

В МДОУ "Детский сад № 7 «Теремок» в каждом из двух зданий функционируют помещения: музыкальный зал, совмещенный с физкультурным залом, оснащенный музыкальным и физкультурным оборудованием (мягкие модули, маты, обручи, кегли, канат, мячи, шведская стенка и т.д.), кабинет заведующего, методический кабинет, кабинет психолога и логопеда, музыкального руководителя, процедурный и приемный медицинский кабинеты, пищеблок, постирочный блок.

Дошкольное учреждение оснащено мягким, жёстким инвентарём, необходимым медицинским и технологическим оборудованием для полноценного функционирования. Каждая группа оборудована всем необходимым для организации образовательного процесса, самостоятельной игровой деятельности детей и дневного сна. В группах созданы условия для двигательной активности. Имеется оборудование для коррекции плоскостопия, атрибуты для подвижных игр.

Территория его благоустроена, у каждой группы имеются прогулочные участки с верандой, закупленной и установленной в 2016г. Имеется спортивный участок.

Компьютерное оборудование

ДОУ имеет свободный доступ к информационным системам, к сети Интернет (провайдер "Ростелеком"). Наличие компьютеров: 8, из них 5 подключены к сети Интернет, наличие принтеров, сканеров копиров: 6 принтеров, 2 сканера. А так же для показа мультимедия ДОУ в каждом из зданий в наличии проектор и экран. Воспитанники ДОУ доступ к электронным образовательным ресурсам не имеют.

Условия медицинского обслуживания

В ДОУ имеется медицинский блок. В него входят: процедурный кабинет, совмещенный с изолятором.

Медицинское обслуживание воспитанников в учреждении обеспечивается медицинским персоналом ГБУЗ АО «КГБ», который закреплён за учреждением в порядке, предусмотренным муниципальными правовыми актами.

Учреждение предоставляет помещение с соответствующими условиями для работы медицинских работников.

Медицинский персонал наряду с администрацией несет ответственность за здоровье и физическое развитие детей, проведение лечебно-профилактических мероприятий, соблюдение санитарно-гигиенических норм, режима и обеспечение качества питания.

В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинский работник, закрепленный за дошкольным учреждением проводит:

- медицинские осмотры детей при поступлении в учреждение с целью выявления больных, в том числе на педикулез;
- систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- совместно с врачом педиатром ведет работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;
- распределяет детей на медицинские группы для занятий физической культурой;
- информирует руководителя и воспитателей о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;
- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;

- организацию и проведение профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
- работу по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми,
- медицинский контроль за организацией физического воспитания, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;
- контроль за работой пищеблока и питанием детей;
- ведение медицинской документации.

Технологическое оснащение пищеблока

Обеспечение рационального, полноценного и сбалансированного питания воспитанников в ДОО - необходимое условие сохранения их здоровья. Качество питания, в свою очередь, во многом зависит от состояния материально-технической базы пищеблоков, в т. ч. технологического оборудования.

- Холодильное оборудование
- Электроплиты
- Электросковородка
- Мясорубки
- Приводы
- Протирочные машины
- Кухонная посуда в достаточном количестве.

Пищеблок ДОО оснащен современными машинами и аппаратами, механизующими и автоматизирующими процессы обработки пищевых продуктов, что способствует повышению производительности труда, качества пищи, уменьшению количества отходов продуктов.