

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса, присмотра и ухода за детьми в ДОУ соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям и нормативам, правилам пожарной безопасности:

Территория ДОУ

По периметру территория ограждена забором. На территории ДОУ выделяются игровая и хозяйственная зоны. Зона игровой территории включает в себя групповые площадки – индивидуальные для каждой группы. Покрытие групповых площадок травяное, с утрамбованным грунтом, беспыльное. Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки имеется теневой навес.

Игровые площадки для детей оборудованы с учетом их росто-возрастных особенностей. Игровое оборудование соответствует возрасту детей и изготовлено из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека. Хозяйственная зона располагается со стороны входа в помещения кухни и имеет самостоятельный вход.

Здания, помещение, оборудование и их содержание

Два здания дошкольной образовательной организации одноэтажные. Имеется следующий набор помещений: групповые ячейки (изолированные помещения для каждой детской группы); кабинет заведующего; методический кабинет; сопутствующие помещения (медицинский кабинет, прививочный, постирочная, гладильная, пищеблок); служебно-бытовые помещения для персонала. В состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня и буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной).

Для временной изоляции заболевших используется помещение медицинского кабинета. Пищеблок размещен в отдельно стоящем здании. Питание детей организуется в помещении групповой.

Внутренняя отделка помещений

Все полы помещений покрыты сертифицированным линолеумом. Стены помещений гладкие, без признаков поражений грибком и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Отделка помещений медицинского блока соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к медицинским организациям.

Размещение оборудования в помещениях

Оборудование основных помещений соответствует росту и возрасту детей. Функциональные размеры используемой детской мебели для сидения и столов соответствуют обязательным требованиям, установленным техническими регламентами или (и) национальными стандартами. Раздевальные оборудованы шкапами для верхней одежды детей. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. В каждой группе имеются столы и стулья по числу детей. Подбор мебели для детей проводится с учетом роста детей. В каждой группе имеются магнитные и меловые доски, которые используются для письма, хорошо очищаются влажной губкой.

Используются игрушки, безвредные для здоровья детей, отвечающие санитарно-эпидемиологическим требованиям. Мягконабивные игрушки для детей дошкольного возраста используются только в качестве дидактических пособий.

Размещение аквариумов, животных, птиц в помещениях групповых не допускается.

Кровати соответствуют росту детей.

Дети обеспечиваются индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены.

Туалетные помещения делят на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещаются детские умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещаются унитазы. В туалетных к умывальным раковинам обеспечивается подводка горячей и холодной воды, подача воды осуществляется через смеситель. В туалетных помещениях (рядом с умывальниками или напротив них) установлены вешалки для детских полотенец по списочному составу детей, хозяйственный шкаф и помещение для уборочного инвентаря.

Для персонала организовано отдельная санитарная комната с унитазом и умывальником.

Естественное и искусственное освещение помещений

Уровни естественного и искусственного освещения соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Световые проемы в групповых оборудованы регулируемые солнцезащитными устройствами. В качестве солнцезащитных устройств используются шторы. При проведении занятий в условиях недостаточного естественного освещения имеется дополнительное искусственное освещение. Осветительные приборы в помещениях для детей имеют защитную светорассеивающую арматуру.

Отопление и вентиляция

Здание оборудовано системами отопления в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, в общественных зданиях и сооружениях. Относительная влажность воздуха в помещениях с пребыванием детей в пределах 40 % – 60 %, в производственных помещениях пищеблока и постирочной – не более 70 %. Все помещения ежедневно проветриваются.

Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров.

Водоснабжение и канализация

Здание оборудовано системой холодного водоснабжения, горячего водоснабжения с помощью водонагревателей, канализацией. Умывальники, моечные ванны, душевые установки обеспечиваются смесителями и краны для хозяйственных нужд.

Условия для детей с ограниченными возможностями здоровья

Территория учреждения имеет удобный подъездной путь. Объекты (деревья, кустарники, столбы и другие), находящиеся на территории ДОУ, не являются препятствием для ходьбы, прогулки и игр детей. В вечернее время на территории ДОУ обеспечено искусственное освещение. Двери входов в здание ДОУ, помещения для детей при открывании не создают препятствия для прохода детей.

В помещениях окраска дверей и дверных наличников, выступающих частей зданий, границ ступеней, мебели и оборудования контрастирует с окраской стен. Помещения групповых оборудованы комбинированной системой искусственного освещения.

Детская мебель и оборудование помещений безвредны для здоровья детей и учитывают специфику организации педагогического процесса и лечебно-восстановительных мероприятий, а также соответствуют росту и возрасту детей.

Оборудование пищеблока, инвентаря, посуды

Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, чашки) изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали.

Условия хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, составление меню

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка. Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем ДОО, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в ДОО. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Санитарное содержание помещений

Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.). Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью). Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется.

В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинский работник проводят гигиенические и противоэпидемические мероприятия согласно санитарно-гигиеническим требованиям.

Персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год.

Пожарное состояние помещений

В каждом здании установлена система пожарной сигнализации, имеется план эвакуации при пожаре, эвакуационные выходы, кнопка оповещения о пожаре, первичные средства пожаротушения. Имеется кнопка тревожной сигнализации.