

Информация о материально-техническом обеспечении образовательной и воспитательной деятельности

Набор и оборудование помещений оздоровительной организации:

Кабинеты оборудованы необходимой техникой для занятий: интерактивная доска, проектор, персональный компьютер. В каждом кабинете имеется набор настольных игр, а также скакалки и мячи.

Спортивный зал оборудован баскетбольными и волейбольными мячами, скакалками, матами, обручами, канатом, сеткой волейбольной.

Актный зал оборудован необходимой мебелью, музыкальным и звуковым оборудованием, световым оборудованием.

Библиотечно-информационный центр оборудован необходимой техникой: интерактивной панелью, мебелью, книгами.

Медицинский кабинет (изолятор) оборудован минимальным обязательным списком оборудования, включающего диагностический, лечебный и профилактический инструментарий.

Пищеблок оборудован по зонам:

В помещениях пищеблока выполнена приточно-вытяжная система вентиляции, представленная воздуховодами с жалюзийными решетками. Электроплита, являющаяся источником повышенного выделения влаги, тепла, газов, обеспечена локальной системой вытяжной вентиляции (вытяжным зонтом), с механическим побуждением.

В пищеблоке имеются:

склад для хранения сыпучей продукции и бакалеи;

склад для хранения овощной продукции;

овощной цех;

мясо-рыбный цех;

горячий цех;

моечная ванна (раковина).

Тип пищеблока: сырьевая (доготовочная).

Персонал обеспечен спецодеждой в соответствии с нормативными требованиями.

Соблюдение температурного режима в холодильниках контролируется термометрами и фиксируется в «Журнале учета температурного режима холодильного оборудования».

Все оборудование промаркировано.

Обеспеченность разделочным инвентарем и кухонной посудой соответствует нормативным требованиям, весь инвентарь промаркирован.

Инструкции по мытью кухонной и столовой посуды с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, температурных режимов воды в моечных ваннах имеются.

Моечные ванны для мытья кухонной и столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости.

Хранение кухонной посуды осуществляется на металлических стеллажах.

Наличие игровых площадок, их оборудование: на территории общеобразовательной организации имеется спортивно-игровая площадка, футбольное поле.