## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ОЦЕНКИ

## МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ СРЕДЫ ОРГАНИЗАЦИИ

/в показателях и индикаторах/

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

$N_{2}$	TT / TT	D	Г
	Показатели / Индикаторы	Результаты	Баллы
		самообследования	
<u> </u>		Баллы (от 0 д	
	оказатели, характеризующие общий критерий оце	нки качества мате	ериально-
	ического обеспечения программы Тоб	l	
1.1	Образовательное пространство обеспечено учебно-		
	методическим комплектом и необходимым		
	оборудованием в объёме, предусмотренном		
1.0	программой.		
1.2	Образовательное пространство обеспечено		
	оснащёнными учебными кабинетами, необходимыми		
	для реализации программы.		4
	симальное количество баллов по показателю	4	4
	Іоказатели, характеризующие общий критерий оце		
-	ормационно-коммуникативными средствами, и	іспользуемыми в	целях
	З <mark>ования</mark>		l
2.1	Наличие мобильного интерактивного комплекса		
	(интерактивная доска, проектор, ноутбук) и пр.		
2.2	Наличие компьютеров, имеющих доступ к сети		
2.2	Интернет.		
2.3	Наличие персональных компьютеров доступных для		
3.5	использования детьми.		
Mar			
	симальное количество баллов по показателю	6	6
III.	Показатели, характеризующие общий критерий оц	ценки качества сос	тояния и
III. coде	Показатели, характеризующие общий критерий оправления территории, зданий п помещений в о	ценки качества сос	тояния и
III. соде эпид	Показатели, характеризующие общий критерий оправния территории, зданий п помещений в оправилами и нормами	ценки качества сос	тояния и
III. coде	Показатели, характеризующие общий критерий оправния территории, зданий п помещений в общий критерий в общий правилами и нормами  Наличие дополнительных оборудованных помещений	ценки качества сос	тояния и
III. соде эпид	Показатели, характеризующие общий критерий оправания территории, зданий п помещений в общий критерий в общий помещений в общиологическими правилами и нормами Наличие дополнительных оборудованных помещений для занятий с детьми, предназначенных для	ценки качества сос	тояния и
III. соде эпид	Показатели, характеризующие общий критерий от ржания территории, зданий п помещений в семиологическими правилами и нормами Наличие дополнительных оборудованных помещений для занятий с детьми, предназначенных для поочередного использования всеми или несколькими	ценки качества сос	тояния и
III. соде эпид	Показатели, характеризующие общий критерий от ржания территории, зданий п помещений в семиологическими правилами и нормами Наличие дополнительных оборудованных помещений для занятий с детьми, предназначенных для поочередного использования всеми или несколькими детскими группами:	ценки качества сос	тояния и
III. соде эпид	Показатели, характеризующие общий критерий оправания территории, зданий п помещений в общиологическими правилами и нормами Наличие дополнительных оборудованных помещений для занятий с детьми, предназначенных для поочередного использования всеми или несколькими детскими группами:  - отдельный музыкальный зал;	ценки качества сос	тояния и
III. соде эпид	Показатели, характеризующие общий критерий опржания территории, зданий п помещений в семиологическими правилами и нормами Наличие дополнительных оборудованных помещений для занятий с детьми, предназначенных для поочередного использования всеми или несколькими детскими группами: - отдельный музыкальный зал; - отдельный физкультурный зал;	ценки качества сос	тояния и
III. соде эпид	Показатели, характеризующие общий критерий оправиния территории, зданий п помещений в общиологическими правилами и нормами 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;	ценки качества сос	тояния и
ПП. соде эпид 3.1	Показатели, характеризующие общий критерий оправния территории, зданий п помещений в общиологическими правилами и нормами 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.	ценки качества сос	тояния и
III. соде эпид	Показатели, характеризующие общий критерий опржания территории, зданий п помещений в емиологическими правилами и нормами  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.  Наличие теневых навесов на прогулочных площадках	ценки качества сос	тояния и
<b>ПП.</b> соде эпид 3.1	Показатели, характеризующие общий критерий опржания территории, зданий п помещений в емиологическими правилами и нормами 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.  Наличие теневых навесов на прогулочных площадках в исправном состоянии.	ценки качества сос	тояния и
III. соде эпид 3.1	Показатели, характеризующие общий критерий опржания территории, зданий п помещений в емиологическими правилами и нормами  Наличие дополнительных оборудованных помещений для занятий с детьми, предназначенных для поочередного использования всеми или несколькими детскими группами:  - отдельный музыкальный зал;  - кабинет учителя-логопеда;  - кабинет педагога-психолога.  Наличие теневых навесов на прогулочных площадках в исправном состоянии.  В организации пространства участка обеспечена	ценки качества сос	тояния и
<ul><li>ПП.</li><li>соде</li><li>эпид</li><li>3.1</li></ul> 3.2 <li>3.3</li>	Показатели, характеризующие общий критерий опржания территории, зданий п помещений в емиологическими правилами и нормами  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.  Наличие теневых навесов на прогулочных площадках в исправном состоянии.  В организации пространства участка обеспечена возможность хранения игрушек.	ценки качества сос	тояния и
III. соде эпид 3.1	Показатели, характеризующие общий критерий опржания территории, зданий п помещений в емиологическими правилами и нормами 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. Наличие теневых навесов на прогулочных площадках в исправном состоянии. В организации пространства участка обеспечена возможность хранения игрушек.	ценки качества сос	тояния и
<ul><li>ПП.</li><li>соде</li><li>эпид</li><li>3.1</li></ul> 3.2 <li>3.3</li>	Показатели, характеризующие общий критерий опржания территории, зданий п помещений в емиологическими правилами и нормами  Наличие дополнительных оборудованных помещений для занятий с детьми, предназначенных для поочередного использования всеми или несколькими детскими группами:  - отдельный музыкальный зал;  - кабинет учителя-логопеда;  - кабинет педагога-психолога.  Наличие теневых навесов на прогулочных площадках в исправном состоянии.  В организации пространства участка обеспечена возможность хранения игрушек.  В организации пространства участка имеется песочница с приспособлением для укрытия и песком;	ценки качества сос	тояния и
<ul><li>3.1</li><li>3.2</li><li>3.3</li><li>3.4</li></ul>	Показатели, характеризующие общий критерий опржания территории, зданий п помещений в емиологическими правилами и нормами  Наличие дополнительных оборудованных помещений для занятий с детьми, предназначенных для поочередного использования всеми или несколькими детскими группами:  - отдельный музыкальный зал;  - кабинет учителя-логопеда;  - кабинет педагога-психолога.  Наличие теневых навесов на прогулочных площадках в исправном состоянии.  В организации пространства участка обеспечена возможность хранения игрушек.  В организации пространства участка имеется песочница с приспособлением для укрытия и песком; обеспечена возможность его замены и увлажнения.	ценки качества сос	тояния и
<ul><li>ПП.</li><li>соде</li><li>эпид</li><li>3.1</li></ul> 3.2 <li>3.3</li>	Показатели, характеризующие общий критерий опржания территории, зданий п помещений в емиологическими правилами и нормами  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.  Наличие теневых навесов на прогулочных площадках в исправном состоянии.  В организации пространства участка обеспечена возможность хранения игрушек.  В организации пространства участка имеется песочница с приспособлением для укрытия и песком; обеспечена возможность его замены и увлажнения.  Наличие в организации пространства группы детской	ценки качества сос	тояния и
<ul><li>3.1</li><li>3.2</li><li>3.3</li><li>3.4</li></ul>	Показатели, характеризующие общий критерий опржания территории, зданий п помещений в емиологическими правилами и нормами  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.  Наличие теневых навесов на прогулочных площадках в исправном состоянии.  В организации пространства участка обеспечена возможность хранения игрушек.  В организации пространства участка имеется песочница с приспособлением для укрытия и песком; обеспечена возможность его замены и увлажнения.  Наличие в организации пространства группы детской мебели, соответствующей росту детей.	ценки качества сос	тояния и
<ul><li>3.1</li><li>3.2</li><li>3.3</li><li>3.4</li></ul>	Показатели, характеризующие общий критерий опржания территории, зданий п помещений в емиологическими правилами и нормами  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.  Наличие теневых навесов на прогулочных площадках в исправном состоянии.  В организации пространства участка обеспечена возможность хранения игрушек.  В организации пространства участка имеется песочница с приспособлением для укрытия и песком; обеспечена возможность его замены и увлажнения.  Наличие в организации пространства группы детской	ценки качества сос	тояния и

в раздевальной (приемной) в соответствии с генусрной спецификой.  3.8 Наличие о организация спортивного уголка, обеспечивающего стимулирование двигательной активности воспитанников.  3.9 Наличие сортификатов на игрупки.  3.10 Размещение мебели в спальных компатах обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и тотопительными приборами.  3.11 Имеется 3 комплекта постельного белья, включая полотенца для лица и ног, 2 смены наматрасников для кажлого ребсика.  3.12 Наличие в организации пространства туалетной умывальных раковии и упитазов из расчета 1 раковинами драбороми.  3.13 Наличие в организации пространства туалетной хозайственных шкафов, шкафов для уборочного инвентаря в исправном состоянии.  3.14 Источники искусственного освещения содержатез в исправном состоянии.  3.15 Исправность системы отопления и вентилящии, обеспечена возможность использования отраждений отопительных приборов.  3.16 Наличие бытовых термометров для организации контроля температурного режима.  3.17 Соблодение графика влажной уборки помещений.  3.18 Соблюдение условий хрансния делифинирующих растворов.  3.19 Обеспечение сжедненного мытья игруписк.  3.20 Обеспечение сжены постельного белья, полотенец, в т.ч. транспортировка грязного белья, полотенец, в т.ч. транспортировка грязного белья, полотенец, в т.ч. транспортировка грязного белья в прачечную.  Максимальное контчество балья ви виканаталю  40 40 ТV. Показатели, карактеризующие общее критерии оценки качества организации инистамия инистам маркиромка.  4.3 Соблюдаются условия хранения сырой и готовой пролукции в соответствии с порматилно-технической документацией.  4.4 Мытье посуда, тара накодатиля сырой и готовой пролукции в соответствии с порматилно-технической документацией.  4.5 Соблюдаются график генеральной уборки помещений и оборудования.  4.6 Осуществление с соблюдением температурного режима.	3.7	Наличие маркировки на индивидуальных шкафчиках		
лендерной спецификой:  3.8 Напичие о организация спортивного утолка, обеспечивающего стимулирование двигательной активности воспитанников.  3.9 Наличие сертификатов на игрушки.  3.10 Рамсиспис мебели в спальных компатах обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.  3.11 Имеется 3 комплекта постельного белья, включая пологенац для лица и ног., 2 смены наматрасников для каждого ребёнка.  3.12 Наличие в организации пространства туалетной умывальных раковин и унитазов из расчета 1 раковина (унитаз) на 5 детей, их состояние.  3.13 Напичие в организации пространства туалетной хозяйственных шкафов, шкафов для уборочного инвентаря в исправном состоянии.  3.14 Источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии.  3.15 Исправность системы отопления и всптилянии, обеспечав возможность использования ограждений отопительных приборов.  3.16 Напичие бытовых термомстров для организации контроля температуры воздуха и соблюдения температуры воздуха и соблюдения температурного режима.  3.17 Соблюдение графика влажной уборки помещений.  3.18 Соблюдение графика влажной уборки помещений.  3.19 Обеспечение сжельевного мытья игрушек.  3.20 Обеспечение сжельевного мытья игрушек.  3.20 Обеспечение сжельного мытья игрушек.  3.20 Обеспечение смены постельного белья, полотенец, в т.ч. тракспортировка гразного белья в прачечную.  Максимальное количество баллов по показателю  40 40  1V. Показатели, характеризующие общие критерии оценки качества организации питания  4.1 Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара паходятся в исправном состоянии.  4.2 Накумонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пицевых продуктов имеется маркировка.  4.3 Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.  4.5 Соблюдается график генеральной доржи помещений и оборудования.  4.6 Осутветвление своевременной дератизации.  4.7 Нашичие документов на пищевые продукты и	3.7	1 7 -		
3.8   Наличие о организация спортивного уголка, обеспечивающего стилулирование двигательной активности воспитанников.   3.9   Наличие сертификатов на игрушки.   3.10   Размещение мебели в спальных комнатах обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и паружными степами, кроватями и приборами.   3.11   Имеется 3 комплекта постельного белья, включая пологенца для лица и ног. 2 смены намаграсников для каждого ребейка.   3.12   Наличие в организации пространства тудлетной умывальных раковии и упитазов из расчета 1 раковила (упитаз) на 5 детей, их состояние.   3.13   Наличие в организации пространства тудлетной хозяйственных шкафов, для уборочного инвентаря в исправном состоянии.   3.14   Источники искусственного оскліствия содержатея в исправном состоянии.   3.15   Исправность системы отопления и вентиляции, обеспечена возможность использования ограждений отопительных приборов.   3.16   Наличие бытовых термометров для организации контроля температуры воздуха и соблюдения температурного режима.   3.17   Соблюдение условий хранения дезинфицирующих растворов.   3.18   Соблюдение условий хранения дезинфицирующих растворов.   3.19   Обеспечение ежедневного мытья игрушек.   3.20   Обеспечение ежедневного мытья игрушек.   3.20   Обеспечение смены постельного белья, полотенец, в т.ч. транспортировка гразного белья прачечную.   40   40   17.   Показатели, характеризующие общие критерии опешки качества организации интания   4.1   Технологическое и холодильное оборудование, ишвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.   4.2   На кухошном ишвентаре и посуде для сырых и готовой продуктов имеется маркировка.   4.3   Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продуктов имеется маркировка.   4.4   Мытье посуда гране собррудования осуществляется с соблюдением температурного режима.   4.6   Осупцествляется с соблюдением температурного режима.   4.7   Наличие документов на пишевые продукты и оборудования.   4.7   Наличие документов на пишевые продукты и				
обеспечивающего стимулирование двигательной активности воспитантиков.  3.9 Наличие сертификатов на игрушки.  3.10 Размещение мебели в спальных компатах обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и паружными степами, кроватями и отопительными приборами.  3.11 Имеется 3 компаскта постельного белья, включая полотенца для лица и ног, 2 смены наматрасников для каждого ребенка.  3.12 Наличие в организации пространства тудлетной умывальных раковин и унитазов из расчета 1 раковина (унитаз) на 5 детей, их состояние.  3.13 Наличие в организации пространства тудлетной хозийственных шкафов, шкафов для уборочного инвентаря в исправном состоянии.  3.14 Источники искусственного освещения содержатея в исправном состоянии.  3.15 Истравность системы отопления и вентиляции, обеспечена возможность использования ограждений отопительных приборов.  3.16 Наличие бытовых термометров для организации контроля температуры воздуха и соблюдения температурного режима.  3.17 Соблюдение графика влажной уборки помещений.  3.18 Соблюдение срафика влажной уборки помещений.  3.19 Обеспечение ежедневного мытья игрушек.  3.20 Обеспечение смены постельного белья в праченную.  Максимальное количество баллов но показатслю 40 40 1V. Показатели, характеризующие общие критерии оценки качества организации инвентаря.  4.1 Темпологическое и холодильное оборудование, инвентаря, посуда, тара находятся в исправном состоянии.  4.2 На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пишевых продуктов имеется маркировка.  4.3 Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии е пормативно-технической документацией.  4.4 Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.  4.5 Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии е пормативно-технической документацией.  4.6 Осуществляется с соблюдением температурного режима.  4.7 Наличие документов на лишевые продукты и	2.9	1 1		
активности воспитанников.  3.9 Наличие сертификатов па игрушки.  3.10 Размещение мебели в спальных комнатах обеспечивает свободный проход детей между кроватями и отопительными приборами.  3.11 Имеется 3 комплекта постельного белья, включая полотенца для лица и ног, 2 смены наматрасников для каждого ребенка.  3.12 Наличие в организации пространства тудагетной умывальных раковии и упитазов из расчета 1 раковина (унитаз) на 5 детей, их состояние.  3.13 Наличие в организации пространства тудагетной умывальных раковии и упитазов из расчета 1 раковина (унитаз) на 5 детей, их состояние.  3.13 Источники шкафов, шкафов для уборочного ипвентаря в исправном состоянии.  3.14 Источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии.  3.15 Исправность системы отопления и вентиляции, обеспечена возможность использования ограждений отопительных приборов.  3.16 Наличие бытовых термометров для организации контроля температуры воздуха и соблюдения температурного режима.  3.17 Соблюдение графика влажной уборки помещений.  3.18 Соблюдение условий хранения дезинфицирующих растворов.  3.19 Обеспечение ежедневного мытья игрушек.  3.20 Обеспечение семены постельного белья, полотепец, в т.ч. транспортировка гразного белья в прачечную.  Максимальное количество баллов по ноказателю 40 40  1V. Показатели, характеризующие общие критерии оценки качества организации инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.  4.1 Техпологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.  4.2 На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пищевых продуктов вмеется маркировка.  4.3 Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.  4.4 Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.  4.5 Соблюдаются график генеральной уборки помещений и оборудования.  4.6 Осуществление своевременной уборки помещений и оборудования.	3.6			
<ul> <li>3.9 Наличие сертификатов на игрушки.</li> <li>3.10 Размещение мебели в спальных комнатах обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.</li> <li>3.11 Имеется 3 комплекта постельного белья, включая полотенна для лица и ног, 2 смены наматрасников для каждого ребёнка.</li> <li>3.12 Наличие в организации пространства туалстной умывальных раковип и унитазов из расчета 1 раковина (унитаз) на 5 детей, их состояние.</li> <li>3.13 Наличие в организации пространства туалстной хозяйственных шкафов, шкафов для уборочного инвентаря в исправном состоянии.</li> <li>3.14 Источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии.</li> <li>3.15 Исправность системы отопления и вентиляции, обеспечена возможность использовация ограждений отопительки рийборов.</li> <li>3.16 Наличие бытовых термометров для организации контроля температуры воздуха и соблюдения температурны воздуха и соблюдения температурны отопратиры и распратурного режима.</li> <li>3.17 Соблюдение графика влажной уборки помещений.</li> <li>3.18 Соблюдение сжедневного мытья игрушек.</li> <li>3.20 Обеспечение ежедневного мытья игрушек.</li> <li>3.20 Обеспечение смены постельного белья, полотенец, в т.ч. транспортировка грязного белья в прачечную.</li> <li>Максимальное количество баллов по покачатстю</li> <li>40 40</li> <li>1V. Показатели, характеризующие общие критерии оценки качества организации инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.</li> <li>4.2 На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пипсвых продуктов имеется маркировка.</li> <li>4.3 Соблюдаются условия хрансшия сырой и готовой продукции в соответствии с пормативно-технической документацией.</li> <li>4.4 Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.</li> <li>4.5 Соблюдаются условия хрансшия сырой и потовой продукции в соответствии с пормативно-технической документацией.</li> <li>4.6 Осупествление своевременной дератизации.</li> <li>4.7 Наличне</li></ul>				
3.10   Размещение мебели в спальных компатах обеспечивает свободный проход детей между кроватями и пологительными приборами.   3.11   Иместея 3 комплекта постельного белья, включая пологенца для дица и пот, 2 смены паматрасников для каждого ребенка.   3.12   Наличие в организации пространства тудлетной умывальных раковин и унитазов из расчета 1 раковина (унитаз) на 5 детей, их состояние.   3.13   Наличие в организации пространства тудлетной хозяйственных шкафов для уборочного инвентары в исправном состоянии.   3.14   Источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии.   3.15   Исправность системы отопления и вентиляции, обеспечена возможность использования отраждений отопительных приборов.   3.16   Наличие бытовых термометров для организации контроля температуры воздуха и соблюдения температурного режима.   3.17   Соблюдение графика влажной уборки помещений.   3.18   Соблюдение условий хранения дезинфицирующих растворов.   3.19   Обеспечение ежедневного мытья игрушек.   3.20   Обеспечение ежедневного мытья игрушек.   3.20   Обеспечение ежедневного бытья в прачечную.   40   40   1V. Показатели, характеризующие общие критерии опенки качества организации инвентарь, посуда, тара находятеля в исправном состоянии.   4.2   Накумонном инвентарь и посуде для сырых и готовых пицевых пролуктов имеется маркировка.   4.3   Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.   4.4   Мытьё посуда и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.   4.5   Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.   4.6   Осуществляется с соблюдением температурного режима.   4.7   Наличие документов па пищевые продукты и   4.	3.0			
обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и паружпыми степами, кроватями и паружпыми степами, кроватями и приборами.  3.11 Имеется 3 комплекта постельного белья, включая полотенца для лица и ног, 2 смены наматрасников для каждого ребенка.  3.12 Наличие в организации пространства туалетной умывальных раковин и унитазов из расчета 1 раковина (унитаз) на 5 детей, их состояние.  3.13 Наличие в организации пространства туалетной хозяйственных шкафов, шкафов для уборочного ишвентаря в исправном состоянии.  3.14 Источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии.  3.15 Исправноеть системы отопления и вентиляции, обеспечена возможность использования ограждений отопительных приборов.  3.16 Наличие бытовых термометров для организации контроля температуры воздуха и соблюдения температурного режима.  3.17 Соблюдение графика влажной уборки помещений.  3.18 Соблюдение условий хранения дезинфицирующих растворов.  3.19 Обеспечение ежедневного мытья игрушек.  3.20 Обеспечение ежедневного белья в прачечную.  Максимальное количество баллов по показателю  40 40 IV. Показатели, характеризующие общие критерии опенки качества организации интания  4.1 Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.  4.2 На кухошюм инвентаре и посуде для сырых и готовых пицевых продуктов имеется маркировка.  4.3 Соблюдаются условия хранения сырой и тотовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.  4.4 Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.  4.5 Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.  4.6 Осуществление своевременной дератизации.  4.7 Наличие документов на пищевые продукты и				
кроватями кроватями и наружными стенами кроватями и отопительными приборами.	3.10	· ·		
Деневати и отопительными приборами.   3.11   Иместея 3 комплекта постельного белья, включая полотенна для лища и ног, 2 смены наматрасников для каждого ребёнка.   3.12   Наличие в организации пространства туалетной умывальных раковии и унитазов из расчета 1 раковина (унитаз) на 5 детей, их состояние.   3.13   Наличие в организации пространства туалетной хояйственных шкафов, шкафов для уборочного инвентаря в исправном состоянии.   3.14   Источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии.   3.15   Источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии.   3.16   Наличие бытовых термометров для организации контроля температуры воздуха и соблюдения температурного режима.   3.17   Соблюдение графика влажной уборки помещений.   3.18   Соблюдение графика влажной уборки помещений.   3.19   Обеспечение ежедневного мытья игрушек.   3.20   Обеспечение ежедневного мытья игрушек.   3.20   Обеспечение ежедневного былья прачечную.   40   40   IV. Показатели, характеризующие общие критерии оценки качества организации инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.   4.2   Накуменном инвентаре и посуде для сырых и готовых пищевых продуктов имеется маркировка.   4.3   Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.   4.4   Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.   4.5   Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования состоянии с досументацией.   4.6   Соуществление своевременной дератизации.   4.7   Наличие документов на пищевые продукты и		_		
3.11   Иместея 3 комплекта постельного белья, включая полотенца для лица и пог., 2 смены наматраеников для каждого ребёнка.   3.12   Наличие в организации пространства туалетной умывальных раковии и унитазов из расчета 1 раковина (унитаз) на 5 детей, их состояние.   3.13   Наличие в организации пространства туалетной хозяйственных шкафов, шкафов для уборочного инвентаря в исправном состоянии.   3.14   Источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии.   3.15   Исправность системы отопления и вентиляции, обеспечена возможность использования ограждений отопительных приборов.   3.16   Наличие бытовых термометров для организации контроля температуры воздуха и соблюдения температурного режима.   3.17   Соблюдение условий хранения дезинфицирующих растворов.   3.19   Обеспечение смены постельного белья, полотенец, в т.ч. транспортировка грязного белья, полотенец, в т.ч. транспортировка грязного белья в прачечную.   40   40   40   1V. Показатели, характеризующие общие критерии оценки качества организации питания   4.1   Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.   4.2   На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пицевых продуктов имеется маркировка.   4.3   Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.   4.4   Мытъё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.   4.5   Соблюдаются график геперальной уборки помещений и оборудования соуществляется с соблюдением температурного режима.   4.5   Соблюдаются график геперальной уборки помещений и оборудования соуществляется с соблюдением температурного режима.   4.6   Осуществление своевременной дератизации.   4.7   Наличие документов на пищевые продукты и		= = = = = = = = = = = = = = = = = = =		
полотенца для лица и ног, 2 смены наматрасников для каждого ребенка.  3.12 Наличие в организации пространства туалетной умывальных раковин и унитазов из расчета 1 раковипа (унитаз) на 5 детей, их состояние.  3.13 Наличие в организации пространства туалетной хозяйственных шкафов, шкафов для уборочного инвентаря в исправном состоянии.  3.14 Источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии.  3.15 Исправность системы отопления и вентиляции, обеспечена возможность использования ограждений отопительных приборов.  3.16 Наличие бытовых термометров для организации контроля температуры воздуха и соблюдения температуры воздуха и соблюдения температурые орежима.  3.17 Соблюдение графика влажной уборки помещений.  3.18 Соблюдение условий хрансния дезинфицирующих растворов.  3.19 Обеспечение смены постельного белья, полотенец, в т.ч. транспортировка грязного белья в прачечную.  Максимальное количество баллов по показателю 40 40  IV. Показатели, характеризующие общие критерии оценки качества организации интания  4.1 Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.  4.2 На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пищевых продуктов имеется маркировка.  4.3 Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.  4.4 Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.  4.5 Соблюдаются график генеральной уборки помещений и оборудования, осуществляение своевременной дератизации.  4.6 Осуществление своевременной дератизации.  4.7 Наличие документов на пищевые продукты и	3 1 1	1 1		
каждого ребёнка.   Зала   Наличие в организации пространства туалетной умывальных раковин и унитазов из расчета 1 раковина (унитаз) на 5 детей, их состояние.   Зала   Наличие в организации пространства туалетной хозяйственных шкафов, шкафов для уборочного инвентаря в исправном состоянии.   Зала   Источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии.   Зала   Исправность системы отопления и вентиляции, обеспечена возможность использования ограждений отопительных приборов.   Зала   Наличие бытовых термометров для организации контроля температуры воздуха и соблюдения температурного режима.   Зала   Соблюдение условий хранения дезинфицирующих растворов.   Зала   Соблюдение условий хранения дезинфицирующих растворов.   Зала   Обеспечение сжедневного мытья игрупск.   Зала   Соблюдение смедневного белья в прачечную.   Зала   Соблюдение смедневного белья в прачечную.   Дамаксимальное количество баллов по показателю   Дамаксимальное количество оборудование, инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.   Дамаксимальное количество бархования и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документов истеменный уборки помещений и оборудования.   Дамаксимальное количество оборудования   Дамаксимал	3.11			
3.12   Наличие в организации пространства туалетной умывальных раковин и унитазов из расчета 1 раковина (упитаз) на 5 детей, их состояние.   3.13   Наличие в организации пространства туалетной хозяйственных шкафов, шкафов для уборочного инвентаря в исправном состоянии.   3.14   Источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии.   3.15   Исправность системы отопления и вентиляции, обеспечена возможность использования ограждений отопительных приборов.   3.16   Наличие бытовых термометров для организации контроля температуры воздуха и соблюдения температурного режима.   3.17   Соблюдение графика влажной уборки помещений.   3.18   Соблюдение условий хранения дезинфицирующих растворов.   3.20   Обеспечение ежедневного мытья игрушек.   3.20   Обеспечение сжены постельного белья прачечную.   40   40   10   10   10   10   10   10		_		
умывальных раковин и унитазов из расчета 1 раковина (унитаз) на 5 детей, их состояние.  3.13 Наличие в организации пространства туалетной хозяйственных шкафов, шкафов для уборочного инвентаря в исправном состоянии.  3.14 Источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии.  3.15 Исправность системы отопления и вентиляции, обеспечена возможность использования ограждений отопительных приборов.  3.16 Наличие бытовых термометров для организации контроля температуры воздуха и соблюдения температурного режима.  3.17 Соблюдение графика влажной уборки помещений.  3.18 Соблюдение условий хранения дезинфицирующих растворов.  3.19 Обеспечение ежедневного мытья игрушек.  3.20 Обеспечение смены постельного белья в прачечную.  Максимальное количество баллов по показателю 40 40  IV. Показатели, характеризующие общие критерии оценки качества организации инитания  4.1 Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.  4.2 На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пищевых продуктов имеется маркировка.  4.3 Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.  4.4 Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.  4.5 Соблюдаются график генеральной уборки помещений и оборудования.  4.6 Осуществляется с соблюдением температурного режима.  4.7 Наличие документов на пищевые продукты и	3 12	1		
раковина (унитаз) на 5 детей, их состояние.	3.12	1		
3.13 Наличие в организации пространства туалетной хозяйственых шкафов, шкафов для уборочного инвентаря в исправном состоянии.		1 1		
хозяйственных шкафов, шкафов для уборочного инвентаря в исправном состоянии.  3.14 Источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии.  3.15 Исправность системы отопления и вентиляции, обеспечена возможность использования ограждений отопительных приборов.  3.16 Наличие бытовых термометров для организации контроля температуры воздуха и соблюдения температурного режима.  3.17 Соблюдение условий хранения дезинфицирующих растворов.  3.18 Соблюдение условий хранения дезинфицирующих растворов.  3.19 Обеспечение сжедневного мытья игрушек.  3.20 Обеспечение сжедневного былья в прачечную.  Максимальное количество баллов по показателю  40 40  IV. Показатели, характеризующие общие критерии оценки качества организации интания  4.1 Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.  4.2 На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пишевых продуктов имеется маркировка.  4.3 Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.  4.4 Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.  4.5 Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.  4.6 Осуществляется с соблюдением температурного режима.  4.7 Наличие документов на пищевые продукты и	3 13			
инвентаря в исправном состоянии.	3.13			
3.14       Источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии.         3.15       Исправность системы отопления и вентиляции, обеспечена возможность использования ограждений отопительных приборов.         3.16       Наличие бытовых термометров для организации контроля температуры воздуха и соблюдения температурного режима.         3.17       Соблюдение графика влажной уборки помещений.         3.18       Соблюдение условий хранения дезинфицирующих растворов.         3.19       Обеспечение ежедневного мытья игрушек.         3.20       Обеспечение смены постельного белья, полотенец, в т.ч. транспортировка грязного белья в прачечную.         Максимальное количество баллов по ноказателю       40       40         IV. Показатели, характеризующие общие критерии оценки качества организации интания       4.1       Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.         4.2       На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пищевых продуктов имеется маркировка.       4.2         4.3       Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.         4.4       Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.         4.5       Соблюдается график геперальной уборки помещений и оборудования.         4.6       Осуществление своевременной дератизации.         4.7       Наличие документов на пишевые прод				
исправном состоянии.  3.15 Исправность системы отопления и вентиляции, обеспечена возможность использования ограждений отопительных приборов.  3.16 Наличие бытовых термометров для организации контроля температуры воздуха и соблюдения температурного режима.  3.17 Соблюдение графика влажной уборки помещений.  3.18 Соблюдение графика влажной уборки помещений.  3.19 Обеспечение ежедневного мытья игрушек.  3.20 Обеспечение смены постельного белья, полотенец, в т.ч. транспортировка грязного белья в прачечную.  Максимальное количество баллов по показателю  40 40  IV. Показатели, характеризующие общие критерии оценки качества организации питания  4.1 Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.  4.2 На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пищевых продуктов имеется маркировка.  4.3 Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.  4.4 Мытъё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.  4.5 Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.  4.6 Осуществление своевременной дератизащии.  4.7 Наличие документов на пищевые продукты и	3 14	· · · ·		
3.15 Исправность системы отопления и вентиляции, обеспечена возможность использования ограждений отопительных приборов.      3.16 Наличие бытовых термометров для организации контроля температуры воздуха и соблюдения температурного режима.      3.17 Соблюдение графика влажной уборки помещений.      3.18 Соблюдение условий хранения дезинфицирующих растворов.      3.20 Обеспечение ежедневного мытья игрушек.      3.20 Обеспечение смены постельного белья, полотенец, в т.ч. транспортировка грязного белья в прачечную.  Максимальное количество баллов по показателю      40 40  IV. Показатели, характеризующие общие критерии оценки качества организации питания  4.1 Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.  4.2 На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пищевых продуктов имеется маркировка.  4.3 Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.  4.4 Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.  4.5 Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.  4.6 Осуществление своевременной дератизации.  4.7 Наличие документов на пищевые продукты и	3.1			
обеспечена возможность использования ограждений отопительных приборов.  3.16 Наличие бытовых термометров для организации контроля температуры воздуха и соблюдения температурного режима.  3.17 Соблюдение графика влажной уборки помещений.  3.18 Соблюдение условий хранения дезинфицирующих растворов.  3.19 Обеспечение ежедневного мытья игрушек.  3.20 Обеспечение смены постельного белья в прачечную.  Максимальное количество баллов по показателю  40 40  IV. Показатели, характеризующие общие критерии оценки качества организации питания  4.1 Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.  4.2 На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пищевых продуктов имеется маркировка.  4.3 Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.  4.4 Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.  4.5 Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.  4.6 Осуществление своевременной дератизации.  4.7 Наличие документов на пищевые продукты и	3.15			
отопительных приборов.  3.16 Наличие бытовых термометров для организации контроля температуры воздуха и соблюдения температурного режима.  3.17 Соблюдение графика влажной уборки помещений.  3.18 Соблюдение условий хранения дезинфицирующих растворов.  3.19 Обеспечение ежедневного мытья игрушек.  3.20 Обеспечение смены постельного белья, полотенец, в т.ч. транспортировка грязного белья в праченную.  Максимальное количество баллов по показателю  40 40  IV. Показатели, характеризующие общие критерии оценки качества организации питания  4.1 Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.  4.2 На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пищевых продуктов имеется маркировка.  4.3 Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.  4.4 Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.  4.5 Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.  4.6 Осуществление своевременной дератизации.  4.7 Наличие документов на пищевые продукты и				
3.16   Наличие бытовых термометров для организации контроля температуры воздуха и соблюдения температурного режима.   3.17   Соблюдение графика влажной уборки помещений.   3.18   Соблюдение условий хранения дезинфицирующих растворов.   3.19   Обеспечение ежедневного мытья игрушек.   3.20   Обеспечение смены постельного белья, полотенец, в т.ч. транспортировка грязного белья в прачечную.   Максимальное количество баллов по показателю   40   40     IV. Показатели, характеризующие общие критерии оценки качества организации питания   4.1   Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.   На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пищевых продуктов имеется маркировка.   4.3   Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.   4.4   Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.   4.5   Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.   4.6   Осуществление своевременной дератизации.   4.7   Наличие документов на пищевые продукты и		_		
контроля температуры воздуха и соблюдения температурного режима.  3.17 Соблюдение графика влажной уборки помещений.  3.18 Соблюдение условий хранения дезинфицирующих растворов.  3.19 Обеспечение ежедневного мытья игрушек.  3.20 Обеспечение смены постельного белья, полотенец, в т.ч. транспортировка грязного белья в прачечную.  Максимальное количество баллов по показателю 40 40  IV. Показатели, характеризующие общие критерии оценки качества организации питания  4.1 Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.  4.2 На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пищевых продуктов имеется маркировка.  4.3 Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.  4.4 Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.  4.5 Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.  4.6 Осуществление своевременной дератизации.  4.7 Наличие документов на пищевые продукты и	3.16			
температурного режима.  3.17 Соблюдение графика влажной уборки помещений.  3.18 Соблюдение условий хранения дезинфицирующих растворов.  3.19 Обеспечение ежедневного мытья игрушек.  3.20 Обеспечение смены постельного белья, полотенец, в т.ч. транспортировка грязного белья в прачечную.  Максимальное количество баллов по показателю  40 40  IV. Показатели, характеризующие общие критерии оценки качества организации питания  4.1 Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.  4.2 На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пищевых продуктов имеется маркировка.  4.3 Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.  4.4 Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.  4.5 Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.  4.6 Осуществление своевременной дератизации.  4.7 Наличие документов на пищевые продукты и		<u> </u>		
3.17       Соблюдение графика влажной уборки помещений.         3.18       Соблюдение условий хранения дезинфицирующих растворов.         3.19       Обеспечение ежедневного мытья игрушек.         3.20       Обеспечение смены постельного белья, полотенец, в т.ч. транспортировка грязного белья в прачечную.         Максимальное количество баллов по показателю       40         IV. Показатели, характеризующие общие критерии оценки качества организации питания         4.1       Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.         4.2       На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пищевых продуктов имеется маркировка.         4.3       Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.         4.4       Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.         4.5       Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.         4.6       Осуществление своевременной дератизации.         4.7       Наличие документов на пищевые продукты и				
3.18       Соблюдение условий хранения дезинфицирующих растворов.         3.19       Обеспечение ежедневного мытья игрушек.         3.20       Обеспечение смены постельного белья, полотенец, в т.ч. транспортировка грязного белья в прачечную.         Максимальное количество баллов по показателю       40         IV. Показатели, характеризующие общие критерии оценки качества организации питания         4.1       Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.         4.2       На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пищевых продуктов имеется маркировка.         4.3       Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.         4.4       Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.         4.5       Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.         4.6       Осуществление своевременной дератизации.         4.7       Наличие документов на пищевые продукты и	3.17			
растворов.  3.19 Обеспечение ежедневного мытья игрушек.  3.20 Обеспечение смены постельного белья, полотенец, в т.ч. транспортировка грязного белья в прачечную.  Максимальное количество баллов по показателю 40 40  IV. Показатели, характеризующие общие критерии оценки качества организации питания  4.1 Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.  4.2 На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пищевых продуктов имеется маркировка.  4.3 Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.  4.4 Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.  4.5 Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.  4.6 Осуществление своевременной дератизации.  4.7 Наличие документов на пищевые продукты и				
3.19       Обеспечение ежедневного мытья игрушек.         3.20       Обеспечение смены постельного белья, полотенец, в т.ч. транспортировка грязного белья в прачечную.         Максимальное количество баллов по показателю       40         IV. Показатели, характеризующие общие критерии оценки качества организации питания         4.1       Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.         4.2       На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пищевых продуктов имеется маркировка.         4.3       Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.         4.4       Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.         4.5       Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.         4.6       Осуществление своевременной дератизации.         4.7       Наличие документов на пищевые продукты и				
3.20       Обеспечение смены постельного белья, полотенец, в т.ч. транспортировка грязного белья в прачечную.       40         Максимальное количество баллов по показателю       40         IV. Показатели, характеризующие общие критерии оценки качества организации питания         4.1       Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.         4.2       На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пищевых продуктов имеется маркировка.         4.3       Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.         4.4       Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.         4.5       Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.         4.6       Осуществление своевременной дератизации.         4.7       Наличие документов на пищевые продукты и	3.19	Обеспечение ежедневного мытья игрушек.		
Максимальное количество баллов по показателю         40         40           IV. Показатели, характеризующие общие критерии оценки качества организации питания         4.1         Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.         4.2         На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пищевых продуктов имеется маркировка.         4.3         Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.         4.4         Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.         4.5         Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.         4.6         Осуществление своевременной дератизации.         4.7         Наличие документов на пищевые продукты и				
IV. Показатели, характеризующие общие критерии оценки качества организации питания           4.1         Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.         исправном состоянии.           4.2         На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пищевых продуктов имеется маркировка.         посуде для сырых и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.           4.4         Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.           4.5         Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.           4.6         Осуществление своевременной дератизации.           4.7         Наличие документов на пищевые продукты и		т.ч. транспортировка грязного белья в прачечную.		
питания         4.1       Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.         4.2       На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пищевых продуктов имеется маркировка.         4.3       Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.         4.4       Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.         4.5       Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.         4.6       Осуществление своевременной дератизации.         4.7       Наличие документов на пищевые продукты и	Мак	симальное количество баллов по показателю	40	40
<ul> <li>4.1 Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.</li> <li>4.2 На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пищевых продуктов имеется маркировка.</li> <li>4.3 Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.</li> <li>4.4 Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.</li> <li>4.5 Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.</li> <li>4.6 Осуществление своевременной дератизации.</li> <li>4.7 Наличие документов на пищевые продукты и</li> </ul>	IV.	Показатели, характеризующие общие критерии оц	енки качества	организации
инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.  4.2 На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пищевых продуктов имеется маркировка.  4.3 Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.  4.4 Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.  4.5 Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.  4.6 Осуществление своевременной дератизации.  4.7 Наличие документов на пищевые продукты и	пита	ния		
Состоянии.      На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пищевых продуктов имеется маркировка.      Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.      Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.      Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.      Сосуществление своевременной дератизации.      Наличие документов на пищевые продукты и	4.1	Технологическое и холодильное оборудование,		
4.2       На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пищевых продуктов имеется маркировка.         4.3       Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.         4.4       Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.         4.5       Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.         4.6       Осуществление своевременной дератизации.         4.7       Наличие документов на пищевые продукты и		инвентарь, посуда, тара находятся в исправном		
пищевых продуктов имеется маркировка.  4.3 Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.  4.4 Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.  4.5 Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.  4.6 Осуществление своевременной дератизации.  4.7 Наличие документов на пищевые продукты и		состоянии.		
<ul> <li>4.3 Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.</li> <li>4.4 Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.</li> <li>4.5 Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.</li> <li>4.6 Осуществление своевременной дератизации.</li> <li>4.7 Наличие документов на пищевые продукты и</li> </ul>	4.2			
продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.  4.4 Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.  4.5 Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.  4.6 Осуществление своевременной дератизации.  4.7 Наличие документов на пищевые продукты и		1 2 1		
документацией.  4.4 Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.  4.5 Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.  4.6 Осуществление своевременной дератизации.  4.7 Наличие документов на пищевые продукты и	4.3			
<ul> <li>4.4 Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.</li> <li>4.5 Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.</li> <li>4.6 Осуществление своевременной дератизации.</li> <li>4.7 Наличие документов на пищевые продукты и</li> </ul>				
осуществляется с соблюдением температурного режима.  4.5 Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.  4.6 Осуществление своевременной дератизации.  4.7 Наличие документов на пищевые продукты и		ž		
режима.  4.5 Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.  4.6 Осуществление своевременной дератизации.  4.7 Наличие документов на пищевые продукты и	4.4	<del>-</del>		
4.5       Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.         4.6       Осуществление своевременной дератизации.         4.7       Наличие документов на пищевые продукты и		•		
и оборудования.  4.6 Осуществление своевременной дератизации.  4.7 Наличие документов на пищевые продукты и		1		
4.6         Осуществление своевременной дератизации.           4.7         Наличие документов на пищевые продукты и	4.5			
4.7 Наличие документов на пищевые продукты и		L xx a/a a a xx x x a a a xx x x x	I	
		10		+
продовольственное сырьё, подтверждающих их		Осуществление своевременной дератизации.		
		Осуществление своевременной дератизации. Наличие документов на пищевые продукты и		

	ткичество и незописность ізплычков сентишикатов		
	качество и безопасность (ярлычков, сертификатов, удостоверений).		
4.8	Качественно ведётся журнал «Бракераж сырых		
<del>-</del> .0	продуктов».		
4.9	Обеспечена правильность хранения скоропортящихся		
1.2	продуктов в холодильном оборудовании.		
4.10	Соблюдение температурного режима в холодильном		
7.10	оборудовании.		
4.11	Соблюдений условий хранения продуктов в		
7.11	складских помещениях.		
4.12	Соблюдение санитарно-эпидемиологических		
T.12	требований к технологическим процессам.		
4.13	Соблюдение условий обработки яиц.		
4.14	Соблюдение производства готовых блюд в		
7,17	соответствии с технологическими картами.		
4.15	Соблюдение норм и графика выдачи готовой пищи на		
<del>4</del> .13	пищеблоке, на группах.		
4.16	Наличие контрольных блюд.		
4.17			
4.17	Организация правильного питьевого режима.  Наличие и соблюдение примерного меню.		
	1 1		
4.19	Ведение журнала бракеража готовой кулинарной		
4.20	продукции.		
	Наличие технологических карт.		
4.21	Соблюдение норм расхода продуктов питания.		
4.22	Наличие и правильность отбора суточных проб готовой продукции.		
l			
		44	44
Мак	симальное количество баллов по показателю	44	44
<b>Мак V.</b> П	симальное количество баллов по показателю <mark>Гоказатели, характеризующие общий критерий оце</mark>		
Мак <b>V.</b> П	симальное количество баллов по показателю оказатели, характеризующие общий критерий оце щений для работы медицинского персонала		
<b>Мак V.</b> П	симальное количество баллов по показателю оказатели, характеризующие общий критерий оце ещений для работы медицинского персонала Наличие в медицинском блоке процедурного		
<b>Мак</b> о <b>V. П</b> поме 5.1	симальное количество баллов по показателю оказатели, характеризующие общий критерий оце ощений для работы медицинского персонала Наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием.		
Мак <b>V.</b> П	симальное количество баллов по показателю  оказатели, характеризующие общий критерий оце ещений для работы медицинского персонала  Наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием.  В организации пространства группы имеется наличие		
Мако V. П поме 5.1	симальное количество баллов по показателю оказатели, характеризующие общий критерий оцений для работы медицинского персонала Наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием. В организации пространства группы имеется наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи.		
<b>Мак</b> о <b>V. П</b> поме 5.1	симальное количество баллов по показателю юказатели, характеризующие общий критерий оцений для работы медицинского персонала Наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием. В организации пространства группы имеется наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи. Наличие в медицинском блоке медицинского		
Мак V. П поме 5.1 5.2 5.3	симальное количество баллов по показателю оказатели, характеризующие общий критерий оцений для работы медицинского персонала Наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием. В организации пространства группы имеется наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи. Наличие в медицинском блоке медицинского кабинета.		
Мако V. П поме 5.1	симальное количество баллов по показателю оказатели, характеризующие общий критерий оцений для работы медицинского персонала Наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием. В организации пространства группы имеется наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи. Наличие в медицинском блоке медицинского кабинета. Наличие в медицинском блоке туалета для		
Мак V. П поме 5.1 5.2 5.3 5.4	симальное количество баллов по показателю соказатели, характеризующие общий критерий оцений для работы медицинского персонала Наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием. В организации пространства группы имеется наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи. Наличие в медицинском блоке медицинского кабинета. Наличие в медицинском блоке туалета для приготовления дезинфицирующих растворов.	нки качества осна	щенности
Мак V. П поме 5.1 5.2 5.3 5.4 Мак	симальное количество баллов по показателю оказатели, характеризующие общий критерий оцений для работы медицинского персонала Наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием. В организации пространства группы имеется наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи. Наличие в медицинском блоке медицинского кабинета. Наличие в медицинском блоке туалета для приготовления дезинфицирующих растворов. симальное количество баллов по показателю	нки качества осна	щенности
Маке V. П поме 5.1 5.2 5.3 5.4 Мак VI. I	симальное количество баллов по показателю оказатели, характеризующие общий критерий оцений для работы медицинского персонала Наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием. В организации пространства группы имеется наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи. Наличие в медицинском блоке медицинского кабинета. Наличие в медицинском блоке туалета для приготовления дезинфицирующих растворов. симальное количество баллов по показателю оцента.	нки качества осна	щенности
Мак V. П поме 5.1 5.2 5.3 5.4 Мак VI. П терр	симальное количество баллов по показателю оказатели, характеризующие общий критерий оцений для работы медицинского персонала Наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием. В организации пространства группы имеется наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи. Наличие в медицинском блоке медицинского кабинета. Наличие в медицинском блоке туалета для приготовления дезинфицирующих растворов. симальное количество баллов по показателю оцентитории	нки качества осна	щенности
Маке V. П поме 5.1 5.2 5.3 5.4 Мак VI. I	симальное количество баллов по показателю оказатели, характеризующие общий критерий оцений для работы медицинского персонала Наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием. В организации пространства группы имеется наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи. Наличие в медицинском блоке медицинского кабинета. Наличие в медицинском блоке туалета для приготовления дезинфицирующих растворов. симальное количество баллов по показателю Токазатели, характеризующие общий критерий оцентирии  Соблюдение требований техники безопасности в	нки качества осна	щенности
Мак V. П поме 5.1 5.2 5.3 5.4 Мак VI. П терр	симальное количество баллов по показателю оказатели, характеризующие общий критерий оцений для работы медицинского персонала Наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием. В организации пространства группы имеется наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи. Наличие в медицинском блоке медицинского кабинета. Наличие в медицинском блоке туалета для приготовления дезинфицирующих растворов. симальное количество баллов по показателю тории Соблюдение требований техники безопасности в образовательном пространстве групповых и других	нки качества осна	щенности
Мак V. П поме 5.1 5.2 5.3 5.4 Мак VI. I терр 6.1	симальное количество баллов по показателю оказатели, характеризующие общий критерий оцений для работы медицинского персонала Наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием. В организации пространства группы имеется наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи. Наличие в медицинском блоке медицинского кабинета. Наличие в медицинском блоке туалета для приготовления дезинфицирующих растворов. симальное количество баллов по показателю Токазатели, характеризующие общий критерий оценитории  Соблюдение требований техники безопасности в образовательном пространстве групповых и других помещениях.	нки качества осна	щенности
Мак V. П поме 5.1 5.2 5.3 5.4 Мак VI. П терр	симальное количество баллов по показателю оказатели, характеризующие общий критерий оцений для работы медицинского персонала наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием. В организации пространства группы имеется наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи. Наличие в медицинском блоке медицинского кабинета. Наличие в медицинском блоке туалета для приготовления дезинфицирующих растворов. симальное количество баллов по показателю оцентории Соблюдение требований техники безопасности в образовательном пространстве групповых и других помещениях. В организации пространства зданий имеется	нки качества осна	щенности
Мак V. П поме 5.1 5.2 5.3 5.4 Мак VI. П терр 6.1	симальное количество баллов по показателю оказатели, характеризующие общий критерий оцений для работы медицинского персонала наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием. В организации пространства группы имеется наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи. Наличие в медицинском блоке медицинского кабинета. Наличие в медицинском блоке туалета для приготовления дезинфицирующих растворов. симальное количество баллов по показателю тории Соблюдение требований техники безопасности в образовательном пространстве групповых и других помещениях. В организации пространства зданий имеется специализированная охрана.	нки качества осна	щенности
Мак V. П поме 5.1 5.2 5.3 5.4 Мак VI. I терр 6.1	симальное количество баллов по показателю оказатели, характеризующие общий критерий оценений для работы медицинского персонала наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием. В организации пространства группы имеется наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи. Наличие в медицинском блоке медицинского кабинета. Наличие в медицинском блоке туалета для приготовления дезинфицирующих растворов. симальное количество баллов по показателю оцентории Соблюдение требований техники безопасности в образовательном пространстве групповых и других помещениях. В организации пространства зданий имеется специализированная охрана. В организации пространства зданий осуществляется	нки качества осна	щенности
Make V. II 100Me 5.1 5.2 5.3 5.4 Make VI. I 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	симальное количество баллов по показателю оказатели, характеризующие общий критерий оце ещений для работы медицинского персонала наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием. В организации пространства группы имеется наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи. Наличие в медицинском блоке медицинского кабинета. Наличие в медицинском блоке туалета для приготовления дезинфицирующих растворов. симальное количество баллов по показателю токазатели, характеризующие общий критерий оцентитории Соблюдение требований техники безопасности в образовательном пространстве групповых и других помещениях. В организации пространства зданий имеется специализированная охрана. В организации пространства зданий осуществляется пропускной режим.	нки качества осна	щенности
Мак V. П поме 5.1 5.2 5.3 5.4 Мак VI. П терр 6.1	симальное количество баллов по показателю  оказатели, характеризующие общий критерий оце ещений для работы медицинского персонала  Наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием.  В организации пространства группы имеется наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи.  Наличие в медицинском блоке медицинского кабинета.  Наличие в медицинском блоке туалета для приготовления дезинфицирующих растворов.  симальное количество баллов по показателю  Іоказатели, характеризующие общий критерий оцентитории  Соблюдение требований техники безопасности в образовательном пространстве групповых и других помещениях.  В организации пространства зданий имеется специализированная охрана.  В организации пространства зданий осуществляется пропускной режим.  В организации пространства зданий используются	нки качества осна	щенности
Make V. II 100Me 5.1 5.2 5.3 5.4 Make VI. I 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	симальное количество баллов по показателю  оказатели, характеризующие общий критерий оце ещений для работы медицинского персонала  Наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием.  В организации пространства группы имеется наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи.  Наличие в медицинском блоке медицинского кабинета.  Наличие в медицинском блоке туалета для приготовления дезинфицирующих растворов.  симальное количество баллов по показателю  Токазатели, характеризующие общий критерий оцентитории  Соблюдение требований техники безопасности в образовательном пространстве групповых и других помещениях.  В организации пространства зданий имеется специализированная охрана.  В организации пространства зданий осуществляется пропускной режим.  В организации пространства зданий используются исправные и сохранные электрические розетки,	нки качества осна	щенности
Make V. II nome 5.1 5.2 5.3 5.4 Make VI. I repp 6.1 6.2 6.3 6.4	симальное количество баллов по показателю  оказатели, характеризующие общий критерий оце ещений для работы медицинского персонала  Наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием.  В организации пространства группы имеется наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи.  Наличие в медицинском блоке медицинского кабинета.  Наличие в медицинском блоке туалета для приготовления дезинфицирующих растворов.  симальное количество баллов по показателю  Токазатели, характеризующие общий критерий оцентитории  Соблюдение требований техники безопасности в образовательном пространстве групповых и других помещениях.  В организации пространства зданий имеется специализированная охрана.  В организации пространства зданий осуществляется пропускной режим.  В организации пространства зданий используются исправные и сохранные электрические розетки, выключатели.	нки качества осна	щенности
Make V. II 100Me 5.1 5.2 5.3 5.4 Make VI. I 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	симальное количество баллов по показателю  казатели, характеризующие общий критерий оцений для работы медицинского персонала  Наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием.  В организации пространства группы имеется наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи.  Наличие в медицинском блоке медицинского кабинета.  Наличие в медицинском блоке туалета для приготовления дезинфицирующих растворов.  симальное количество баллов по показателю  Токазатели, характеризующие общий критерий оценитории  Соблюдение требований техники безопасности в образовательном пространстве групповых и других помещениях.  В организации пространства зданий имеется специализированная охрана.  В организации пространства зданий используются исправные и сохранные электрические розетки, выключатели.  В организации пространства учитывается исправные и гохранные электрические розетки, выключатели.	нки качества осна	щенности
Make V. II nome 5.1 5.2 5.3 5.4 Make VI. I repp 6.1 6.2 6.3 6.4	симальное количество баллов по показателю  оказатели, характеризующие общий критерий оце ещений для работы медицинского персонала  Наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием.  В организации пространства группы имеется наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи.  Наличие в медицинском блоке медицинского кабинета.  Наличие в медицинском блоке туалета для приготовления дезинфицирующих растворов.  симальное количество баллов по показателю  Токазатели, характеризующие общий критерий оцентитории  Соблюдение требований техники безопасности в образовательном пространстве групповых и других помещениях.  В организации пространства зданий имеется специализированная охрана.  В организации пространства зданий осуществляется пропускной режим.  В организации пространства зданий используются исправные и сохранные электрические розетки, выключатели.	нки качества осна	щенности
Make V. II 100Me 5.1 5.2 5.3 5.4 Make VI. I 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	симальное количество баллов по показателю  оказатели, характеризующие общий критерий оце ещений для работы медицинского персонала  Наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием.  В организации пространства группы имеется наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи.  Наличие в медицинском блоке медицинского кабинета.  Наличие в медицинском блоке туалета для приготовления дезинфицирующих растворов.  симальное количество баллов по показателю  Іоказатели, характеризующие общий критерий оцентитории  Соблюдение требований техники безопасности в образовательном пространстве групповых и других помещениях.  В организации пространства зданий имеется специализированная охрана.  В организации пространства зданий осуществляется пропускной режим.  В организации пространства зданий используются	нки качества осна	щенности
Make V. II nome 5.1 5.2 5.3 5.4 Make VI. I repp 6.1 6.2 6.3 6.4	симальное количество баллов по показателю  оказатели, характеризующие общий критерий оценний для работы медицинского персонала  Наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием.  В организации пространства группы имеется наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи.  Наличие в медицинском блоке медицинского кабинета.  Наличие в медицинском блоке туалета для приготовления дезинфицирующих растворов.  симальное количество баллов по показателю  Токазатели, характеризующие общий критерий оцентитории  Соблюдение требований техники безопасности в образовательном пространстве групповых и других помещениях.  В организации пространства зданий имеется специализированная охрана.  В организации пространства зданий осуществляется пропускной режим.  В организации пространства зданий используются исправные и сохранные электрические розетки, выключатели.  В организации пространства учитывается необходимость обеспечения сопротивления изоляции	нки качества осна	щенности

пожарной защищённости           7.1         Соблюдение правил пож подготовке к проведению н           7.2         Наличие индивидуальных дыхания в группах и кабин	овогодних утренников. средств защиты органов
подготовке к проведению н 7.2 Наличие индивидуальных	овогодних утренников. средств защиты органов
7.2 Наличие индивидуальных	средств защиты органов
	•
дыхания в группах и кабин	TOY
	Tax.
7.3 Исправное техническое сос	
7.4 Работоспособность внутрен	них пожарных кранов на
водоотдачу с перекаткой.	
7.5 Соблюдение правил поя	±
рабочем месте, прот	вопожарного режима,
эвакуационных выходов.	
7.6 Исправное состояние по	•
автоматической системы	оповещения людеи при
пожаре. Максимальное количество балл	ов по показателю 12 12
	ов по показателю 12 12 ощие общий критерий оценки качества доступн
	ощие общии критерии оценки качества доступн
<b>среды</b> 8.1 Наличие адаптированных с	бразорательных программ
для детей с ОВЗ.	эризовительных программ
8.2 Наличие в ДОО учебных	особий и лилактических
материалов для обучения д	
8.3 Наличие паспорта доступн	
инфраструктуры для всех к	
8.4 Наличие в ОО элементов до	-
- пандусы;	
- звонок;	
- расширенные дверные про	емы;
- оборудованные туалеты.	
8.5 Надлежащее размещение с	
информации, необходим	
беспрепятственного досту	
предоставления услуг) инв	
расстройства функции зрен	
8.6 Дублирование необходимой	
стойкие расстройства фун	
информации – звуковой надписей, знаков и иной	
информации – знаками, и	
точечным шрифтом Брайля	
8.7 Дублирование необходимо	
звуковой информации зрит	
Максимальное количество балл	
	оличество баллов по 130 130
показателям	