

Предметно-пространственная среда ДОО, доступная работникам ДОО

В дошкольном учреждении рационально организована предметно-пространственная среда и созданы оптимальные условия труда для работников ДОО, включая планировку служебных помещений в соответствии с технологией выполняемой работы и эффективным использованием рабочих площадей, размещение мебели и специализированного оборудования с учетом обязанностей работника, что помогает создать условия для высокоэффективного и безопасного труда. Рабочее место старшего воспитателя расположено на втором этаже, общая площадь 12 кв.м.

В кабинете имеется 1 рабочее место старшего воспитателя и 4 места для сотрудников, родителей (законных представителей). Кабинет оборудован мебелью. Имеется доступ в Интернет. В кабинете имеется аптечка первой медицинской помощи. В состав рабочего места входит три зоны: основная зона-рабочий стол, вспомогательная зона-шкафы, сейф, зона обслуживания посетителей. Правильная планировка рабочего места позволяет устранить лишние трудовые движения и имеет достаточное освещение. Рабочее место предусматривает комплексное оснащение необходимыми средствами труда. Рабочий стул вращающийся, имеет спинку, которая передвигается в вертикальном и горизонтальном положениях, что позволяет оптимально подстроить его под рост сотрудника. Сиденье средней жесткости. Рабочий стол отвечает современным требованиям и позволяющий удобно разместить на рабочей поверхности оборудование с учетом его количества, размеров и характера выполняемой работы.

Рабочее место воспитателя (групповое помещение, место в спальне для работы с документами – собственно рабочая зона). Оборудование пространства группового помещения соответствует санитарно-гигиеническим требованиям, оно безопасно, здоровьесберегающе, эстетически привлекательно. В интерьере группы, в цветовом решении стен и «малоподвижных» предметах обстановки преобладают светлые спокойные тона. Пространство группового помещения имеет различные, хорошо разграниченные центры. Оснащение зон развития меняется в соответствии с тематическим планированием образовательной деятельности. Весь игровой материал и оборудование в зонах размещено таким образом, чтобы дети могли легко подбирать материал для организации совместной и самостоятельной образовательной и игровой деятельности. Рабочее место младшего воспитателя (вспомогательные помещения: умывальная комната, буфетная, приемная, место для работы с детьми - собственно групповое помещение и дополнительно закрепленная территория ДОО). Организация рабочего места обеспечивает максимальные удобства при выполнении обязанностей, правильная планировка рабочего места позволяет устранить

лишние трудовые движения и непроизводительные затраты энергии, эффективно используя производственную площадь при обеспечении безопасных условий труда. Рабочее место младшего воспитателя комфортно для работы и достаточно освещено. Рабочее место оснащено необходимыми средствами труда (раковины для мытья посуды, уборочный материал, моющие и дезинфицирующие средства и т.п.

. Кабинет музыкального руководителя и инструктора по физкультуре. Оборудовано вешалками, стеллажами для спортивного инвентаря. Есть музыкальный зал, для проведения образовательной деятельности, праздников и развлечения. Общая площадь кабинета 10 кв.м. В кабинете предусмотрено 2 рабочих места, оснащенных современной мебелью, имеется ноутбук. Имеется доступ в Интернет и локальную сеть учреждения. Музыкальный зал оснащен: музыкальным центром, пианино, экраном проектором, магнитной доской, детскими музыкальными инструментами пр.

Организация рабочего места рабочего по стирке. Общая площадь 2 смежных помещений 20 кв.м. Предусмотрено 1 рабочее место, оснащенное современной техникой: стиральная машина, место для глажки белья; оборудованные места для приемки грязного и хранения чистого белья, специализированный шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств (закрывается на замок). Оборудование прачечной позволяет быстро и качественно стирать, сушить и гладить весь текстиль, который находится в детском саду: постельное белье, полотенца, скатерти. Пространство кабинетов организовано в соответствии со спецификой профессиональной деятельности и разделен на несколько рабочих зон, имеющих различную функциональную нагрузку: зона для приемки, сортировки белья, зона размещения стирального и гладильного оборудования, зона хранения чистого белья. Приемка грязного белья и хранение и выдача чистого проводится отдельно.

Организация рабочего места дворника ДООУ, общая площадь 1 помещения 8 кв.м.

Сотрудники обеспечены спецодеждой в соответствии с действующими нормами.

Пищеблок работающий на сырье разделен на : горячий цех, раздаточная, холодный цех, цех первичной обработки овощей, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, овощей, холодильного оборудования для хранения скоропортящихся продуктов. Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых

пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечает следующим требованиям:

- оборудование для обработки пищевых продуктов, цельнометаллическая;
- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи промаркированы; -посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и напитки готовят в посуде из нержавеющей стали.

Для кипячения молока выделяют отдельную посуду; кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарнобытовые) . Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу. Рабочие столы на пищеблоке после каждого приема пищи моют горячей водой. Оптимально оборудованное рабочее место повара включает в себе треугольник, то есть три ключевых позиции: плита, мойка и холодильник. При этом все расставлено удобно и не слишком далеко друг от друга, чтобы повар при приготовлении пищи не проходил большие расстояния. Организация рабочего места обеспечивает максимальные удобства при выполнении обязанностей. Правильная планировка рабочего места позволяет устранить лишние трудовые движения и непроизводительные затраты энергии сотрудника, эффективно использована производственная площадь при обеспечении безопасных условий труда. В ДОУ оформлены и информационные стенды, которые позволяют более наглядно и проще представить информацию для сотрудников дошкольного учреждения. Стенды по охране труда и технике безопасности представляют собой информационное пространство, охватывающее основные направления безопасности: технику безопасности и охрану труда, пожарную безопасность, антитеррористическую безопасность, безопасность жизнедеятельности для воспитанников, что способствует системе сохранения жизни и здоровья работников в процессе их трудовой деятельности, включающая правовые,

социально-экономические, организационно-технические, санитарногигиенические и иные мероприятия.