

Материально-техническое обеспечение реализуемых программ:

№ п/п	Объекты и помещения	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда, безвозмездное пользование и др.)	Наименование организации-собственника (арендодателя, ссудодателя и др.)	Реквизиты и сроки действия правоустанавливающих документов
1	2	4	5	6
1.	Помещения для работы медицинских работников			
1.1.	медицинский блок: медицинский кабинет изолятор процедурная комната для приготовления дезрастворов (хлорная) Общая площадь - 21,6 м ² ;	Оперативное управление	Департамент муниципального имущества администрации Волгограда	Свидетельство о государственной регистрации права № 34АА 310421 от 27.05.2011 г.
2.	Помещения для питания обучающихся, воспитанников и работников			
	Групповая комната (4) • групповая № 1 – 78,6м ² ; • групповая № 2 – 77,8 м ² ; • групповая № 3 - 56,4 м ² ; • групповая № 4 - 65,0 м ² .			
3.	Объекты хозяйственно-бытового и санитарно-гигиенического назначения			
	Пищевой блок (1) S = 20,2 м ² ; Склад продуктовый (1) Кладовая 7,2 м ² (2) Туалет 1,2 м ² Общая площадь - S = 38,6.			
1	2	4	5	
4.	Помещения для круглосуточного пребывания, для сна и отдыха обучающихся, воспитанников, общежития			
	Спальня (4) • групповая № 1 – 78,6м ² ; • групповая № 2 – 77,8 м ² ; • групповая № 3 - 56,4 м ² ; • групповая № 4 - 65,0 м ² .			
5.	Объекты для проведения специальных коррекционных занятий			
	Кабинет учителя - логопеда(1) Общая площадь – 8,6 м ² ;			
	Кабинет педагога-психолога(1) - 9,0 м ² ;			

б.	Объекты физической культуры и спорта			
	Спортивная площадка (1) Площадь – 741 м ² ;			
	Общая площадь - 648,6м²			

В учреждении организовано 4-х разовое питание с учетом суточной потребности детей в белках, жирах, углеводах. Питание включает в себя:

* завтрак;

* 2-й завтрак;

* обед;

*уплотненный полдник.

Меню разработано с учетом требований СанПин и утверждено в Роспотребнадзоре.

Калорийность пищи поддерживается в рамках нормы (ясли – 1000 – 1500 ккал; сад – около 2000 Ккал.)

Гигиенические требования к приготовлению, доставке и раздаче пищи и правильные интервалы между приемами соблюдаются. Обязательна сезонная витаминизация блюд.