

Здание детского дошкольного учреждения детского сада № 8 города Костромы представляет собой отдельно стоящий 3 этажный объект с тех подпольем и холодным чердаком. Здание детского сада подключено ко всем централизованным сетям: теплоснабжения (газоснабжение), водоснабжения, водоотведения, электроснабжения, телефона, радио, телевидения.

На:

- первом этаже имеются: входная зона с помещением охраны, групповые ячейки для детей раннего возраста (4 групповые ячейки по 20 человек возраст от 1,5 до 3 лет), пищеблок, медицинский блок, санитарный блок, санузел для персонала с комнатой для хранения уборочного инвентаря;
- втором этаже имеются: групповые ячейки для детей младшего и среднего возраста (4 групповые ячейки по 25 человек возраста от 3 до 5 лет), музыкальный и физкультурный залы с подсобными помещениями, основные административные помещения, 2 санузла для персонала с комнатами для хранения уборочного инвентаря;
- третьем этаже имеются: групповые ячейки для детей старшего и подготовительного возраста (4 групповые ячейки по 25 человек возраст от 5 до 7 лет), административные помещения, 2 санузла для персонала с комнатами для хранения уборочного инвентаря.

В состав каждой групповой ячейки входят раздевальная, групповая, спальная, буфетная, туалетная комнаты.

Здание детского сада оснащено собственной современной газовой котельной. Мощность котельной составляет 800 кВт. (два котла наружного размещения по 400 кВт каждый). Котлы работают в автоматическом режиме, без участия человека. Тепло поступает в здание посредством отопительных труб. Процесс управления работой котлов автоматизирован и осуществляется с помощью пульта управления, который располагается в ИТП техподполья. Котельная запрограммирована на погоднo-зависимое управление. В здании детского сада на всех радиаторах установлены датчики температуры.

На первом этаже в игровых помещениях групповых ячеек размещено устройство теплых полов.

Характеристика групповых помещений

Групповые ячейки, расположенные на трех этажах (одна под другой), образуют блок – секцию с повторяющимися по назначению помещениями.

Групповые ячейки, расположенные на каждом этаже, включают в себя раздевальную, игровую, спальную, буфетную, туалетную комнаты.

Всего в детском саду имеется 12 групповых ячеек, 4 из которых для детей раннего возраста до 3 – лет на 80 человек (по 20 человек в группе), 8 групп – для детей дошкольного возраста на 200 человек (по 25 чел. в группе)

Оборудование в групповых обеспечивает проведение занятий и игр (музыкальные центры, игрушки, дидактические игры и т.д.). столы для занятий установлены вблизи светонесущей стены при обязательном левостороннем освещении рабочего места, количество стульев и столов соответствует количеству детей. Все столы и стулья регулируются в соответствии с ростом ребенка. Во всех игровых установлена и закреплена игровая мебель, соответствующая возрастным особенностям детей и изготовлена из материалов, безвредные для здоровья детей. В групповых для детей дошкольного возраста имеются доски темно-зеленого цвета со стационарным искусственным освещением.

Питание детей организуется в помещении групповой.

Для мытья посуды в буфетной оборудуется 2-х гнездовая мойка с подводкой горячей и холодной воды, установлены столы и сушилки для посуды. Буфетные полностью оснащены необходимой посудой.

Спальни оборудованы стационарными кроватями в соответствии с ростом детей. Расстояние между кроватями обеспечивает свободных проход детей между кроватями,

кроватями и стенами, кроватями и отопительными приборами. На окнах в спальнях предусмотрены светонепроницаемые занавески.

Туалетные помещения делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов.

В зоне умывальной размещены детские умывальники, душевой поддон для проведения закаливающих процедур и мытья ног. В зоне санитарных узлов для детей младшего дошкольного возраста и для детей дошкольного возраста размещены унитазы, для детей раннего возраста имеется стеллаж с ячейками для хранения индивидуальных горшков, слив для их обработки, детская ванная.

В туалетной для детей раннего возраста установлены 3 умывальные раковины для детей, 1 умывальная раковина для персонала. В туалетных младших дошкольных групп установлены 4 умывальника для детей, 1 умывальная раковина для персонала, 4 детских унитаза. В туалетных старших и подготовительных групп установлены 5 умывальных раковин для детей, 1 умывальная раковина для персонала, 5 детских унитазов. Детские унитазы установлены в кабинках, оборудованы моющимися детскими сиденьями.

В туалетных помещениях установлены вешалки для детских полотенец по списочному составу детей.

В каждой туалетной комнате установлен металлический шкаф для хранения уборочного инвентаря.

Характеристика помещения физкультурного зала.

Зал для физкультурных занятий располагается на втором этаже здания и предназначен для проведения гимнастических занятий, подвижных игр, ритмической гимнастики. В зале для физкультурных занятий предусмотрены гимнастические скамейки, гимнастические стенки, маты, мячи и другой спортивный инвентарь. Вся работа по физическому воспитанию проводится инструктором по физической культуре и воспитателями групп при регулярном контроле со стороны медицинской сестры, старшего воспитателя и заведующего ДОУ с учетом состояния здоровья детей.

При физкультурном зале предусмотрены помещения для инструктора по физической культуре и для хранения инвентаря для занятий, аудиотехники, пособий.

Характеристика помещения музыкального зала.

Зал для музыкальных занятий располагается на втором этаже здания и предназначен для проведения занятий по пению, утренников, театральных постановок. В зале имеется 27 четырехламповых светильников искусственного освещения. Зал оснащен пианино, музыкальным центром, детскими стульями, коврами.

При музыкальном зале предусмотрены помещения для музыкального руководителя и для хранения инвентаря для занятий, аудиотехники, пособий.

В детском саду оборудована изостудия для занятий с подгруппой детей изобразительной деятельностью.

Характеристика помещений пищеблока

Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции.

Привозимые специализированным авто транспортом продукты через загрузочную имеющую подтоварники, напольные электронные весы, распределяются по кладовым. Пищевые продукты в обязательном порядке имеют санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным нормам. Продукты, не требующие охлаждения, поступают в кладовую сухих продуктов, кладовую овощей. Продукты, требующие специальных режимов хранения, распределяются по холодильным, морозильным шкафам и морозильную камеру.

Хранение продуктов в кладовых осуществляется на стеллажах, подтоварниках, ларях. Хлеб хранится в специальном шкафу для хранения хлеба.

Кладовая овощей оснащена ларем, стеллажом, холодильным двухсекционным шкафом.

Участок первичной обработки овощей, включающий в себя процессы мойки, очистки и доочистки овощей и корнеплодов, оснащен картофелечисткой, столом производственным, двухсекционной моечной ванной, раковиной для мытья рук.

В отдельной холодильной камере располагаются стеллажи.

В моечной оборотной тары установлены производственный стол, моечная ванна и стеллажи для сушки и хранения тары, раковина для мытья рук.

Мясорыбный цех оборудован холодильным шкафом, двухсекционной моечной ванной, протирачно - резательной машиной, электронными весами, раковиной для мытья рук.

В холодном цехе установлены: холодильный шкаф, моечная ванна, 2 производственных стола, протирачно-резательная машина, электронные весы, раковина для мытья рук, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

В горячем цехе установлены: 4 производственных стола, 3 стола – тумбы подсобных кухонных, 2 шестиконфорочные плиты с жарочными шкафами, пищеварочный котел, 2 рабочие поверхности (тепловые вставки), электрокотел, электропривод для приготовления продукции, печь пароконвекционная, электронные весы, 2 тележки-шпильки для гастроемкостей, раковина для мытья рук. Над тепловым оборудованием предусмотрен местный вентиляционный отсос. Имеется холодильник для хранения суточных проб, шкаф для хранения хлеба.

Кладовая овощей оснащена ларем, стеллажом, холодильным двухсекционным шкафом.

Участок первичной обработки овощей, включающий в себя процессы мойки, очистки и доочистки овощей и корнеплодов, оснащен картофелечисткой, столом производственным, двухсекционной моечной ванной, раковиной для мытья рук. В отдельной холодильной камере располагаются стеллажи.

В моечной оборотной тары установлены производственный стол, моечная ванна и стеллажи для сушки и хранения тары, раковина для мытья рук.

Мясорыбный цех оборудован холодильным шкафом, двухсекционной моечной ванной, протирачно-резательной машиной, электронными весами, раковиной для мытья рук.

В холодном цехе установлены: холодильный шкаф, моечная ванна, 2 производственных стола, протирачно-резательная машина, электронные весы, раковина для мытья рук, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

В горячем цехе установлены: 4 производственных стола, 3 стола – тумбы подсобных кухонных, 2 шестиконфорочные плиты с жарочными шкафами, пищеварочный котел, 2 рабочие поверхности (тепловые вставки), электрокотел, электропривод для приготовления продукции, печь пароконвекционная, электронные весы, 2 тележки-шпильки для гастроемкостей, раковина для мытья рук. Над тепловым оборудованием предусмотрен местный вентиляционный отсос. Имеется холодильник для хранения суточных проб, шкаф для хранения хлеба.

Для мойки кухонной посуды и инвентаря установлены двух- и трех – секционные моечные ванны, стеллажи для сушки и хранения инвентаря, раковины для мытья рук.

Раздаточная оборудована производственными столами.

Для транспортировки в буфетные на второй и третий этажи предусмотрен грузовой лифт.

Все производственные помещения оснащены раковинами для мытья рук.

Пищевые отходя на пищеблоке и в групповых собираются в промаркированные ведра с крышками и педальные бочки, очистка которых производится по мере их заполнения не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищаются с помощью шланга над канализационными трапами, промываются 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскиваются горячей водой и просушиваются.

Характеристика помещения прачечной

Для стирки санитарной одежды и постельного белья детей в здании детского сада имеется прачка. В нее входят следующие помещения: стиральная с местом приема и

сортировки грязного белья, гладильная, кладовая чистого белья, комната кастелянши, гардеробная персонала с душевой.

Прием грязного и выдача чистого белья осуществляется через разные двери.

Стиральная оборудована двумя автоматическими стиральными машинами и двумя бельесушительными машинами, имеются стеллажи, тележки для грязного белья, ванна.

Гладильная оснащена гладильной машиной (гладильным катком), гладильным столом, столом технологическим для упаковки чистого белья, стеллажами.

Кладовая чистого белья оснащена стеллажами, столом для выдачи белья, раковиной.

Прием и выдача белья устанавливается по графику.

Характеристика помещений медицинского блока.

Здание детского сада оснащено медицинским блоком, в который входят: медицинский кабинет, процедурный кабинет, изолятор на 2 палаты, санузел с местом для приготовления дезинфицирующих растворов, буфетная.

Палаты изолятора предназначены для изоляции больных детей, выявленных медицинской сестрой в течении дня. В каждой палате имеется кровать, прикроватная тумба, раковина для мытья рук.

В буфетный изолятор установлен производственный стол с мойкой.

Медицинское обслуживание воспитанников детского сада осуществляется медицинской сестрой.

Характеристика административных помещений здания

Административные помещения здания (кабинет заведующего, кабинет заместителя заведующего, методический кабинет и др.) оснащены мебелью, оргтехникой и инвентарем в соответствии с назначением помещений.

В детском саду для сотрудников на каждом этаже размещены санузлы и помещения для уборочного инвентаря. Все санузлы оборудованы унитазами, раковинами для мытья рук, электрополотенцами.

Для отдыха и приема пищи персонала в здании детского сада имеется столовая для персонала.