

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ОЦЕНКИ  
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ СРЕДЫ ДОУ**

/в показателях и индикаторах/

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

| №   | Показатели / Индикаторы  | Результаты самообследования | Баллы эксперта |
|---|--|-----------------------------|----------------|
|   |  | Баллы (от 0 до 2)           |                |
| <b>I. Показатели, характеризующие общий критерий оценки качества материально-технического обеспечения программы</b>   |  |                             |                |
| 1.1   | Образовательное пространство обеспечено учебно-методическим комплектом и необходимым оборудованием в объёме, предусмотренном программой.   |                             |                |
| 1.2   | Образовательное пространство обеспечено оснащёнными учебными кабинетами, необходимыми для реализации программы.  |                             |                |
| <b>Максимальное количество баллов по показателю</b>   |  | <b>4</b>                    | <b>4</b>       |
| <b>II. Показатели, характеризующие общий критерий оценки качества оснащённости информационно-коммуникативными средствами, используемыми в целях образования</b>                                 |  |                             |                |
| 2.1   | Наличие мобильного интерактивного комплекса (интерактивная доска, проектор, ноутбук) и пр.   |                             |                |
| 2.2   | Наличие компьютеров, имеющих доступ к сети Интернет.   |                             |                |
| 2.3   | Наличие персональных компьютеров доступных для использования детьми.   |                             |                |
| <b>Максимальное количество баллов по показателю</b>   |  | <b>6</b>                    | <b>6</b>       |
| <b>III. Показатели, характеризующие общий критерий оценки качества состояния и содержания территории, зданий и помещений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами</b> |  |                             |                |
| 3.1   | Наличие дополнительных оборудованных помещений для занятий с детьми, предназначенных для поочередного использования всеми или несколькими детскими группами:<br>- отдельный музыкальный зал;<br>- отдельный физкультурный зал;<br>- кабинет учителя-логопеда;<br>- кабинет педагога-психолога. |                             |                |
| 3.2   | Наличие теневого навеса на прогулочных площадках в исправном состоянии.  |                             |                |
| 3.3   | В организации пространства участка обеспечена возможность хранения игрушек.  |                             |                |
| 3.4   | В организации пространства участка имеется песочница с приспособлением для укрытия и песком; обеспечена возможность его замены и увлажнения.   |                             |                |
| 3.5   | Наличие в организации пространства группы детской мебели, соответствующей росту детей.   |                             |                |
| 3.6   | Наличие в организации пространства группы столов и стульев, соответствующих числу детей в группе.  |                             |                |
| 3.7   | Наличие маркировки на индивидуальных шкафчиках в раздевальной (приемной) в соответствии с гендерной спецификой.  |                             |                |
| 3.8   | Наличие организации спортивного уголка, обеспечивающего стимулирование двигательной активности воспитанников.  |                             |                |
| 3.9   | Наличие сертификатов на игрушки.   |                             |                |
| 3.10  | Размещение мебели в спальнях обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.  |                             |                |
| 3.11  | Имеется 3 комплекта постельного белья, включая полотенца для лица и ног, 2 смены матрасников для каждого ребёнка.  |                             |                |
| 3.12  | Наличие в организации пространства туалетной уmyвальных 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, полотенец, в т.ч. транспортировка грязного белья в прачечную.   |                             |                |
| <b>Максимальное количество баллов по показателю</b>   |  | <b>40</b>                   | <b>40</b>      |
| <b>IV. Показатели, характеризующие общие критерии оценки качества организации питания</b>   |  |                             |                |

|   |  |           |           |
|---|--|-----------|-----------|
| 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 продовольственное сырьё, подтверждающих их качество и безопасность (ярлычков, сертификатов, удостоверений). |           |           |
| 4.8   | Качественно ведётся журнал «Бракераж сырых продуктов».   |           |           |
| 4.9   | Обеспечена правильность хранения скоропортящихся продуктов в холодильном оборудовании.   |           |           |
| 4.10  | Соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании.   |           |           |
| 4.11  | Соблюдений условий хранения продуктов в складских помещениях.  |           |           |
| 4.12  | Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам.  |           |           |
| 4.13  | Соблюдение условий обработки яиц.  |           |           |
| 4.14  | Соблюдение производства готовых блюд в соответствии с технологическими картами.  |           |           |
| 4.15  | Соблюдение норм и графика выдачи готовой пищи на пищеблоке, на группах.  |           |           |
| 4.16  | Наличие контрольных блюд.  |           |           |
| 4.17  | Организация правильного питьевого режима.  |           |           |
| 4.18  | Наличие и соблюдение примерного меню.  |           |           |
| 4.19  | Ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции.  |           |           |
| 4.20  | Наличие технологических карт.  |           |           |
| 4.21  | Соблюдение норм расхода продуктов питания.   |           |           |
| 4.22  | Наличие и правильность отбора суточных проб готовой продукции.   |           |           |
| <b>Максимальное количество баллов по показателю</b>   |  | <b>44</b> | <b>44</b> |
| <b>V. Показатели, характеризующие общий критерий оценки качества оснащённости помещений для работы медицинского персонала</b> |  |           |           |
| 5.1   | Наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием.   |           |           |
| 5.2   | В организации пространства группы имеется наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи.  |           |           |
| 5.3   | Наличие в медицинском блоке медицинского кабинета.   |           |           |
| 5.4   | Наличие в медицинском блоке туалета для приготовления дезинфицирующих растворов.   |           |           |
| <b>Максимальное количество баллов по показателю</b>   |  | <b>8</b>  | <b>8</b>  |
| <b>VI. Показатели, характеризующие общий критерий оценки качества охраны зданий и территории</b>                              |  |           |           |
| 6.1   | Соблюдение требований техники безопасности в образовательном пространстве групповых и других помещениях.   |           |           |
| 6.2   | В организации пространства зданий имеется специализированная охрана.   |           |           |
| 6.3   | В организации пространства зданий осуществляется пропускной режим.   |           |           |
| 6.4   | В организации пространства зданий используются исправные и сохранные электрические розетки, выключатели.   |           |           |
| 6.5   | В организации пространства учитывается необходимость обеспечения сопротивления изоляции электросети и заземления оборудования.                       |           |           |
| <b>Максимальное количество баллов по показателю</b>   |  | <b>10</b> | <b>10</b> |
| <b>VII. Показатели, характеризующие общий критерий оценки качества организации пожарной защищённости</b>                      |  |           |           |
| 7.1   | Соблюдение правил пожарной безопасности при подготовке к проведению новогодних утренников.   |           |           |
| 7.2   | Наличие индивидуальных средств защиты органов дыхания в группах и кабинетах.   |           |           |
| 7.3   | Исправное техническое состояние огнетушителей.   |           |           |
| 7.4   | Работоспособность внутренних пожарных кранов на водоотдачу с перекаткой.   |           |           |
| 7.5   | Соблюдение правил пожарной безопасности на рабочем месте, противопожарного режима, эвакуационных выходов.  |           |           |
| 7.6   | Исправное состояние пожарной сигнализации и автоматической системы оповещения людей при пожаре.  |           |           |
| <b>Максимальное количество баллов по показателю</b>   |  | <b>12</b> | <b>12</b> |

| <b>VIII. Показатели, характеризующие общий критерий оценки качества доступной среды</b> |   |            |            |
|---|---|------------|------------|
| 8.1   | Наличие адаптированных образовательных программ для детей с ОВЗ.  |            |            |
| 8.2   | Наличие в ДООУ учебных пособий и дидактических материалов для обучения детей с ОВЗ.   |            |            |
| 8.3   | Наличие паспорта доступности объекта социальной инфраструктуры для всех категорий инвалидов.  |            |            |
| 8.4   | Наличие в ОУ элементов доступной среды:<br>- пандусы;<br>- звонок;<br>- расширенные дверные проемы;<br>- оборудованные туалеты.   |            |            |
| 8.5   | Надлежащее размещение оборудования и носителей информации, необходимых для обеспечения беспрепятственного доступа к объектам (местам предоставления услуг) инвалидов, имеющих стойкие расстройства функции зрения, слуха и передвижения.  |            |            |
| 8.6   | 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. |            |            |
| 8.7   | Дублирование необходимой для инвалидов по слуху звуковой информации зрительной информацией.   |            |            |
| <b>Максимальное количество баллов по показателю</b>                                     |   | <b>14</b>  | <b>14</b>  |
| <b>Возможное (максимальное) количество баллов по показателям</b>                        |   | <b>130</b> | <b>130</b> |