

**3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ОЦЕНКИ
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ СРЕДЫ ОРГАНИЗАЦИИ
за 2023-24 учебный год
/в показателях и индикаторах/**

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

№	Показатели / Индикаторы	Результаты самообследования
		Баллы (от 0 до 2)
I. Показатели, характеризующие общий критерий оценки качества материально-технического обеспечения программы		
1.1	Образовательное пространство обеспечено учебно-методическим комплектом и необходимым оборудованием в объёме, предусмотренном программой.	2
1.2	Образовательное пространство обеспечено оснащёнными учебными кабинетами, необходимыми для реализации программы.	2
Максимальное количество баллов по показателю		4
II. Показатели, характеризующие общий критерий оценки качества оснащённости информационно-коммуникативными средствами, используемыми в целях образования		
2.1	Наличие мобильного интерактивного комплекса (интерактивная доска, проектор, ноутбук) и пр.	1
2.2	Наличие компьютеров, имеющих доступ к сети Интернет.	2
2.3	Наличие персональных компьютеров доступных для использования детьми.	0
Максимальное количество баллов по показателю		3
III. Показатели, характеризующие общий критерий оценки качества состояния и содержания территории, зданий и помещений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами		
3.1	Наличие дополнительных оборудованных помещений для занятий с детьми, предназначенных для поочередного использования всеми или несколькими детскими группами: - отдельный музыкальный зал; - отдельный физкультурный зал; - кабинет учителя-логопеда; - кабинет педагога-психолога.	2
3.2	Наличие тентовых навесов на прогулочных площадках в исправном состоянии.	2
3.3	В организации пространства участка обеспечена возможность хранения игрушек.	2
3.4	В организации пространства участка имеется песочница с приспособлением для укрытия и песком; обеспечена возможность его замены и увлажнения.	2
3.5	Наличие в организации пространства группы детской мебели, соответствующей росту детей.	2
3.6	Наличие в организации пространства группы столов и стульев, соответствующих числу детей в группе.	2
3.7	Наличие маркировки на индивидуальных шкафчиках в раздевальной (приемной) в соответствии с гендерной спецификой.	2
3.8	Наличие организации спортивного уголка, обеспечивающего стимулирование двигательной активности воспитанников.	2
3.9	Наличие сертификатов на игрушки.	2
3.10	Размещение мебели в спальнях комнат обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.	2
3.11	Имеется 2 комплекта постельного белья, включая полотенца для лица и ног, 2 смены матрасников для каждого ребёнка.	2
3.12	Наличие в организации пространства туалетной умывальных раковин и унитазов из расчета 1 раковина (унитаз) на 5 детей, их состояние.	2
3.13	Наличие в организации пространства туалетной хозяйственных шкафов, шкафов для уборочного инвентаря в исправном состоянии.	2
3.14	Источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии.	2

3.15	Исправность системы отопления и вентиляции, обеспечена возможность использования ограждений отопительных приборов.	2
3.16	Наличие бытовых термометров для организации контроля температуры воздуха и соблюдения температурного режима.	2
3.17	Соблюдение графика влажной уборки помещений.	2
3.18	Соблюдение условий хранения дезинфицирующих растворов.	2
3.19	Обеспечение ежедневного мытья игрушек.	2
3.20	Обеспечение смены постельного белья, полотенец, в т.ч. транспортировка грязного белья в прачечную.	2
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.	2
4.2	На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пищевых продуктов имеется маркировка.	2
4.3	Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.	2
4.4	Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.	2
4.5	Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.	2
4.6	Осуществление своевременной дератизации.	2
4.7	Наличие документов на пищевые продукты и продовольственное сырьё, подтверждающих их качество и безопасность (ярлычков, сертификатов, удостоверений).	2
4.8	Качественно ведётся журнал «Бракераж сырых продуктов».	2
4.9	Обеспечена правильность хранения скоропортящихся продуктов в холодильном оборудовании.	2
4.10	Соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании.	2
4.11	Соблюдений условий хранения продуктов в складских помещениях.	2
4.12	Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам.	2
4.13	Соблюдение условий обработки яиц.	2
4.14	Соблюдение производства готовых блюд в соответствии с технологическими картами.	2
4.15	Соблюдение норм и графика выдачи готовой пищи на пищеблоке, на группах.	2
4.16	Наличие контрольных блюд.	2
4.17	Организация правильного питьевого режима.	2
4.18	Наличие и соблюдение примерного меню.	2
4.19	Ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции.	2
4.20	Наличие технологических карт.	2
4.21	Соблюдение норм расхода продуктов питания.	2
4.22	Наличие и правильность отбора суточных проб готовой продукции.	2
Максимальное количество баллов по показателю		44
V. Показатели, характеризующие общий критерий оценки качества оснащённости помещений для работы медицинского персонала		
5.1	Наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием.	2
5.2	В организации пространства группы имеется наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи.	2
5.3	Наличие в медицинском блоке медицинского кабинета.	2
5.4	Наличие в медицинском блоке туалета для приготовления дезинфицирующих растворов.	2
Максимальное количество баллов по показателю		8
VI. Показатели, характеризующие общий критерий оценки качества охраны зданий и территории		
6.1	Соблюдение требований техники безопасности в образовательном пространстве групповых и других помещениях.	2

6.2	В организации пространства зданий имеется специализированная охрана.	2
6.3	В организации пространства зданий осуществляется пропускной режим.	2
6.4	В организации пространства зданий используются исправные и сохранные электрические розетки, выключатели.	2
6.5	В организации пространства учитывается необходимость обеспечения сопротивления изоляции электросети и заземления оборудования.	2
Максимальное количество баллов по показателю		10
VII. Показатели, характеризующие общий критерий оценки качества организации пожарной защищённости		
7.1	Соблюдение правил пожарной безопасности при подготовке к проведению новогодних утренников.	2
7.2	Наличие индивидуальных средств защиты органов дыхания в группах и кабинетах.	2
7.3	Исправное техническое состояние огнетушителей.	2
7.4	Работоспособность внутренних пожарных кранов на водоотдачу с перекаткой.	2
7.5	Соблюдение правил пожарной безопасности на рабочем месте, противопожарного режима, эвакуационных выходов.	2
7.6	Исправное состояние пожарной сигнализации и автоматической системы оповещения людей при пожаре.	2
Максимальное количество баллов по показателю		12
VIII. Показатели, характеризующие общий критерий оценки качества доступной среды		
8.1	Наличие адаптированных образовательных программ для детей с ТНР.	2
8.2	Наличие в ДОО учебных пособий и дидактических материалов для обучения детей с ТНР.	2
8.3	Наличие паспорта доступности объекта социальной инфраструктуры для всех категорий инвалидов.	2
8.4	Наличие в ОО элементов доступной среды: - пандусы; - звонок; - расширенные дверные проемы; - оборудованные туалеты.	1
8.5	Дублирование необходимой для инвалидов, имеющих стойкие расстройства функции зрения, зрительной информации – звуковой информацией, а также надписей, знаков и иной текстовой и графической информации – знаками, выполненными рельефно-точечным шрифтом Брайля и на контрастном фоне.	0
8.6	Дублирование необходимой для инвалидов по слуху звуковой информации зрительной информацией.	0
Максимальное количество баллов по показателю		8
Возможное (максимальное) количество баллов по показателям		128