

# ГБОУ СО «Красноуфимская школа-интернат»

Утверждаю:  
директор ГБОУ СО  
«Красноуфимская школа-интернат»

Л.В. Емельянова  
Приказ № 102/ОД от 01.06.2026г.

## Чек-лист самообследования образовательной организации

| Блок 1. Территория                                                                                                                                     |                                                |                                                         |                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| КРИТЕРИЙ                                                                                                                                               | ОЦЕНКА<br>(поставить<br>V или<br>обвести<br>O) | КОММЕНТАРИЙ<br>(описать проблему<br>при несоответствии) | СРОК<br>УСТРАНЕНИЯ<br>(самостоятельно;<br>требуется<br>дополнительное<br>финансирование) |
| Наличие и целостность ограждения                                                                                                                       | да<br>нет                                      | да                                                      |                                                                                          |
| Наличие и исправность наружного электрического освещения                                                                                               | да<br>нет                                      | да                                                      |                                                                                          |
| Отсутствие дефектов покрытия спортивных и игровых площадок                                                                                             | да<br>нет                                      | да (Акт-разрешение от 15.06.2026г)                      |                                                                                          |
| Отсутствие дефектов покрытия проездов, подходов и дорожек                                                                                              | да<br>нет                                      | да                                                      |                                                                                          |
| Наличие площадки для сбора отходов на собственной территории                                                                                           | да<br>нет                                      | да                                                      |                                                                                          |
| Наличие водонепроницаемого твердого покрытия на площадке для сбора отходов с размером, превышающем площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны | да<br>нет                                      | да                                                      |                                                                                          |
| Наличие контейнеров (мусоросборников) или иных специальных конструкций и наличие на них закрывающихся крышек                                           | да<br>нет                                      | да                                                      |                                                                                          |
| Наличие подъездного пути к площадке для сбора отходов                                                                                                  | да<br>нет                                      | да                                                      |                                                                                          |
| Наличие ограждение площадки для сбора отходов с трех сторон высотой не менее 1 метра                                                                   | да<br>нет                                      | да                                                      |                                                                                          |
| Отсутствие на собственной                                                                                                                              | да                                             | да от 28.01.2026                                        |                                                                                          |

|                                                                                                                                                                                                           |           |                                                                                                                                                  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| территории грызунов и насекомых, в том числе клещей                                                                                                                                                       | нет       | - Договор на проведение дератизации с ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области № 07/76 от 28.01.2026;<br>- Заключительные Акты. |  |
| Наличие доступной среды для инвалидов на территории и в организации                                                                                                                                       | да<br>нет | да                                                                                                                                               |  |
| Блок 2. Учебные помещения, оборудование                                                                                                                                                                   |           |                                                                                                                                                  |  |
| Наличие тамбуров или тепловых завес на входах в здания                                                                                                                                                    | да<br>нет | да                                                                                                                                               |  |
| Обеспеченность мебелью в соответствии с ростом и возрастом обучающихся                                                                                                                                    | да<br>нет | да                                                                                                                                               |  |
| Наличие цветовой маркировки учебной мебели в соответствии с ростовой группой                                                                                                                              | да<br>нет | да                                                                                                                                               |  |
| 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<br>нет | да                                                                                                                                               |  |
| Наличие вновь приобретенной мебели                                                                                                                                                                        | да<br>нет | да                                                                                                                                               |  |
| 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<br>нет | да                                                                                                                                               |  |
| Наличие дополнительных источников искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле учебных досок, для работы с которыми используется мел                                           | да<br>нет | да                                                                                                                                               |  |
| Отсутствие дефектов и повреждений покрытия столов                                                                                                                                                         | да<br>нет | да                                                                                                                                               |  |

|                                                                                                                                                                                         |           |                             |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------|--|
| и стульев в учебных помещениях                                                                                                                                                          |           |                             |  |
| Окна помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами с длиной не ниже уровня подоконника,                                                                              | да<br>нет | да                          |  |
| Окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды оборудованы москитными сетками                                                                                                   | да<br>нет | да (частично)               |  |
| Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года                                                                                         | да<br>нет | да                          |  |
| Наличие документов на использованные строительные и отделочные материалы подтверждающие их качество и безопасность                                                                      | да<br>нет | да                          |  |
| Отделка помещений устойчива к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств                                                                                    | да<br>нет | да                          |  |
| Полы не имеют дефектов и повреждений                                                                                                                                                    | да<br>нет | да                          |  |
| Стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком                                                                              | да<br>нет | да                          |  |
| Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены на 100% площадей                                                                                                                      | да<br>нет | да (Акты выполненных работ) |  |
| Генеральная уборка помещений проведена                                                                                                                                                  | да<br>нет | да                          |  |
| Питьевой режим организован посредством выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды | да<br>нет | да                          |  |
| Запас чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения                                               | да<br>нет | да                          |  |

|                                                                                                                                                                                               |           |                                             |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------|--|
| обеспечен                                                                                                                                                                                     |           |                                             |  |
| Питьевой режим организован посредством стационарных питьевых фонтанчиков                                                                                                                      | да<br>нет | нет                                         |  |
| Для контроля температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи, имеются термометры                                                                      | да<br>нет | да                                          |  |
| Ограждающие устройства отопительных приборов выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей                                                                                           | да<br>нет | да                                          |  |
| Остекление окон выполнено из цельного стекла                                                                                                                                                  | да<br>нет | да                                          |  |
| Чистка оконных стекол проведена                                                                                                                                                               | да<br>нет | да                                          |  |
| Система общего освещения обеспечена потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый | да<br>нет | да                                          |  |
| Осветительные приборы в учебных помещениях имеют светорассеивающую конструкцию                                                                                                                | да<br>нет | да (Смета на замену освещения - в работе)   |  |
| Осветительные приборы в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом имеют защитную конструкцию                                                                             | да<br>нет | да<br>Акты в наличии                        |  |
| Осветительные приборы в душевых и в прачечной имеют пылевлагопроницаемую конструкцию                                                                                                          | да<br>нет | да                                          |  |
| Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений                                                                                       | да<br>нет | да<br>(очистка согласно графика-ежемесячно) |  |
| Источник водоснабжения (при наличии), имеет санитарно-эпидемиологическое заключение на использование водного объекта и санитарно-эпидемиологическое                                           | да<br>нет | Нет<br>(Централизованное водоснабжение)     |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                                          |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------|--|
| заключение на проект зон санитарной охраны водоисточника                                                                                                                                                                                                 |           |                                          |  |
| Проведены исследования питьевой воды источника водоснабжения на органолептические, микробиологические, паразитологические, санитарно-химические показатели, показатели радиационной безопасности воды                                                    | да<br>нет | да<br>(протоколы исследования в наличии) |  |
| Результаты исследования питьевой воды источника водоснабжения на органолептические, микробиологические, паразитологические, санитарно-химические показатели, показатели радиационной безопасности воды соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям | да<br>нет | да                                       |  |
| Блок 3. Санитарно-бытовые помещения                                                                                                                                                                                                                      |           |                                          |  |
| Наличие на каждом этаже туалетов для детей и молодежи разного пола                                                                                                                                                                                       | да<br>нет | да                                       |  |
| Наличие в санитарных узлах туалетных кабин с дверями                                                                                                                                                                                                     | да<br>нет | да                                       |  |
| Наличие перегородок между писсуарами                                                                                                                                                                                                                     | да<br>нет | нет                                      |  |
| Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах                                                                                                                                                     | да<br>нет | да                                       |  |
| Умывальные раковины обеспечены мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора                                                                                                                                                       | да<br>нет | да                                       |  |
| Санитарно-техническое оборудование исправно                                                                                                                                                                                                              | да<br>нет | да                                       |  |
| Санитарно-техническое оборудование без дефектов                                                                                                                                                                                                          | да<br>нет | да                                       |  |
| Умывальные раковины в туалетах обеспечены холодной и горячей водой                                                                                                                                                                                       | да<br>нет | да                                       |  |
| Горячая и холодная вода подается через смесители                                                                                                                                                                                                         | да<br>нет | да                                       |  |
| Помещение (или место) для приготовления                                                                                                                                                                                                                  | да<br>нет | да                                       |  |

|                                                                                                                                                                   |           |    |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----|--|
| дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств имеется                                                    |           |    |  |
| Помещение для приготовления дезинфекционных растворов оборудовано поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения | да<br>нет | да |  |
| Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов имеются                                                                                                     | да<br>нет | да |  |
| Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств                                                                                                      | да<br>нет | да |  |
| Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован                                                                                                                    | да<br>нет | да |  |
| Блок 4. Сотрудники                                                                                                                                                |           |    |  |
| Штат сотрудников образовательной организации укомплектован                                                                                                        | да<br>нет | да |  |
| Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены                                                                                                        | да<br>нет | да |  |
| Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях внесены в личные медицинские книжки                                                                 | да<br>нет | да |  |
| Сроки и кратность профессиональной гигиенической подготовки и аттестации соблюдены                                                                                | да<br>нет | да |  |
| Блок 5. Организация питания                                                                                                                                       |           |    |  |
| Условия для организации питания созданы                                                                                                                           | да<br>нет | да |  |
| Количество мест в обеденном зале обеспечивает организацию питания в течение не более трех перемен                                                                 | да<br>нет | да |  |
| Достаточно ли перед обеденным залом умывальников из расчета один кран на 20 посадочных мест                                                                       | да<br>нет | да |  |
| Штат сотрудников пищеблока укомплектован                                                                                                                          | да<br>нет | да |  |
| Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра                                                                                                                  | да<br>нет | да |  |

|                                                                                                                                                                    |           |                                                     |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------|--|
| соблюдены                                                                                                                                                          |           |                                                     |  |
| Сроки прохождения гигиенического обучения и аттестации соблюдены                                                                                                   | да<br>нет | да                                                  |  |
| Наличие сведений о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях                                                                                              | да<br>нет | да                                                  |  |
| Принятие мер с целью выявления и недопущения к работе на пищеблоке лиц с признаками инфекционных заболеваний к работе (наличие гигиенического журнала сотрудников) | да<br>нет | да                                                  |  |
| Холодильное оборудование в рабочем состоянии                                                                                                                       | да<br>нет | да                                                  |  |
| Тепловое оборудование в рабочем состоянии                                                                                                                          | да<br>нет | да                                                  |  |
| Моечное оборудование в рабочем состоянии                                                                                                                           | да<br>нет | да                                                  |  |
| Технологическое оборудование в рабочем состоянии                                                                                                                   | да<br>нет | да<br>(Акт технологического контроля от 23.06.2026) |  |
| Холодильное оборудование обеспечено термометрами                                                                                                                   | да<br>нет | да                                                  |  |
| Складские помещения обеспечены термометрами и приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха (психрометры или гигрометры)                   | да<br>нет | да                                                  |  |
| Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют                                                                                                                    | да<br>нет | да                                                  |  |
| Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют                                                                                                                    | да<br>нет | да                                                  |  |
| Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют                                                                                                             | да<br>нет | да                                                  |  |
| Разделочных столов достаточно, дефекты отсутствуют                                                                                                                 | да<br>нет | да                                                  |  |
| Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы                                                                                           | да<br>нет | да                                                  |  |
| Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, комнатных                                                                                            | да<br>нет | да                                                  |  |

|                                                                                                                                                              |           |                          |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------|--|
| растений                                                                                                                                                     |           |                          |  |
| Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования        | да<br>нет | да                       |  |
| Наличие на рабочих местах инструкций по мытью и дезинфекции посуды                                                                                           | да<br>нет | да                       |  |
| Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств                                                                                                 | да<br>нет | да                       |  |
| Наличие достаточного количества уборочного инвентаря и маркировки на нем                                                                                     | да<br>нет | да                       |  |
| Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы                                                                                              | да<br>нет | да                       |  |
| Наличие достаточного количества специальной одежды для сотрудников, хранение рабочей одежды и обуви отдельно от личной, запаса средств индивидуальной защиты | да<br>нет | да                       |  |
| Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены                                                                                                            | да<br>нет | да<br>Акты от 29.06.2026 |  |
| Генеральная уборка помещений пищеблока проведена                                                                                                             | да<br>нет | да                       |  |
| Требуемые косметические ремонтные работы (побелка, покраска, ремонт (или) замена кафельной плитки) проведены                                                 | да<br>нет | проведены                |  |
| Столы и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений                                                                                                    | да<br>нет | да                       |  |
| Проведена оценка канализационной системы                                                                                                                     | да<br>нет | да                       |  |
| Проведена оценка работы вентиляционной системы                                                                                                               | да<br>нет | да                       |  |
| Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения                                                                                                   | да<br>нет | да                       |  |
| Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья                                               | да<br>нет | да                       |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |     |                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|----------------------------------|
| (при необходимости)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |     |                                  |
| 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<br>нет | да  |                                  |
| Наличие утвержденного ассортиментного перечня дополнительного питания (буфетной продукции)                                                                                                                                                                                                                                                                                   | да<br>нет | нет | нет буфета, 5-ти разовое питание |
| Наличие аппаратов для автоматической выдачи пищевой продукции (вендинговый аппарат)                                                                                                                                                                                                                                                                                          | да<br>нет | нет | не требуется                     |
| Наличие инструкции изготовителя по обработке вендингового аппарата с применением моющих и дезинфицирующих средств имеется                                                                                                                                                                                                                                                    | да<br>нет | нет | отсутствует                      |
| 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<br>нет | да  |                                  |