

Материально-техническое обеспечение и оснащённость ДОО

Состояние материально-технической базы (далее – МТБ) и содержание здания детского сада соответствует целям и задачам образовательного учреждения, санитарным нормам и пожарной безопасности. Здание детского сада расположено на благоустроенном участке. Территория ограждена забором, озеленена насаждениями по всему периметру. Въезды и входы на территорию детского сада имеют твердое покрытие. По периметру здания предусмотрено наружное электрическое освещение.

Здание подключено к городским инженерным сетям – холодному и горячему водоснабжению, канализации, отоплению.

Условия охраны здоровья обучающихся (воспитанников), в том числе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Охрана здоровья учащихся включает в себя:

- 1) оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
- 2) оказания доврачебной первичной медицинской помощи и проведения профилактических осмотров, профилактических мероприятий различной направленности, иммунизации, первичной диагностики заболеваний, оказания первой медицинской помощи в ДОО функционирует медицинский кабинет.

Медицинский блок состоит из медицинского кабинета, туалетной комнаты и процедурного кабинета и находится на 1 этаже.

Санитарно-гигиеническое состояние ДОО соответствует требованиям СанПин 2.4.1.3049-13: световой, воздушный и питьевой режимы поддерживаются в норме. С целью снижения заболеваемости проводятся профилактические и закаливающие мероприятия (утренняя и гимнастика с использованием дыхательных упражнений, воздушные ванны, правильная организация прогулки, соблюдение температурного режима в течение дня).

УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВОСПИТАННИКОВ)

В Учреждении организовано 4-х разовое питание воспитанников в соответствии с перспективным 10-дневным меню, с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. Продукты поставляют в Учреждение снабжающие организации на основании заключённых договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

Нормативная стоимость питания воспитанников определяется Учредителем и на сегодняшний день составляет 120 рублей. При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару.

При приготовлении блюд не применяется жарка. Витаминизация блюд проводится с учётом состояния здоровья воспитанников, под контролем медицинского работника и

при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. При организации питания учитываются индивидуальные особенности детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд). Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.32.4.3590-20. В детском саду используется кипяченая вода.

Организация питания воспитанников в группе осуществляется воспитателем группы и заключается: в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи; в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением и только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Контроль за организацией питания в учреждении осуществляется комиссией, утверждённой приказом заведующего. Одна из главных задач, решаемых в ДООУ, – это обеспечение конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья. Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания и отражение ее в воспитательно-образовательном процессе. Поэтому в годовом плане работы детского сада вопрос о рациональном питании занимает одно из важнейших мест.

Основные принципы организации питания в ДООУ:

- Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
- Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.

В детском саду воспитанникам обеспечено сбалансированное питание в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, осуществляется заведующим детским садом.

Пищеблок оснащен всем необходимым техническим оборудованием, на 100% укомплектован кадрами, работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение, плановые медосмотры.

Меню для детей в возрасте с 1 до 3 лет и с 3 до 7 лет составляется отдельно. Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не осуществляется.

Приготовление блюд происходит на пищеблоке МАДООУ.

Пищеблок укомплектован кадрами. Помещение пищеблока размещается на первом

этаже здания детского сада, имеет отдельный вход, подразделяется на варочный цех и сырьевой цех. Цеха пищеблока оснащены оборудованием: электроплита четырехкомфорочная – 1 шт., жарочный шкаф, электрическая мясорубка, холодильник с верхней морозильной камерой, шкаф холодильный, овощерезка, стеллажи, столы производственные, пароконвектомат.

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщика на основе заключенного муниципального контракта. Все продукты сопровождаются сертификатами соответствия качества.

Питание воспитанников осуществляется непосредственно в групповых помещениях, в специально отведенном месте. Каждая группа оснащена необходимым кухонным инвентарем (посуда, ведра, кастрюли, ложки, вилки, половники и т.д.), а также столами и стульями для детей. Раздача готовых блюд осуществляется с пищеблока, которая в дальнейшем поступает в кухни групп, а затем на столы в групповые помещения.

Горячий цех

- Пароконвектомат
- Плита электрическая
- Протирочная машина
- Стол кондитерский
- Тестомес
- Шкаф холодильный БИРЮСА
- Шкаф холодильный ШХ-1
- Огнетушитель



Мясо-рыбный цех

- Ванна моечная сварная 2х 1шт.
- Весы электронные 1шт.
- Мясорубка 1шт.
- Стол производственный открытый 2 шт.
- Электромясорубка 1 шт.
- Моечный цех
- Стеллаж решетчатый
- Стол производстве



Кладовая

- Холодильник
- Ларь холодильный 1 шт.
- Стеллаж оцинкованный 2 шт.
- Стол производственный 1 шт.
- Весы электронные 1шт.



Овощной цех

- Ванна моечная 2-х секционная
- Стол открытый производственный
- Машина овощерезка



Контроль за организацией питания детей осуществляет заведующий Баева Любовь Васильевна, завхоз Авраменко Алина Николаевна. Ежедневно проводится контроль за

закладкой продуктов питания, отслеживается организация питания в группах, сервировка столов, культура питания детей

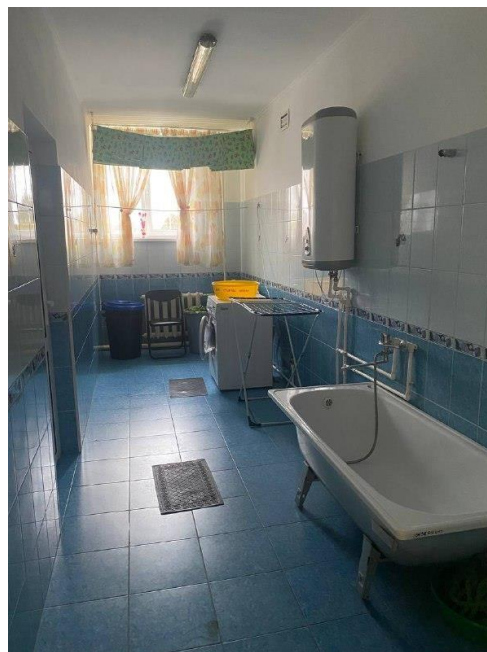
Медицинский кабинет. Изолятор.

- Весы электрические
- Динамометр
- Спирометр сухой
- Аппарат Ротта 1шт.
- Облучатель
- Пузырь для льда
- Ростометр взрослый
- Стетофонендоскоп медицинский



Постирочная - гладильная

- Стиральная машина - 1 шт
- Стеллаж для белья - 1 шт
- Комплект постельного белья
- Полотенца (для лица, ножные)
- Доска гладильная - 1 шт
- Утюг - 1 шт
- Сушилка - 1 шт
- Водонагреватель
- Ванна



- **Доступ к информационным системам**
- **информационно - телекоммуникационным сет**
- Тип сети: InterNet - провайдер "Белка - Телеком"

Наименование	Количество
Плазменный телевизор	1 шт.
DVD плеер	1 шт.
Музыкальный центр	1 шт.
Компьютеры (ноутбуки)	4 шт.
Принтер +сканер+капир	1 шт.
Принтер	1 шт.
Факс	1 шт.
Ламинатор	1 шт.
Брошюровочная машина	1 шт.
Фотоапарат	1 шт.
Камера наблюдения	16 шт.