

## **Информация о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности**

### **Сведения о наличии оборудованных учебных кабинетов**

#### **Объекты для проведения практических занятий**

Здания детского сада построены по типовому проекту: двухэтажное, кирпичное. Территория ограждена. Участок озеленен, оформлен цветником. Оборудованы спортивной площадкой, площадкой для проведения театрализованных представлений, групповые площадки (6 площадок с верандами). Детский сад имеет все виды благоустройства: водопровод, канализацию, централизованное водяное отопление

Все помещения оборудованы в соответствии с санитарными нормами и их назначением. Помещения эстетично оформлены, создана обстановка, которая обеспечивает психологически комфортное пребывание детей в детском саду.

В детском саду имеются отдельные специальные помещения:

- Кабинет заведующей
- Методический кабинет
- Кабинет бухгалтерии, заведующего хозяйством
- Кабинет учителя–логопеда
- Медицинский кабинет
- Изолятор
- Процедурный
- Музыкальный, спортивный зал
- Пищеблок
- Прачечная

Работа всего персонала ДООУ направлена на создание комфорта, уюта, положительного эмоционального климата воспитанников. Материально-техническое оснащение и оборудование, пространственная организация среды ДООУ соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям. Условия труда и жизнедеятельности детей созданы в соответствии с требованиями охраны труда. Материальная база периодически преобразовывается, трансформируется, обновляется для стимулирования физической, творческой, интеллектуальной активности детей. Все это позволяет педагогам организовывать работу по сохранению и укреплению здоровья детей, созданию положительного психологического климата в детских коллективах, а также по всестороннему развитию каждого ребенка.

#### **Групповые комнаты.**

Организованная предметная среда в детском саду предполагает гармоничное соотношение материалов, окружающих ребенка в детском саду, с точки зрения количества, разнообразия, неординарности, изменчивости. В нашем детском саду постоянно поддерживаются все условия для оптимально – результативной организации образовательного процесса. В групповых комнатах пространство организовано таким образом, чтобы было достаточно места для занятий игровой и учебной деятельностью. Помещения групп детского сада оснащены детской и игровой мебелью, соответствующей по параметрам возрасту воспитанников, целесообразно расставленной относительно света и с учетом размещения центров активности детей, отведенных для игр, совместной, самостоятельной деятельности дошкольников. Групповые помещения ДООУ имеют комнату для раздевания, игровую комнату и туалетную комнату. Созданная с учетом возрастных особенностей детей и современными требованиями, развивающая среда в группах формирует игровые навыки у детей и способствует развитию личности дошкольника. В целом она организована так, чтобы материалы и оборудование, необходимые для осуществления любой деятельности были доступны детям и убирались ими на место самостоятельно, что дает

возможность обеспечивать в группах порядок и уют. При создании предметно-развивающей среды в групповых комнатах также учтена пороловая специфика. Созданы игровые уголки для проведения сюжетно-ролевых игр, в каждой группе имеются уголки изодеятельности, театрализованной деятельности, музыкальные и физкультурные уголки для самостоятельной деятельности детей. Всё это позволяет успешно решать педагогические задачи и создаёт все условия для физического, эстетического и экологического воспитания. В качестве ориентиров для подбора материалов и оборудования в группах выступают общие закономерности развития ребёнка на каждом возрастном этапе. Подбор материалов и оборудования осуществляется для тех видов деятельности ребёнка, которые в наибольшей степени способствуют решению развивающих задач на этапе дошкольного детства (игровая, продуктивная, познавательно-исследовательская деятельности), а также с целью активизации двигательной активности ребёнка. Все материалы и оборудование имеют сертификат качества и отвечают гигиеническим, педагогическим и эстетическим требованиям.

- В каждой возрастной группе есть «зеленые уголки» с различными видами растений, собраны коллекции и гербарии. Имеющийся в ДООУ материал и правильная его организация способствует, таким образом, формированию у детей бережного и уважительного отношения к живой природе и удовлетворению интереса детей к «братьям нашим меньшим».

- В каждой возрастной группе имеются дидактические игры, пособия, методическая и художественная литература, необходимая для организации разных видов деятельности детей.

- В каждой группе имеются разные виды театров, ширмы для показа кукольного театра, игр - драматизаций, атрибуты для режиссерских игр.

-В группах имеются аудиотеки, игры, которые помогают созданию музыкальной эмоционально насыщенной среды на занятиях и в свободной деятельности детей. Оборудованы центры музыкального развития детей, содержащие музыкально-дидактические и пособия, детские музыкальные игры, разнообразные атрибуты.

- Приемные имеют информационные стенды для родителей, постоянно действующие выставки детского творчества.

Предметно-развивающая среда в групповых помещениях, обеспечивает реализацию основной образовательной программы МДОУ, включает совокупность образовательных областей, обеспечивающих разностороннее развитие детей с учетом их возрастных и индивидуальных особенностей по основным направлениям –физическому, социально-личностному, познавательно – речевому и художественно-эстетическому, а также совместную деятельность взрослого и ребенка, и свободную самостоятельную деятельность самих детей.

### **Музыкально - физкультурный зал.**

В нашем детском саду созданы условия для полноценной двигательной деятельности детей, формирования основных двигательных умений и навыков, повышения функциональных возможностей детского организма, развития физических качеств и способностей. Для этого оборудован музыкальный зал, совмещённый с физкультурным залом.

Здесь проводятся музыкальные и физкультурные занятия, гимнастика, досуги, праздники и развлечения.

Для удобства и координации работы физкультурных и музыкальных мероприятий, зал работает по специальному графику.

В зале имеется оборудование для занятий спортом (гимнастические скамейки, дуги, мячи, обручи, кегли и т.д.) Для создания эмоционального настроения детей в зале имеется фортепиано, музыкальный центр.

Вид помеще ния	Основное предназначение	Оснащение
<b>Предметно-развивающая среда в МБДОУ</b>		

Музыкальный зал	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Непосредственно образовательная деятельность</li> <li>2. Утренняя гимнастика</li> <li>3. Досуговые мероприятия</li> <li>4. Праздники</li> <li>5. Театрализованные представления</li> <li>6. Родительские собрания и прочие мероприятия для родителей</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Телевизор, музыкальный центр, приставка DVD, стационарная мультимедийная установка,</li> <li>2. Фортепиано</li> <li>3. Детские музыкальные инструменты</li> <li>4. Различные виды театра, ширмы</li> <li>5. Шкаф для используемых муз. руководителем пособий, игрушек, атрибутов</li> </ol>
Спортивный зал	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Непосредственно образовательная деятельность</li> <li>2. Утренняя гимнастика</li> <li>3. Досуговые мероприятия</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Спортивное оборудование для прыжков, метания, лазания, равновесия</li> <li>2. Нетрадиционное физкультурное оборудование</li> </ol>
Медицинский кабинет	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Осмотр детей, консультации медсестры, врачей;</li> <li>2. Консультативно-просветительская работа с родителями и сотрудниками ДОУ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изолятор</li> <li>2. Процедурный кабинет</li> <li>3. Медицинский кабинет</li> </ol>
Коридоры ДОУ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Информационно-просветительская работа с сотрудниками ДОУ и родителями.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стенды для родителей, визитка ДОУ.</li> <li>2. Стенды для сотрудников</li> </ol>
Участки	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Прогулки, наблюдения;</li> <li>2. Игровая деятельность;</li> <li>3. Самостоятельная двигательная деятельность</li> <li>4. Трудовая деятельность.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Прогулочные площадки для детей всех возрастных групп.</li> <li>2. Игровое, функциональное, и спортивное оборудование</li> <li>3. Физкультурная площадка.</li> <li>4. Дорожки для ознакомления дошкольников правилами дорожного движения.</li> <li>5. Огород, цветники. Экологическая тропа</li> </ol>
Физкультурная площадка	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организованная образовательная деятельность по физической культуре, спортивные игры, досуговые мероприятия, праздники</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Спортивное оборудование</li> <li>2. Оборудование для спортивных игр</li> </ol>
<b>Предметно-развивающая среда в группах</b>		
Микроцентр «Физкультурный уголок»	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Расширение индивидуального двигательного опыта в самостоятельной деятельности</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оборудование для ходьбы, бега, равновесия</li> <li>2. Для прыжков</li> </ol>

		<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Для катания, бросания, ловли</li> <li>4. Для ползания и лазания</li> <li>5. Атрибуты к подвижным и спортивным играм</li> <li>6. Нетрадиционное физкультурное оборудование</li> </ol>
Микроцентр «Уголок природы»	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Расширение познавательного опыта, его использование в трудовой деятельности</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Календарь природы (2 мл, ср, ст., подг. группы)</li> <li>2. Комнатные растения в соответствии с возрастными рекомендациями</li> <li>3. Сезонный материал</li> <li>4. Паспорта растений</li> <li>5. Стенд со сменяющимся материалом на экологическую тематику</li> <li>6. Макеты</li> <li>7. Литература природоведческого содержания, набор картинок, альбомы</li> <li>8. Материал для проведения элементарных опытов</li> <li>9. Обучающие и дидактические игры по экологии</li> <li>10. Инвентарь для трудовой деятельности</li> <li>11. Природный и бросовый материал.</li> <li>12. Материал по астрономии (ст., подг.)</li> </ol>
Микроцентр «Уголок развивающих игр»	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Расширение познавательного сенсорного опыта детей</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дидактический материал по сенсорному воспитанию</li> <li>2. Дидактические игры</li> <li>3. Настольно-печатные игры</li> <li>4. Познавательный материал</li> <li>5. Материал для детского экспериментирования</li> </ol>
Микроцентр «Строительная мастерская»	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проживание, преобразование познавательного опыта в продуктивной деятельности. Развитие ручной умелости, творчества. Выработка позиции</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Напольный строительный материал;</li> <li>2. Настольный строительный материал</li> </ol>

	творца	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Пластмассовые конструкторы (младший возраст- с крупными деталями)</li> <li>4. Конструкторы с металлическими деталями - старший возраст</li> <li>5. Схемы и модели для всех видов конструкторов – старший возраст</li> <li>6. Мягкие строительно- игровые модули- младший возраст</li> <li>7. Транспортные игрушки</li> <li>8. Схемы, иллюстрации отдельных построек (мосты, дома, корабли, самолёт и др.).</li> </ol>
Микроцентр «Игровая зона»	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Реализация ребенком полученных и имеющихся знаний об окружающем мире в игре. Накопление жизненного опыта</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Атрибутика для с-р игр по возрасту детей («Семья», «Больница», «Магазин», «Школа», «Парикмахерская», «Почта», «Армия», «Космонавты», «Библиотека», «Ателье»)</li> <li>2. Предметы- заместители</li> </ol>
Микроцентр «Уголок без опасности»	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Расширение познавательного опыта, его использование в повседневной деятельности</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дидактические, настольные игры по профилактике ДТП</li> <li>2. Макеты перекрестков, районов города,</li> <li>3. Дорожные знаки</li> <li>4. Литература о правилах дорожного движения</li> </ol>
Микроцентр «Краеведческий уголок»	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Расширение краеведческих представлений детей, накопление познавательного опыта</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Государственная и Приморская символика</li> <li>2. Наглядный материал: альбомы, картины, фотоиллюстрации и др.</li> <li>3. Предметы народно- прикладного искусства</li> <li>4. Предметы русского быта</li> <li>5. Детская художественной литературы</li> </ol>
Микроцентр «Книжный уголок»	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формирование умения самостоятельно работать с книгой, «добывать» нужную информацию.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Детская художественная литература в соответствии с возрастом детей</li> <li>2. Наличие художественной литературы</li> </ol>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>3. Иллюстрации по темам образовательной деятельности по ознакомлению с окружающим миром и ознакомлению с художественной литературой</li> <li>4. Материалы о художниках – иллюстраторах</li> <li>5. Портрет поэтов, писателей (старший возраст)</li> <li>6. Тематические выставки</li> </ul>
Микроцентр «Театрализованный уголок»	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Развитие творческих способностей ребенка, стремление проявить себя в играх-драматизациях</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Ширмы</li> <li>2. Различные виды театров (в соответствии с возрастом)</li> <li>3. Предметы декорации</li> </ul>
Микроцентр «Творческая мастерская»	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Проживание, преобразование познавательного опыта в продуктивной деятельности. Развитие ручной умелости, творчества. Выработка позиции творца</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Бумага разного формата, разной формы, разного тона</li> <li>2. Достаточное количество цветных карандашей, красок, кистей, тряпочек, пластилина (стеки, доски для лепки)</li> <li>3. Наличие цветной бумаги и картона</li> <li>4. Достаточное количество ножниц с закругленными концами, клея, клеенок, тряпочек, салфеток для аппликации</li> <li>5. Бросовый материал (фольга, фантики от конфет и др.)</li> <li>6. Место для сменных выставок детских работ, совместных работ детей и родителей</li> <li>7. Место для сменных выставок произведений изобразительного искусства</li> <li>8. Альбомы- раскраски</li> <li>9. Наборы открыток, картинки, книги и альбомы с иллюстрациями, предметные картинки</li> <li>10. Предметы народно – прикладного искусства</li> </ul>
Микроцентр «Музыкальный уголок»	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Развитие творческих способностей в самостоятельно-ритмической деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Детские музыкальные инструменты</li> <li>2. Портрет композитора (старший возраст)</li> <li>3. Магнитофон</li> </ul>

		4. Набор аудиозаписей 5. Музыкальные игрушки (озвученные, не озвученные) 6. Игрушки- самоделки 7. Музыкально- дидактические игры 8. Музыкально- дидактические пособия
--	--	---

## Библиотеки

### Библиотечно-информационное обеспечение образовательного процесса.

Библиотека ДООУ располагается в методическом кабинете, в котором собран фонд литературы, необходимой для работы с детьми, родителями и педагогами:

- **методическая литература** по всем направлениям в рамках реализации Федеральных государственных образовательных стандартов
  - Физическое развитие
  - Социально-коммуникативное развитие
  - Познавательное развитие
  - Речевое развитие
  - Художественно-эстетическое развитие
- **детская художественная литература** (фольклор, поэзия, сказки, былины, рассказы, повести и т.п.);
- **периодическая печать** по вопросам дошкольного образования.

В фонде методической литературы ДООУ есть подписные издания:

«Управление ДООУ», «Справочник руководителя ДООУ», «Справочник старшего воспитателя ДООУ», «Воспитатель детского сада», «Ребенок в детском саду», «Дошкольное образование», «Музыкальный руководитель» и др.

Библиотечный фонд учреждения регулярно пополняется.

## Объекты спорта

На территории МБДОУ детский сад №19 функционирует спортплощадка со стационарным физкультурно-игровым оборудованием для обучения детей элементам спортивных игр и развития двигательной активности;

спортивный зал, оснащен спортивным оборудованием (мячи, скакалки, обручи, спортивные палки, кегли т.д.).

## Средства обучения и воспитания

### Сведения о средствах обучения и воспитания:

Образовательные области	Материально-техническое и учебно-материальное обеспечение
Физическое развитие	Клюшка с шайбой, обручи пластмассовые, палка деревянная гимнастическая, мячи разного диаметра, набор кеглей, дуги для подлезания, коврики массажные, массажеры для ног, корректирующая дорожка, скамейки для ходьбы (наклонная, с препятствиями), шведская лестница, кольцоброс, мешочки для равновесия, скакалки детские, канат для перетягивания, флажки разноцветные, ленты, мягкие модули, сухие бассейны.

	<p>Набор предметных карточек «Предметы гигиены».</p> <p>Набор предметных карточек «Мое тело», «Режим дня».</p> <p>Наглядное методическое пособие ( плакаты, схемы).</p>
Социально-коммуникативное развитие	<p>Грузовые, легковые автомобили, игрушки (куклы в одежде, куклы-младенцы, одежда для кукол, куклы по профессиям).</p> <p>Набор демонстрационных картин «Правила дорожного движения», «Пути и средства сообщения».</p> <p>Набор демонстрационных картин «Правила пожарной безопасности».</p> <p>Набор предметных карточек «Транспорт».</p> <p>Наборы сюжетных картинок «Дорожная азбука», «Уроки безопасности».</p> <p>Набор предметных карточек «Профессии», «Символика»</p> <p>Дидактические пособия, печатные пособия (картины, плакаты).</p> <p>Наборы игрушечной посуды.</p> <p>Наборы парикмахера.</p> <p>Наборы медицинских игровых принадлежностей.</p> <p>Игровой модуль «Кухня».</p> <p>Игровой модуль «Парикмахерская».</p> <p>Оборудование для трудовой деятельности (совочки, грабельки, палочки, лейки пластмассовые детские)</p> <p>Природный материал и бросовый материал для ручного труда</p> <p>Картины, плакаты «Профессии», «Кем быть», «Государственные символы России» и др.</p> <p>Набор предметных карточек «Инструменты», «Посуда», «Одежда» и др.</p> <p>Книги, энциклопедии, тематические книги.</p>
Познавательное развитие	<p>Макеты «Государственных символов России».</p> <p>Географические карты, хрестоматии, глобус</p> <p>Демонстрационные (муляжи, макеты, стенды, модели демонстрационные)</p> <p>Наборы тематических предметных карточек «Посуда», «Овощи», «Деревья», «Животные», «Птицы», «Мебель», «Бытовые приборы», «Растения», «Грибы», «Ягоды», «Одежда», «Насекомые», «Земноводные».</p> <p>Серия демонстрационных сюжетных тематических картин «Дикие Животные», «Домашние животные» «Мир животных», «Домашние птицы», «Птицы», «Времена года».</p> <p>Домино с цветными изображениями, шнуровки различного уровня сложности, игрушки-персонажи, напольный конструктор деревянный, наборы настольного конструктора, набор счетного материала, счетные палочки, палочки Кюизенера, блоки Дьениша, комплект цифр и букв на магнитах, набор плоскостных геометрических фигур, наборы раздаточного математического оборудования.</p> <p>Мозаика с плоскостными элементами различных геометрических форм, дидактические игры «Цвет», «Форма», «Фигуры».</p> <p>Муляжи фруктов и овощей</p>
Речевое развитие	<p>Набор сюжетных карточек по темам «В походе», «В половодье», «Подарок школе» и др.</p> <p>Предметные игрушки-персонажи.</p> <p>Сюжетные картины «Наши игрушки», «Мы играем», «Звучащее слово» и др.</p> <p>Методическая литература (рабочие тетради, хрестоматии и др).</p> <p>Обучающие пазлы «Учимся читать», «Азбука», «Развиваем речь, мышление и мелкую моторику», домино.</p>



Художественно - эстетическое развитие	<p>Комплекты детских книг для каждого возраста, детские энциклопедии, иллюстрации к детской художественной литературе, портреты писателей.</p> <p>Магнитная доска, мольберт, репродукции художников, комплект изделий народных промыслов (матрешка, дымка), наборы демонстрационного материала «Городецкая роспись», «Гжель», «Хохлома», «Дымка».</p> <p>Бумага для рисования, палитра, стаканчики, трафареты, кисточки, карандаши простые, цветные, мелки восковые, бумага цветная, картон цветной, белый, безопасные ножницы, клей канцелярский, кисточка щетинная, пластилин, доска для работы с пластилином.</p> <p>Комплекты CD-дисков с музыкальными произведениями, набор шумовых музыкальных инструментов (музыкальные колокольчики, бубны, игровые ложки, вертушка, трещотка, барабан, погремушки), металлофон.</p> <p>Комплекты костюмов театрализованной деятельности, шапочки для театрализованной деятельности, ширма для кукольного театра настольная, игрушки-персонажи, флажки разноцветные, ширмы для театра, куклы, ёлки искусственные, гирлянды, наборы елочных игрушек, мишура.</p>
Технические средства обучения	<p>Экранно-звуковая аппаратура</p> <p>Магнитофон, компьютер, ноутбук, музыкальный центр, телевизор, DVD.</p> <p>Носители информации</p> <p>Тематические презентации.</p> <p>Цифровые музыкальные аудиозаписи.</p>

### Организация питания в ДОУ.

Рациональное питание является одним из основных факторов внешней среды. Оно оказывает самое непосредственное влияние на жизнедеятельность, рост, состояние здоровья ребенка. Правильное, сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям.

Закупка продуктов питания производится по договорам с поставщиками. Все продукты имеют санитарно-эпидемиологическое заключение. Качество продуктов проверяется заведующим хозяйством. Не допускаются к приему в ДОУ пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Питание в детском саду 5-ти разовое (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Для оценки эффективности питания ежемесячно ведется подсчет калорийности с учетом северного региона (белки, жиры, углеводы в соотношении 1:1:4).

Для эффективной организации питания, в детском саду разработано примерное 10-ти дневное меню, составлена картотека блюд, где указаны раскладка, калорийность блюд, содержание жиров, белков и углеводов.

Из мясных и рыбных продуктов готовятся котлеты, биточки, гуляш, которые делаются в отварном и тушеном виде. В качестве гарниров ко вторым блюдам чаще используются овощи (отварные, тушеные, в виде пюре).

Также в меню предусмотрены блюда из творога (запеканки). В качестве третьего блюда - компот из свежих или сухофруктов, кисель.

На завтрак готовятся различные молочные каши, макаронные изделия, яичные омлеты. На полдник выдается кисломолочный напиток или сок, выпечка, фрукты.

Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи.

Организация питания воспитанников в группе осуществляется воспитателем группы и заключается: в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи; в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением и только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

Строго соблюдается питьевой режим. Готовая пища детям выдается только после снятия пробы медицинским работником с соответствующей записью в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания в детском саду находится под постоянным контролем администрации учреждения. Меню детского сада ежедневно размещается на стенде учреждения, так же ежедневно информация о питании воспитанников размещается в групповых информационных уголках для родителей.

## КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

Приказ «Об организации питания в ДОУ» ([скачать](#))

Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана бракеражная комиссия. Приемочный контроль готовой кулинарной продукции осуществляется бракеражной комиссией в составе повара, представителей администрации ДОУ. Результаты производственного контроля регистрируются в бракеражном журнале.

Выдача готовой пищи производится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

Пищеблок ДОУ оборудован моечными ваннами, стеллажами для посуды, раковиной для мытья рук, водонагревателем, контрольными весами, электроплитой с духовым (жарочным) шкафом, разделочными столами, ящиком для хлеба, шкафом для посуды, холодильником.

В ДОУ имеется кладовая для хранения продуктов питания.

При приготовлении блюд соблюдается принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, при приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдается санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.;
- суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;
- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75°С до раздачи не более 1 часа;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не

более 30 минут при температуре 4±2 °С;  
 - яйцо варят 10 минут после закипания воды;  
 - масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);  
 - гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;  
 - колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) обязательно отваривают (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Используем йодированную поваренную соль.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности; овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

В детском саду составляется примерное меню, рассчитанное не менее чем на 2 недели, для детей с 1 года до 3-х лет и для детей от 3 до 7 лет. При составлении примерного двухнедельного меню руководствуемся среднесуточным набором продуктов питания настоящих санитарных правил с учетом возраста детей и времени их пребывания.

### Рекомендуемые среднесуточные нормы питания

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1 - 3 года	3 - 7 лет	1 - 3 года	3 - 7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/на кости)	55/68	60,5/75	50	55

Птица (куры 1 кат. потр./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6

Хим. состав (без учета т/о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: не менее 100 г.

### **Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей:**

Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).57

Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое;
- творог из непастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша "самоквас";

Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

Кондитерские изделия:

- кремевые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;58
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;

- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы,
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

### **Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях**

#### *Мясо и мясопродукты:*

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьих), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1-2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьих (печень, язык).

*Рыба и рыбопродукты* - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

*Яйца куриные* - в виде омлетов или в вареном виде.

#### *Молоко и молочные продукты:*

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150°Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоступной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);
- мороженое (молочное, сливочное)

#### *Пищевые жиры:*

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;62
- маргарин ограниченно для выпечки.

#### *Кондитерские изделия:*

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

#### *Овощи:*

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная,

брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

*Фрукты:*

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости.
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

*Соки и напитки:*

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;<sup>63</sup>
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

*Консервы:*

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд)
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

*Хлеб* (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

*Соль поваренная йодированная* - в эндемичных по содержанию йода районах

**Одной из главных задач нашего детского сада является сохранение и укрепление здоровья детей. Решению этой задачи подчинена вся деятельность ДОУ и её сотрудников.**

Постоянно контролируется выполнение режима, карантинных мероприятий, проводится лечебно-профилактическая работа с детьми. Ведется постоянный контроль за освещением, температурным режимом в ДОУ, за питанием. Условия охраны здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – медицинское обслуживание детей в детском саду осуществляется КГБУЗ НО «Артемовская детская больница» в соответствии с договором на оказание медицинских услуг и соглашения о взаимодействии. Договор на оказание медицинских услуг б/н от 20.08.2017г.

### **Физкультурно-оздоровительная работа**

Для оздоровления детей используется физкультурно-оздоровительный блок. Медицинский блок включает в себя медицинский кабинет, процедурный и изолятор и оснащен необходимым медицинским инструментом и набором медикаментов.

В ДОУ создан комплекс физкультурно-оздоровительных мер, обеспечивающих ребенку психическое и физическое благополучие. Коллектив целенаправленно работает над созданием благоприятного здоровьесберегающего пространства, ищет новые современные методы и приемы, адекватные дошкольному возрасту, использует в работе собственный и передовой педагогический опыт.

Педагоги имеют высокий уровень сформированности культуры здоровья, подготовленность по вопросам реализации здоровьесберегающих методов и технологий в работе с детьми. В ДОУ четко выполняется распорядок дня, проводятся мероприятия по сохранению и укреплению здоровья дошкольников, осуществляется индивидуальный подход к каждому ребенку, используются

здоровьесберегающие технологии. Педагоги отслеживают физическую нагрузку на занятиях по физическому воспитанию. В каждой возрастной группе оборудованы физкультурные уголки, на территории – спортивная площадка.

Мероприятия по сохранению укреплению здоровья детей:

- коррегирующая гимнастика после дневного сна;
- минутки здоровья;
- подвижные и спортивные игры;
- пальчиковая гимнастика;
- дыхательная гимнастика;
- проветривание помещений;
- мытьё рук до локтей;
- стопотерапия (использование массажных ковриков).

Сохранение и укрепление здоровья детей достигается совместными координированными усилиями педагогов и родителей.

### Доступ к информационным системам и информационно-телекоммуникационным сетям

#### Сведения о доступе к информационным системам и информационно-телекоммуникационным сетям, имеющихся электронных образовательных ресурсах.

В ДОО создано единое информационное пространство для обеспечения эффективной социализации всех участников воспитательно-образовательного процесса в условиях информационного общества. Доступ к информационным системам и информационно-телекоммуникационным сетям, в том числе приспособленным для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья – воспитанники ДОО не имеют доступ к информационным системам и информационно-телекоммуникационным сетям, специально оборудованного компьютерного класса в ДОО нет.

Информационная база оснащена:

- электронной почтой [sad\\_19@list.ru](mailto:sad_19@list.ru);
- выходом в интернет;
- разработан и действует официальный сайт ДОО № 19 [doy19ucoz.ru](http://doy19ucoz.ru)

Официальный сайт МБДОУ постоянно обновляется и пополняется информацией, в целях обеспечения открытости деятельности МБДОУ.

В свободное от деятельности с детьми время каждый педагог ДОО при помощи администратора точки доступа к сети Интернет может воспользоваться техническими и сетевыми ресурсами для выполнения воспитательно-образовательных задач.

#### Список электронных образовательных ресурсов для родителей и обучающихся(воспитанников)

Адрес ресурса	Название ресурса	Аннотация
<a href="http://www.mon.gov.ru">http://www.mon.gov.ru/</a>	Министерство образования и науки РФ	Официальный ресурс Министерства образования и науки Российской Федерации
<a href="http://www.1umka.ru/">http://www.1umka.ru/</a>	"Умка - детский развивающий сайт"	На сайте Вы можете посмотреть как развлекательные, так обучающие детские мультфильмы, скачать сборники так же прослушать и скачать плюсовки и минусовки детских песен, раскрасить вместе с вашими детьми онлайн раскраски, выбрать понравившиеся вам сценарии праздников, прослушать детские сказки и



		еще многое другое!
<a href="http://www.baby-news.net/">http://www.baby-news.net/</a>	«Babynews»	Огромное количество развивающих материалов для детей. Сайт будет интересен и родителям, и детям.
<a href="http://packpacku.com/">http://packpacku.com/</a>	Сайт Раскраски. com	Детские раскраски, раскраски онлайн, раскраски из цифр, картинки из цифр, детские лабиринты, умелые ручки, развивающие детские онлайн игры, бесплатные онлайн игры для мальчиков и девочек и многое другое для Вашего ребёнка.
<a href="http://www.detkiuch.ru">http://www.detkiuch.ru</a>	Обучалки и развивалки для детей	Здесь вы найдете статьи о детях, обучающие и развивающие программы для малышей и школьников, которые можно скачать бесплатно, а ребенок непременно захочет посмотреть детское обучающее видео, мультфильмы, сказки и книги, игры для развития, раскраски, картинки, песенки караоке и многое другое.
<a href="http://www.zonar.info/">http://www.zonar.info/</a>	Оригами. Мир своими руками	Сайт посвящён древнему искусству складывания фигурок из бумаги. Здесь вы найдете схемы и видео с пояснениями складывания оригами.

### **Список электронных образовательных ресурсов для педагогов**

Адрес ресурса	Название ресурса	Аннотация
<a href="http://www.gallery-projects.com/">http://www.gallery-projects.com/</a>	Журнал "Детский сад будущего"	Опыт педагогов, педагогических коллективов и управленцев дошкольных образовательных учреждений по реализации творческих проектов; набор готовых проектов по взаимодействию с детьми, их семьями, с сотрудниками и различными партнёрами ДОУ; разъяснение теоретических основ проектного обучения и воспитания с позиций практиков
<a href="http://doshkolnik.ru/">http://doshkolnik.ru/</a>	Воспитатель ДОУ	Опыт лучших ДОУ; четкая структура, построенная в логике дня воспитателя и ребенка (утро, день, вечер, ночь); не только проверенные временем и новейшие методические рекомендации, разработки игр, занятий и т.д., но и материалы, посвященные развитию личности воспитателя и

		ребенка.
<a href="http://www.det-sad.com/sovremenni_det_sad/">http://www.det-sad.com/sovremenni_det_sad/</a>	Современный детский сад	Упорядочивает и тематически систематизирует информационную среду, обеспечивающую качественное развитие дошкольного образования. Общие сведения об издании, состав редакционной группы, сведения о подписке, архив с содержаниями номеров, контактные данные.
<a href="http://www.obruch.ru/">http://www.obruch.ru/</a>	Обруч	Иллюстрированный научно-популярный журнал для руководителей всех уровней, методистов, воспитателей детских садов, учителей начальной школы и родителей. В нем публикуются разнообразные теоретические, методические, практические материалы, опыт работы дошкольных учреждений. Большое внимание уделяется вопросам психологии, методики воспитания и обучения, созданию развивающей среды.
<a href="http://festival.1september.ru/">http://festival.1september.ru/</a>	Сайт "Фестиваль педагогических идей. Открытый урок"	Конспекты занятий, сценарии, статьи, различные приложения
<a href="http://www.detskiysad.ru/">http://www.detskiysad.ru/</a>	Детский сад. Ру.	Статьи, конспекты, консультации и для воспитателей и для родителей, масса полезной информации для самообразования педагогов.

Вид информационной системы, кол-во	Вид помещения	Функциональное использование	Категория пользователей
персональный компьютер, 1шт ноутбук – 1 шт	Методический кабинет	Осуществление методической помощи педагогам; организация консультаций, семинаров, педагогических советов;	Заместитель заведующей по ВМР, Педагогические работники

		работа с отчетной документацией, оформление педагогического опыта, выход в Интернет, работа с сайтом	
персональный компьютер, 1 шт	Кабинет заведующего	Выход в Интернет, работа с отчетной документацией, кадровое делопроизводство, ведение баз данных и электронной почтой и т.д.	Заведующая
персональный компьютер, 1шт	Кабинет логопеда	Работа с обработкой информацией	Учитель-логопед
персональный компьютер 2 шт	кабинет бухгалтера	Выход в Интернет, работа с отчетной документацией, электронной почтой и т.д Работа с обработкой информации	Бухгалтер

### **Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

#### **Объекты, которые приспособлены для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ.**

#### **Доступность зданий для инвалидов и лиц с ОВЗ.**

МБДОУ «Детский сад № 19» функционирует с 1967года. В настоящее время ДОУ располагается в типовом двухэтажном здании. Конструктивные особенности здания не предусматривают наличие подъемников и других приспособлений, обеспечивающих доступ инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). Согласно «Паспорту доступности» проход в здание условно доступен для некоторых категорий инвалидов.

Тифлотехника, тактильные плитки, устройства для закрепления инвалидных колясок, поручни внутри помещений, приспособления для туалета/душа, кровати и матрасы специализированного назначения в образовательной организации отсутствуют.

Центральный вход оборудован кнопкой вызова, имеются желтые напольные метки, табло круглого желтого цвета «Вход – Выход».

Здание оснащено системой противопожарной сигнализации и световым табло «Выход», видеонаблюдением.

При необходимости инвалиду или лицу с ОВЗ будет предоставлено сопровождающее лицо.

Территория МБДОУ «Детский сад № 19» асфальтирована или имеет твердое покрытие. В групповых помещениях обеспечен свободный доступ к играм и игрушкам.

Наличие оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, библиотек, объектов спорта, средств обучения и воспитания, в том числе приспособленных для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья – нет. Лица с ОВЗ, и инвалиды участвуют в образовательном процессе на общих условиях.

## **Условия питания и охраны , в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

В учреждении организовано сбалансированное 4-х разовое питание в соответствии с примерным 10-дневным меню. Питание детей осуществляется в соответствии с действующими Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 15.05.2013г.

Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не осуществляется.

Бесплатное питание предоставлено для детей- инвалидов.

Планирование и проведение работы по охране здоровья воспитанников осуществляется в двух направлениях: педагогическом и медицинском.

Медицинское обслуживание детей в ДОУ осуществляется старшей медицинской сестрой Еленой Александровной Артеменко, которая работает в детском саду по вторникам и средам и осуществляет контроль за здоровьем детей, дает направления к врачам узких специальностей.

Медицинский блок состоит из медицинского кабинета, процедурного кабинета, совмещенного с изолятором.

Медицинский кабинет оснащен всем необходимым оборудованием, которое соответствует санитарно-гигиеническим требованиям:

В образовательном учреждении с целью охраны здоровья воспитанников проводятся следующие мероприятия:

- проведение профилактических осмотров;
- мероприятия по обеспечению адаптации в образовательном учреждении;
- осуществление систематического медицинского контроля за физическим развитием воспитанников и уровнем их заболеваемости;
- обеспечение контроля за санитарно-гигиеническим состоянием образовательного учреждения;
- осуществление контроля за физическим, гигиеническим воспитанием детей, проведением закаливающих мероприятий;
- осуществление контроля за выполнением санитарных норм и правил.

Состояние и содержание территории, здания, помещений соответствует требованиям действующих санитарно-эпидемиологических правил (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. N 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»). Каждая группа имеет отдельный прогулочный участок.

В Учреждении имеются спортивный зал, спортивная площадка, с необходимым оборудованием для организации занятий по физической культуре. С воспитанниками организуется непосредственно образовательная деятельность по физической культуре 3 раза в неделю. Задачи и содержание образовательной деятельности по физическому развитию детей включены в Основную Образовательную программу дошкольного образования Учреждения.

Согласно СанПиН от 2.4.1.3049-13 разрабатывается:

- режим дня детей в ДОУ, с обязательным учетом возраста детей. В режиме обязательно отражаются время приема пищи, прогулок, дневного сна.
- составляется расписание занятий для каждой группы детей. В период летних каникул проводятся экскурсии, развлечения. Укрепление здоровья осуществляется через совершенствование физического развития детей на физкультурных занятиях.

В детском саду проводятся: закаливание, утренняя гимнастика, подвижные и малоподвижные игры, гимнастика после сна, гигиенические процедуры.

Прогулка – обязательный элемент режима дня ребенка в ДОУ. На прогулке обеспечивается возможность для двигательной активности детей, виды игр варьируются в зависимости от сезона.

### **Доступ к информационным системам и информационно-телекоммуникационным сетям, в том числе приспособленным для инвалидов и лиц с ОВЗ.**

Воспитанники МБДОУ детский сад № 19 не имеют доступ к информационным системам и информационно-телекоммуникационным сетям, специально оборудованного компьютерного кабинета нет.

Официальный сайт учреждения имеет версию сайта для слабовидящих.

### **Электронные образовательные ресурсы, к которым у обучающихся есть доступ, в том числе для инвалидов и лиц с ОВЗ.**

В Доу нет электронных образовательных ресурсов, самостоятельный доступ к которым обеспечивается воспитанникам, в том числе приспособленным для использования инвалидами и лицами с ОВЗ.

#### **Каталог электронных образовательных ресурсов в сети Интернет для взрослых**

<http://www.mon.gov.ru/> - Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации

<http://www.edu.ru/> - Федеральный портал "Российское образование"

<http://window.edu.ru/> - Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"

<http://fcior.edu.ru/> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов

<http://www.ed.gov.ru/> - Федеральное агентство по образованию (Рособразование)

<http://katalog.iot.ru/> - Каталог образовательных ресурсов сети Интернет

<http://www.obrnadzor.gov.ru/> - Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки

<http://www.fasi.gov.ru/> - Федеральное агентство по науке и инновациям

#### **Наличие специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования для инвалидов и лиц с ОВЗ.**

В ДОУ создаются условия доступности для всех категорий лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- В групповых помещениях обеспечен свободный доступ к играм и игрушкам.
- Для организации занятий с детьми имеющими ограниченные возможности здоровья имеются: оборудованный логопедический кабинет, музыкально- физкультурный зал.
- Коррекционно–развивающая работа с детьми с ограниченными возможностями здоровья проводится на основе адаптированной основной образовательной программы для детей с тяжелыми нарушениями речи.
- Воспитанники с ОВЗ пользуются следующими техническими средствами коллективного и индивидуального пользования: музыкальный центр, интерактивная доска, телевизор, мультимедийный проектор, ноутбук, микрофон, фотоаппарат.
- Кабинет учителя- логопеда содержит:
  - материалы и игры по темам;
  - зеркало с лампой дополнительного оснащения;
  - комплект зондов для постановки звуков;
  - дыхательные тренажеры, игрушки для развития правильного речевого дыхания;
  - картотеки материалов для автоматизации и дифференциации звуков;
  - логопедические альбомы для обследования;
  - предметные и сюжетные картинки по лексическим темам;

- настольно-печатные дидактические игры;
- алгоритмы, схемы, мнемотаблицы;
- методическая, дидактическая, справочная и художественная литература.

Для продуктивной и творческой деятельности детей и сотрудников ДОУ в образовательно-воспитательном процессе задействована 22 единицы технического средства обучения:

**ТСО:**

- Телевизоры – 2;
- DVD плеер – 1;
- Мультимедийный проектор – 1;
- Интерактивная доска -1;
- Музыкальный центр – 1;
- Компьютеры - 3;
- Принтер -3;
- Сканер - 3;
- Ксерокс- 3;
- Факс – 1;
- Ноутбук – 1;
- Ламинатор - 1;
- Фотоаппарат – 1.