

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ОЦЕНКИ
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ СРЕДЫ ДОУ
в СП Д/С «Гнездышко» ГБОУ СОШ №1 г.Кинеля
/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)	
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.	1	
Максимальное количество баллов по показателю		3	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.	2	
2.2	Наличие компьютеров, имеющих доступ к сети Инт.	2	
2.3	Наличие персональных компьютеров доступных для использования детьми.	0	
Максимальное количество баллов по показателю		4	6
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.	1	
3.2	Наличие тентовых навесов на прогулочных площадках в исправном состоянии.	2	
3.3	В организации пространства участка обеспечена возможность хранения игрушек.	0	
3.4	В организации пространства участка имеется песочница с приспособлением для укрытия и песком; обеспечена возможность его замены и увлажнения.	1	
3.5	Наличие в организации пространства группы детской мебели, соответствующей росту детей.	1	
3.6	Наличие в организации пространства группы столов и стульев, соответствующих числу детей в группе.	2	
3.7	Наличие маркировки на индивидуальных	2	

	шкафчиках в раздевальной (приемной) в соответствии с гендерной спецификой.		
3.8	Наличие организации спортивного уголка, обеспечивающего стимулирование двигательной активности воспитанников.	2	
3.9	Наличие сертификатов на игрушки.	1	
3.10	Размещение мебели в спальнях комнат обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.	1	
3.11	Имеется 3 комплекта постельного белья, включая полотенца для лица и ног, 2 смены на матрасников для каждого ребёнка.	1	
3.12	Наличие в организации пространства туалетной умывальных раковин и унитазов из расчета 1 раковина (унитаз) на 5 детей, их состояние.	1	
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.	1	
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, полотенца, в т.ч. транспортировка грязного белья в прачечную.	2	
Максимальное количество баллов по показателю		30	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	2	

	продовольственное сырьё, подтверждающих их качество и безопасность (ярлычков, сертификатов, удостоверений).		
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.		
Максимальное количество баллов по показателю		44	44
V. Показатели, характеризующие общий критерий оценки качества оснащенности помещений для работы медицинского персонала			
5.1	Наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием.	0	
5.2	В организации пространства группы имеется наличие аптек 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.	0	
Максимальное количество баллов по показателю		4	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.	0	
6.3	В организации пространства зданий осуществляется пропускной режим.	2	
6.4	В организации пространства зданий используются	2	

	исправные и сохранные электрические розетки, выключатели.		
6.5	В организации пространства учитывается необходимость обеспечения сопротивления изоляции электросети и заземления оборудования.	2	
Максимальное количество баллов по показателю		8	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 перекачкой.	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	12
VIII. Показатели, характеризующие общий критерий оценки качества доступной среды			
8.1	Наличие адаптированных образовательных программ для детей с ОВЗ.	2	
8.2	Наличие в ДОО учебных пособий и дидактических материалов для обучения детей с ОВЗ.	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.	0	
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.	0	
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.	0	
8.7	Дублирование необходимой для инвалидов по слуху звуковой информации зрительной информацией.	0	
Максимальное количество баллов по показателю		6	14
Возможное (максимальное) количество баллов по		111	130

показателям		
-------------	--	--