

Обеспечение безопасности воспитанников

Безопасность образовательного процесса обеспечивается благодаря:

1. Безопасной среде (закреплённые шкафы, стеллажи; отсутствие ядовитых и колючих растений; безопасное расположение растений в группе; оборудование помещений, где находятся дети, с соблюдением мер противопожарной безопасности)
2. Правильному хранению различных материалов, медикаментов (ножницы, иголки находятся в недоступном для детей месте, соответствуют требованиям; лекарства, а также моющие средства находятся в недоступном для детей месте);
3. Подборной по росту детей мебели и ее маркировки;
4. Маркировке постельного белья и полотенец; правильному освещению.
5. Организован процесс проветривания и обеспечивается необходимый тепловой режим в зимнее время; организован питьевой режим.
6. В летний период проводится ремонт в групповых комнатах и помещениях общего пользования.

Детский сад имеет автоматизированную противопожарную систему оповещения и обеспечен необходимым количеством противопожарных средств.

Все запасные выходы легкодоступны и находятся в полном порядке; выполняются правила пожарной безопасности; соблюдается противопожарный режим.

Имеется план эвакуации людей и инструкции, определяющие действия персонала по обеспечению быстрой эвакуации.

Согласно плану систематически проводятся эвакуационные занятия, на которых отрабатываются действия всех участников образовательного процесса и работников МБДОУ №52 на случай возникновения чрезвычайной ситуации

Регулярно проводятся беседы по противопожарной безопасности.

Обеспечение безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций: Охрана труда и

соблюдение правил техники безопасности:

Регулярно проводится инструктаж по правилам техники безопасности с различными категориями сотрудников детского сада.

Обеспечение правопорядка, соблюдение норм и правил поведения всеми участниками образовательного процесса.

В течение учебного года систематически проводились беседы по правилам дорожного движения, о безопасном поведении на воде, на дорогах, в походе, в быту.

В дошкольном учреждении разработаны: перспективный план работы с детьми по безопасности; конспекты занятий и пр. Имеется наглядный, демонстрационный материал, развивающие игры.

Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.

Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.

Контроль за фактическим питанием и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется медицинским работником ДОО.

Общее санитарно-гигиеническое состояние дошкольного учреждения соответствует требованиям Роспотребнадзора: питьевой, световой и воздушный режимы соответствуют нормам.

Пищеблок детского сада оснащен всем необходимым техническим оборудованием. Работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение.

Для организации учебно- воспитательного процесса используются следующие помещения:

4 групповых помещений со спальнями, умывальными комнатами, приемными комнатами, сан.узлами, раздаточными и моечными помещениями.

Пищеблок с кладовой для продукции, овощной кладовой, подсобным помещением.

Прачечная с вент.камерой, постирочной, гладильной;

Медицинский блок с процедурным кабинетом.

Оборудованы кабинеты:

Заведующей;

Завхоза;