

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ОЦЕНКИ
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ ДОО**

/в показателях и индикаторах/

Баллы: 0 – не соответствуют, 1 – частично соответствуют; 2 полностью соответствуют.

№	Показатели / Индикаторы	Результаты самообследования
		Баллы (от 0 до 2)
I. Показатели, характеризующие оснащённость групповых помещений, кабинетов		
1.1.	ДОО обеспечено учебно-методическими комплектами и необходимым современным оборудованием в объёме, предусмотренном программой.	2
1.2.	В ДОО предусмотрены оснащённые учебные кабинеты, необходимые для реализации программы.	0
Максимальное количество баллов по показателю		4 / 2
II. Показатели, характеризующие состояние условий образования, содержание территории, зданий и помещений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами		
2.1	Наличие дополнительных оборудованных помещений для занятий с детьми, предназначенных для поочередного использования всеми или несколькими детскими группами: - отдельный музыкальный зал; - отдельный физкультурный зал; - кабинет учителя-логопеда; - кабинет педагога-психолога.	1
2.2	Наличие теневого навеса на прогулочных площадках в исправном состоянии.	2
2.3	На участке обеспечена возможность хранения игрушек.	2
2.4	Наличие в группах детской мебели, соответствующей росту детей.	2
2.5	Наличие в группах столов и стульев, соответствующих числу детей в группе.	2
2.6	Наличие маркировки на индивидуальных шкафчиках в раздевальной (приемной)	2
2.7	Наличие в группах спортивного уголка, обеспечивающего стимулирование двигательной активности воспитанников.	2
2.8	Наличие сертификатов на игрушки.	1
2.9	Размещение мебели в спальнях комнат обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.	1
2.10	Имеется 3 комплекта постельного белья, включая полотенца для лица и ног, 2 смены наматрасников для каждого ребёнка.	1
2.11	В туалетной комнате имеются умывальные раковины и унитазы из расчета 1 раковина (унитаз) на 5 детей, их состояние.	2
2.12	Наличие в туалетной комнате хозяйственных шкафов, шкафов для уборочного инвентаря в исправном состоянии.	2
2.13	Источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии.	2
2.14	Исправность системы отопления и вентиляции, обеспечена возможность использования ограждений отопительных приборов.	2
2.15	Наличие бытовых термометров для организации контроля температуры воздуха и соблюдения температурного режима.	2

2.16	Имеется график влажной уборки помещений.	2
2.17	Соблюдаются условия хранения дезинфицирующих растворов.	2
2.18	Обеспечено ежедневное мытье игрушек.	2
2.19	Имеется график смены постельного белья, полотенец, в т.ч. транспортировка грязного белья в прачечную.	2
Максимальное количество баллов по показателю		38 / 35
III. Показатели, характеризующие состояние условий качества организации питания		
3.1	Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.	2
3.2	На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пищевых продуктов имеется маркировка.	2
3.3	Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.	2
3.4	Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.	2
3.5	Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.	2
3.6	Организована своевременная дератизация.	2
3.7	Наличие документов на пищевые продукты и продовольственное сырьё, подтверждающих их качество и безопасность (ярлычков, сертификатов, удостоверений).	2
3.8	Качественно ведётся журнал «Бракераж сырых продуктов».	2
3.9	Обеспечена правильность хранения скоропортящихся продуктов в холодильном оборудовании.	2
3.10	Соблюдается температурный режим в холодильном оборудовании, имеются записи в журнале.	2
3.11	Обеспечены условия хранения продуктов в складских помещениях.	2
3.12	Соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам.	2
3.13	Соблюдаются условия обработки яиц.	2
3.14	Производство готовых блюд происходит в соответствии с технологическими картами	2
3.15	Соблюдаются нормы и график выдачи готовой пищи на пищеблоке, на группах.	2
3.16	Предусмотрены контрольные блюда	2
3.17	Организован правильный питьевой режим	2
3.18	Разработано и соблюдается примерное меню	2
3.19	Ведется журнал бракеража готовой кулинарной продукции	2
3.20	Разработаны технологические карты	2
3.21	Обеспечены нормы расхода продуктов питания	2
3.22	Наличие и правильность отбора суточных проб готовой продукции.	2
Максимальное количество баллов по показателю		44 / 44
IV. Показатели, характеризующие оснащенность медицинского кабинета оборудованием для работы медицинского персонала		
4.1	Наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием.	2
4.2	В группах имеются укомплектованные аптечки для оказания первой медицинской помощи.	2
4.3	Наличие в медицинском блоке смотрового кабинета.	2
4.4	Наличие в медицинском блоке туалета, условий для приготовления дезинфицирующих растворов.	2
Максимальное количество баллов по показателю		8 / 8

V. Показатели, характеризующие состояние условий антитеррористической безопасности требованиям нормативных документов;		
5.1.	Имеется специализированная охрана, заключен договор.	2
5.2.	Осуществляется пропускной режим на территорию ДОУ.	2
5.3.	Имеется исправная система видеонаблюдения.	2
5.4.	Ограждение территории ДОУ соответствует нормативам и находится в исправном состоянии	2
Максимальное количество баллов по показателю		8 / 8
VI. Показатели, характеризующие состояние условий охраны труда и обеспечения безопасности (ТБ, ОТ, ППБ, производственной санитарии) требованиям нормативных документов		
6.1.	Соблюдаются требования техники безопасности в образовательном пространстве групповых и других помещениях.	2
6.2.	Соблюдаются правила пожарной безопасности на рабочем месте, противопожарного режима, предусмотрен свободный доступ к эвакуационным выходам.	2
6.3.	Имеются и своевременно заполняются журналы проведения инструктажей на рабочем месте, в журналах имеются все росписи сотрудников	2
6.4.	В ДОУ используются исправные и сохранные электрические розетки, выключатели.	2
6.5.	В ДОУ учитывается необходимость обеспечения сопротивления изоляции электросети и заземления оборудования.	2
6.6.	Соблюдаются правила пожарной безопасности при подготовке к проведению новогодних утренников.	2
6.7.	Имеются индивидуальные средства защиты органов дыхания в группах и кабинетах.	2
6.8.	Контролируется исправное техническое состояние огнетушителей с записью в журналах.	2
6.9.	Обеспечена работоспособность пожарного водоема, имеются акты обследования водоема	2
6.10.	Обеспечено исправное состояние пожарной сигнализации и автоматической системы оповещения людей при пожаре.	2
6.11.	Своевременно проводится противопожарная пропитка чердачного помещения, имеется акт пропитки	2
Максимальное количество баллов по показателю		22 / 22
VII. Показатели, характеризующие состояние информационно-технологического обеспечения, используемого в целях образования		
7.1.	Наличие мобильного интерактивного комплекса (интерактивная доска, проектор, мультимедиа, ноутбук) и пр.	2
7.2.	Наличие компьютеров, имеющих доступ к сети Интернет.	2
7.3.	Наличие персональных компьютеров доступных для использования детьми.	1
7.4.	Наличие сайта ДОУ	2
7.5.	Наличие лицензированного программного обеспечения	1
Максимальное количество баллов по показателю		10 / 8
Возможное (максимальное) количество баллов по показателям		134 / 127 95%