

### Показатели внутренней оценки качества материально – технических условий реализации ООП ДО

Требования соответствия санитарно – эпидемиологическим правилам и нормам	К оборудованию и содержанию территории	<ul style="list-style-type: none"><li>- Территория имеет озеленение из расчета 50% площади территории, свободной от застройки, отсутствие плодоносящих деревьев и кустарников, ядовитых и колючих растений. Зеленые насаждения используются для разделения игровых площадок или размещаются по периметру двора вдоль забора.</li><li>- Зона игровой территории включает в себя групповые площадки – индивидуальные для каждой группы (рекомендуемая площадь из расчета не менее 7,0 кв.м на 1 ребенка для детей младенческого и раннего возраста (до 3 лет) и не менее 9,0 кв.м на 1 ребенка дошкольного возраста (от 3-7 лет), покрытие таких зон должно быть травянистым.</li><li>- Обязательное наличие физкультурных секций для занятий спортом.</li><li>- Обязательное наличие теневых навесов для защиты детей от осадков и солнца на территории каждой групповой площадки установлен теневой навес площадью из расчета не менее 1 кв. на одного ребенка.</li><li>- Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд.</li><li>- Уборка территории проводится ежедневно: утром за 1-2 часа до прихода детей или вечером после ухода детей.</li></ul>
	К помещениям, их оборудованию и содержанию	<ul style="list-style-type: none"><li>- Здание ДОО имеет этажность не выше трех.</li><li>- Групповые ячейки для детей до 3 лет располагаются на первом этаже.</li><li>- Предусмотрен следующий набор помещений: групповые ячейки (изолированные помещения для каждой детской группы); дополнительные помещения для занятий с детьми (музыкальный зал, физкультурный зал, кабинет логопеда и другие); сопутствующие помещения (медицинский блок,</li></ul>

		<p>пищеблок, прачечная); служебно – бытового назначения для персонала.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- В состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня, буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной).</li> <li>- При проведении занятий детей с использованием компьютерной техники, организован режим занятий, соответствующий требованиям к персональным электронно - вычислительным машинам и организации работы.</li> <li>- Наличие помещений медицинского назначения (медицинский блок).</li> </ul>
	<p>К естественному и искусственному освещению помещений</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Не размещены цветы в горшках на подоконниках в групповых и спальнях помещениях.</li> <li>- При проведении занятий в условиях недостаточного естественного освещения присутствует дополнительное искусственное освещение.</li> <li>- Источники искусственного освещения обеспечивают достаточное освещение всех помещений.</li> <li>- Размещение светильников в соответствии требованиями к размещению источников искусственного освещения помещений ДОО.</li> <li>- Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии. Неисправные и перегоревшие лампы хранятся в отдельном помещении и утилизируются в порядке, установленном законодательством РФ.</li> <li>- Чистка оконных стекол и светильников проводится по мере загрязнения.</li> <li>- Осветительные приборы в помещениях для детей имеют защитную светорассеивающую арматуру. В помещениях пищеблока и прачечной – пылевлагонепроницаемую защитную арматуру.</li> </ul>
	<p>К отоплению и вентиляции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ревизия, очистка и контроль за эффективностью работы вентиляционных систем осуществляется 1 раз в год.</li> <li>- Не допускается использование переносных обогревательных приборов, а также обогревателей с инфракрасным излучением.</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ограждающие устройства отопительных приборов выполнены из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека.</li> <li>- Сквозное проветривание проводят не менее 10 минут через каждые 1,5 часа. В помещениях групповых и спальнях обеспечено естественное сквозное или угловое проветривание. Проветривание через туалетные комнаты не допускается.</li> <li>- В присутствии детей допускается широкая односторонняя аэрация всех помещений в теплое время года.</li> <li>- Длительность проветривания зависит от температуры наружного воздуха, направления ветра, эффективности отопительной системы. Проветривание проводится в отсутствие детей и заканчивается за 30 минут до их прихода с прогулки или занятий.</li> <li>- При проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, но не более чем на 2-4 С.</li> <li>- В холодное время года фрамуги, форточки закрываются за 10 минут до отхода ко сну детей.</li> <li>- В теплое время года сон (дневной и ночной) организуется при открытых окнах (избегая сквозняка)</li> </ul>
	К водоснабжению и канализации	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подводкой горячей и холодной обеспечены помещения пищеблока, буфетных, туалетных для детей и персонала, прачечной, медицинского блока. Умывальники, моечные ванны, душевые установки и водоразборные краны для хозяйственных нужд обеспечены смесителями</li> </ul>
	К организации питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Питание детей организуется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).</li> <li>- Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассировка, тушение, приготовление на пару,</li> </ul>

приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

- При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдается санитарно – эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

- При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С –витаминизация осуществляется из расчета для детей от 1 – 3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50 мг на порцию.

- Выдача готовой пищи только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

- Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

- Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г., порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком ( в объеме одной порции ).

- Организован правильный питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду.

- Допускается использование кипяченной питьевой воды. При условии ее хранения не более 3 часов.

- Питание удовлетворяет физиологические потребности в основных пищевых



		<p>веществах и энергии.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем ДОО, рассчитанным не менее чем на 10 дней, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей во всех возрастных группах и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в ДОО.</li> <li>- Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.</li> <li>- Для обеспечения разнообразного и полноценного питания в ДОО и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.</li> </ul>
	<p>К приему детей в ДОО</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Прием детей, впервые поступающих в дошкольные образовательные организации, осуществляется на основании медицинского заключения.</li> <li>- Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями и (или) медицинскими работниками, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. По показаниям (при наличии катаральных явлений, явлений интоксикации) ребенку проводится термометрия.</li> <li>- Выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание в дошкольные образовательные организации не принимаются; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в помещениях медицинского блока) до прихода родителей или их госпитализации в лечебно – профилактическую организацию с информированием родителей.</li> </ul>

		<p>- После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней (за исключением выходных и праздничных дней) детей принимают в ДОО только при наличии справки с указанием диагноза, длительности заболевания, ведений об отсутствии контакта с инфекционными больными.</p>
	<p>К организации Режима дня</p>	<p>- Режим дня соответствует возрастным особенностям детей и способствует их гармоничному развитию. Максимальная продолжительность непрерывного бодрствования детей 3-7 лет составляет 5,5 – 6 часов, до 3 лет – в соответствии медицинскими рекомендациями.</p> <p>- Рекомендуемая продолжительность ежедневных прогулок составляет 3-4 часа. Продолжительность прогулки определяется ДОО в зависимости от климатических условий. При температуре воздуха ниже 15 С и скорости ветра более 7 м/с продолжительность прогулки рекомендуется сокращать.</p> <p>- Рекомендуется организовывать прогулки 2 раза в день: в первую половину дня и во вторую половину дня – после дневного сна или перед уходом детей домой.</p> <p>- При организации режима пребывания детей в ДОО более 5 часов организуется прием пищи с интервалом 3 – 4 часа и дневной сон;</p> <p>- Общая продолжительность суточного сна для детей дошкольного возраста 12 – 12,5 часа, из которых 2 – 2, 5 часа отводится на дневной сон. Для детей от 1 года до 1,5 года дневной сон организуют дважды в первую и вторую половину дня общей продолжительностью до 3,5 часа. Оптимальным является организация дневного сна на воздухе (веранды). Для детей от 1,5 до 3 лет дневной сон организуют однократно продолжительностью не менее 3 часов.</p> <p>- Продолжительность непрерывной непосредственно образовательной деятельности для детей от 3 до 4 лет - не более 15 минут, для детей от 4 до 5 лет – не более 20 минут, для детей от 5 до 6 лет - не более 25 минут, а для детей от 6 до 7 лет – не более 30 минут.</p> <p>- Максимально допустимый объем образовательной нагрузки в первой</p>



		<p>половине дня в младшей и средней группах не превышает 30 и 40 минут соответственно, а в старшей и подготовительной – 45 минут и 1, 5 часа соответственно.</p>
	<p>К организации физического воспитания</p>	<p>- С детьми второго и третьего года жизни занятия по физическому развитию ООП осуществляют по подгруппам 2-3 раза в неделю.</p> <p>С детьми второго года жизни занятия по физическому развитию проводят в групповом помещении, с детьми третьего года жизни – в групповом помещении или в физкультурном зале.</p> <p>Один раз в неделю для детей 5 – 7 лет следует круглогодично организовывать занятия по физическому развитию детей на открытом воздухе.</p> <p>- Закаливание детей включает комплекс мероприятий: широкая аэрация помещений, правильно организованная прогулка, физические упражнения, проводимые в легкой спортивной одежде в помещении и на открытом воздухе, умывание прохладной водой и другие водные, воздушные и солнечные процедуры.</p>
	<p>К личной гигиене работников</p>	<p>- Организация прохождения предварительных, периодических медицинских осмотров работника ДОО с целью определения состояния его здоровья и физической способности выполнять поручаемую работу в установленном законом порядке;</p> <p>- наличие личной медицинской книжки на каждого работника, с внесенными результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, отметкой о допуске к работе;</p> <p>- прохождение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работников ДОО не реже 1 раза в 2 года, для работников пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям - не реже 1 раза в год, неаттестованные работники ДОО проходят повторное профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.</p>

	<p>Требования соответствия правилам пожарной безопасности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение требований пожарной безопасности в соответствии с законодательной базой РФ, своевременное выполнение предписания, постановления и иных законных требований должностных лиц государственного пожарного надзора;</li> <li>- разработка и осуществление системы мер по обеспечению пожарной безопасности, закрепленной в локальных документах;</li> <li>- включение вопросов пожарной безопасности в коллективный договор;</li> <li>- содержание системы и средств пожарной защиты в исправном состоянии, использование их строго по назначению в допустимых сроках годности, включая первичные средства тушения пожаров;</li> <li>- организация деятельности добровольной пожарной дружины ;</li> <li>- проведение мероприятий пожарно – технического минимума для работников учреждения;</li> <li>- планированное взаимодействие с родителями (законными представителями) воспитанников по соблюдению необходимых мер пожарной безопасности.</li> </ul>
	<p>Требования к средствам обучения и воспитания</p>	<p>Наличие в соответствии с возрастом и индивидуальными особенностями детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- печатные (учебники и учебные пособия, книги для чтения, хрестоматии, рабочие тетради, атласы, раздаточный материал и т.д.);</li> <li>- электронные образовательные ресурсы (часто называемые образовательные мультимедиа сетевые образовательные ресурсы, мультимедийные универсальные энциклопедии и т.п.);</li> <li>- аудиовизуальные (слайды, слайд – фильмы, видеофильмы образовательные, учебные кинофильмы, презентации;</li> <li>- наглядные плоскостные (плакаты, карты настенные, иллюстрации настенные, магнитные доски);</li> <li>- демонстрационные (гербарии, муляжи, макеты, стенды, модели);</li> <li>- учебные приборы (компас, барометр, колбы, и т.д);</li> <li>- тренажеры и спортивное оборудование ( гимнастическое оборудование, спортивные снаряды, спортивное оборудование и т.п.)</li> </ul>



	<p>Требования к оснащённости помещений РППС</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- максимальная реализация образовательного потенциала пространства дошкольной организации (группы, участка);</li> <li>- наличие материалов, оборудования и инвентаря для развития детей в разных видах детской деятельности;</li> <li>- обеспечивается охрана и укрепление здоровья детей;</li> <li>- возможность общения и совместной деятельности детей и взрослых со всей группой и в малых группах;</li> <li>- учитывается двигательная активность детей, а также возможность для уединения;</li> <li>- учитываются национально – культурные, климатические условия, в которых осуществляется образовательная деятельность;</li> <li>- учитываются возрастные особенности детей и принципы построения развивающей предметно – пространственной среды.</li> </ul>
	<p>Требования к материально – техническому обеспечению программы</p>	<p>Обеспечены:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- игровым и учебным оборудованием (игры, игрушки, учебные пособия),</li> <li>- спортивным оборудованием и инвентарем (детские тренажеры, мячи, гимнастические маты и др.),</li> <li>- музыкальными инструментами (металлофоны, треугольники, трещотки, колокольчики и др.),</li> <li>- учебно – наглядными пособиями ( тематические книги, плакаты, картинки),</li> <li>- аппаратно – программные и аудиовизуальные средства (цифровые образовательные ресурсы, записанные на диски),</li> <li>- печатными и иными материальными объектами, необходимыми для организации образовательной деятельности с воспитанниками (книги, энциклопедии и др.).</li> </ul>