

Чек-лист самообследования № 1 от 19.06.2026 г.

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения

«Детский сад комбинированного вида № 28 «Колокольчик»

(наименование 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 v нет		
Наличие и исправность наружного электрического освещения	Да v нет		
Отсутствие дефектов покрытия спортивных и игровых площадок	Да v нет		
Отсутствие дефектов покрытия проездов, подходов и дорожек	Да v нет		
Наличие площадки для сбора отходов на собственной территории	Да v нет		
Наличие водонепроницаемого твердого покрытия на площадке для сбора отходов с размером, превышающем площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны	Да v нет		
Наличие контейнеров (мусоросборников) или иных специальных конструкций и наличие на них закрывающихся крышек	Да v нет		
Наличие подъездного пути к площадке для сбора отходов	Да v нет		
Наличие ограждение площадки для сбора отходов с трех сторон высотой не менее 1 метра	Да v нет		
Отсутствие на собственной территории грызунов и насекомых, в том числе клещей	Да v нет		
Наличие доступной среды для инвалидов на территории и в организации	Да v нет		
Блок 2. Учебные помещения, оборудование			
Наличие тамбуров или тепловых завес на входах в здания	Да v нет		
Обеспеченность мебелью в соответствии с ростом и возрастом обучающихся	Да v нет		
Наличие цветовой маркировки учебной мебели в соответствии с ростовой группой	Да v нет		
Соблюдение требований к расстановке мебели между столами и стенами (не менее 50 см), между рядами (не менее 50 см)	Да v нет		

см), от учебной доски до первого ряда столов (не менее 240 см)			
Наличие вновь приобретенной мебели	Да v 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».	Да v Нет		
Наличие дополнительных источников искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле учебных досок, для работы с которыми используется мел	Да Нет v	учебных досок в наличии нет	
Отсутствие дефектов и повреждений покрытия столов и стульев в учебных помещениях	Да v нет		
Окна помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами с длиной не ниже уровня подоконника,	Да v нет		
Окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды оборудованы москитными сетками	Да v нет		
Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года	Да v нет		
Наличие документов на использованные строительные и отделочные материалы подтверждающие их качество и безопасность	да нет v		
Отделка помещений устойчива к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств	Да v нет		
Полы не имеют дефектов и повреждений	Да v нет		
Стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком	Да v нет	Имеются не большие дефекты (подтеки во время дождя)	
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены на 100% площадей	Да v нет		
Генеральная уборка помещений проведена	Да v нет		
Питьевой режим организован посредством выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через	Да v нет		

установки с дозированным розливом воды			
Запас чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения обеспечен	Да v нет		
Питьевой режим организован посредством стационарных питьевых фонтанчиков	да нет v		
Питьевой режим организован посредством выдачи кипяченой питьевой воды	Да v нет		
Для контроля температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи, имеются термометры	Да v нет		
Ограждающие устройства отопительных приборов выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей	Да v нет		
Остекление окон выполнено из цельного стекла	Да v нет		
Чистка оконных стекол проведена	Да v нет		
Система общего освещения обеспечена потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый	Да v нет		
Осветительные приборы в учебных помещениях имеют светорассеивающую конструкцию	Да v нет		
Осветительные приборы в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом имеют защитную конструкцию	Да v нет		
Осветительные приборы в душевых и в прачечной имеют пылевлагонепроницаемую конструкцию	Да v нет		
Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений	Да v нет		
Источник водоснабжения (при наличии), имеет санитарно-эпидемиологическое заключение на использование водного объекта и санитарно-эпидемиологическое заключение на проект зон санитарной охраны водоемосточника	Да нет v		
Проведены исследования питьевой воды источника водоснабжения на	Да v нет		

органолептические, микробиологические, паразитологические, санитарно-химические показатели, радиационной безопасности воды			
Результаты исследования питьевой воды источника водоснабжения на органолептические, микробиологические, паразитологические, санитарно-химические показатели, радиационной безопасности воды соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	Да v нет		
Блок 3. Санитарно-бытовые помещения			
Наличие на каждом этаже туалетов для детей и молодежи разного пола	Да v нет		
Наличие в санитарных узлах туалетных кабин с дверями	да нет v		
Наличие перегородок между писсуарами	да нет v	Наличие перегородок между унитазами	
Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах	Да v нет		
Умывальные раковины обеспечены мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора	Да v нет		
Санитарно-техническое оборудование исправно	Да v нет		
Санитарно-техническое оборудование без дефектов	Да v нет	Имеются не большие дефекты	
Умывальные раковины в туалетах обеспечены холодной и горячей водой	Да v нет		
Горячая и холодная вода подается через смесители	Да v нет		
Помещение (или место) для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств имеется	Да v нет		
Помещение для приготовления дезинфекционных растворов оборудовано поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения	Да v нет		
Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов имеются	Да v нет		

Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	Да ☐ нет ☐	Запас средств не большой	
Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	Да ☐ нет ☐	убор. инвентаря не хватает (грабли, рыхлители)	
Блок 4. Сотрудники			
Штат сотрудников образовательной организации укомплектован	Да ☐ нет ☐		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	Да ☐ нет ☐		
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях внесены в личные медицинские книжки	Да ☐ нет ☐		
Сроки и кратность профессиональной гигиенической подготовки и аттестации соблюдены	Да ☐ нет ☐		
Блок 5. Организация питания			
Условия для организации питания созданы	Да ☐ нет ☐		
Количество мест в обеденном зале обеспечивает организацию питания в течение не более трех перемен	Да ☐ Нет ☐		
Достаточно ли перед обеденным залом умывальников из расчета один кран на 20 посадочных мест	Да ☐ нет ☐		
Штат сотрудников пищеблока укомплектован	Да ☐ нет ☐		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	Да ☐ нет ☐		
Сроки прохождения гигиенического обучения и аттестации соблюдены	Да ☐ нет ☐		
Наличие сведений о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях	Да ☐ нет ☐		
Принятие мер с целью выявления и недопущения к работе на пищеблоке лиц с признаками инфекционных заболеваний к работе (наличие гигиенического журнала сотрудников)	Да ☐ нет ☐		
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	Да ☐ нет ☐		
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	Да ☐ нет ☐		
Моечное оборудование в рабочем состоянии	Да ☐ нет ☐		
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	Да ☐ нет ☐		
Холодильное оборудование обеспечено термометрами	Да ☐ нет ☐		

Складские помещения обеспечены термометрами и приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха (психрометры или гигрометры)	Да v нет		
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	Да v нет		
Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют	Да v нет		
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	Да v нет		
Разделочных столов достаточно, дефекты отсутствуют	Да v нет		
Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы	Да v нет		
Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, комнатных растений	Да v нет		
Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования	Да v нет		
Наличие на рабочих местах инструкций по мытью и дезинфекции посуды	Да v нет		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	Да v нет		
Наличие достаточного количества уборочного инвентаря и маркировки на нем	Да v нет		
Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы	Да v нет		
Наличие достаточного количества специальной одежды для сотрудников, хранение рабочей одежды и обуви отдельно от личной, запаса средств индивидуальной защиты	Да v нет		
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены	Да v нет		
Генеральная уборка помещений пищеблока проведена	Да v нет		
Требуемые косметические ремонтные работы (побелка, покраска, ремонт (или) замена кафельной плитки) проведены	Да v нет		
Стол и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	Да v нет		
Проведена оценка канализационной системы	Да v нет		
Проведена оценка работы вентиляционной системы	Да v нет		
Проведена оценка систем горячего	Да v		

и холодного водоснабжения	нет		
Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья (при необходимости)	Да v 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)	Да v нет		
Наличие утвержденного ассортиментного перечня дополнительного питания (буфетной продукции)	да нет v	доп. питания (буфетной продукции) нет	
Наличие аппаратов для автоматической выдачи пищевой продукции (вендинговый аппарат)	да нет v	аппаратов в наличии нет	
Наличие инструкции изготовителя по обработке вендингового аппарата с применением моющих и дезинфицирующих средств имеется	Да v 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 v нет		

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 378228477860687393792280712198894233303137369416

Владелец Сабирова Людмила Валентиновна

Действителен с 08.05.2026 по 08.05.2027