

Приложение
к письму Роспотребнадзора
от _____ № _____

Алгоритм оценки
образовательных организаций к началу нового учебного года

I. Оценка образовательной организации.

1. Перед началом учебного года образовательными организациями проводится оценка соответствия организаций санитарным нормам и правилам (территории, учебных помещений, оборудования, персонала, систем водоснабжения, вентиляции, водоотведения, искусственного освещения, организации образовательного процесса, пищеблоков).

При проведении оценки рекомендуется использовать чек-лист самообследования образовательной организации (прилагается).

1.1. Перед началом нового учебного периода провести оценку:

- исполнения ранее выданных предписаний Роспотребнадзора,
- состояния собственной территории: целостность ограждения, наличие и исправность наружного электрического освещения, озеленения, покрытия проездов, подходов и дорожек,
- состояния спортивных и игровых площадок, спортивного и игрового оборудования,
- состояния площадки для сбора отходов на собственной территории, при отсутствии – порядок сбора и утилизации отходов;
- наличия условий по доступности образовательных услуг для инвалидов и лицам с ограниченными возможностями;
- состояния учебных помещений, обеспечивающих реализацию образовательного процесса,
- состояния санитарно-бытовых помещений: санитарных узлов, душевых, помещений для хранения уборочного инвентаря;
- состояния помещений для оказания медицинской помощи;
- состояния производственных помещений пищеблока, санитарно-бытовых помещений столовой,
- исправности технологического и холодильного оборудования необходимого для работы, моечных столовой и кухонной посуды, наличие маркировки.

II. Принимаемые меры образовательной организацией перед началом учебного года.

2.1. Принять меры по устранению выявленных нарушений и исполнению предписаний Роспотребнадзора.

2.2. Провести генеральную уборку территории, обеспечить отсутствие на собственной территории и в помещениях грызунов и насекомых, посредством проведения дератизационных и дезинсекционных работ 100% площадей.

2.3. Провести генеральную уборку с моющими и дезинфицирующими средствами помещений, обеспечивающих реализацию образовательной деятельности, санитарно-бытовых помещений, помещений для оказания

медицинской помощи, производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока, столовой.

2.4. В случае проведения ремонтных работ, укомплектования учебных помещений новой мебелью и учебным оборудованием по их завершению провести оценку (исследования) содержания в воздухе учебных помещений концентраций загрязняющих веществ, определенных требованиями гигиенических нормативов.

2.5. Обеспечить условия для соблюдения личной гигиены обучающимися и персонала образовательной организации (наличие мыла, туалетной бумаги, полотенца или электросушителей).

2.6. Обеспечить питьевой режим.

2.7. Обеспечить персонал образовательной организации и работников столовой специальной одеждой и средствами индивидуальной защиты (перчатки, маски), провести инструктаж с персоналом образовательной организации и работниками пищеблока, при необходимости провести внеочередное гигиеническое обучение и аттестацию, принять меры по недопущению больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний (организация «фильтров»).

2.8. При наличии собственного источника водоснабжения, используемого для хозяйственно-питьевых и бытовых нужд провести исследование воды в рамках и объемах программы производственного контроля.

2.9. При наличии в образовательной организации плавательного бассейна обеспечить наличие программы производственного контроля исследования воды, смывов с поверхностей в объемах, предусмотренных санитарными правилами.

2.10. Организовать образовательный процесс в соответствии с требованиями санитарных норм и правил: начало и окончание занятий, продолжительность дневной суммарной образовательной нагрузки, продолжительность перемен, объем внеурочной деятельности, факультативных (дополнительных) занятий, обучение в 1 классах.

2.11. Обеспечить соответствие санитарным нормам и правилам помещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблоков к оказанию услуг общественного питания к работе.

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

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

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

учебных помещениях имеют светорассеивающую конструкцию	нет		
Осветительные приборы в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом имеют защитную конструкцию	да нет		
Осветительные приборы в душевых и в прачечной имеют пылевлагодонепроницаемую конструкцию	да нет		
Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений	да 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	да нет		
Результаты исследования питьевой воды источника водоснабжения на органолептические, микробиологические, паразитологические, санитарно-химические показатели, показатели радиационной безопасности воды соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям	да нет		
Блок 3. Санитарно-бытовые помещения			
Наличие на каждом этаже туалетов для детей и молодежи разного пола	да нет		
Наличие в санитарных узлах туалетных кабин с дверями	да нет		
Наличие перегородок между писсуарами	да нет		

Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах	да нет		
Умывальные раковины обеспечены мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора	да нет		
Санитарно-техническое оборудование исправно	да нет		
Санитарно-техническое оборудование без дефектов	да нет		
Умывальные раковины в туалетах обеспечены холодной и горячей водой	да нет		
Горячая и холодная вода подается через смесители	да нет		
Помещение (или место) для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств имеется	да нет		
Помещение для приготовления дезинфекционных растворов оборудовано поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения	да нет		
Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов имеются	да нет		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	да нет		
Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	да нет		
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 заболеваний	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 нет		
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да нет		
Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да нет		
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	да нет		

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

питания, поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья (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 нет		
Наличие утвержденного ассортиментного перечня дополнительного питания (буфетной продукции)	да нет		
Наличие аппаратов для автоматической выдачи пищевой продукции (вендинговый аппарат)	да нет		
Наличие инструкции изготовителя по обработке вендингового аппарата с применением моющих и дезинфицирующих средств имеется	да 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 нет		