В МДОУ на сегодняшний день имеется:

- групповые ячейки на 2 группы полного дня и 1 группа кратковременного пребывания;

-музыкальный (спортивный) зал;

- мини-музеи: "Ёhо заншал", "Мое родное село"," Хлеб- всему голова", "Волшебная глина";

-уголки «Хозяюшка», «Шахматный», «Сюжетные игры», «Сенсорика»;

- методический кабинет;

- театральный центр;

- пищеблок;

- медицинский кабинет с изолятором;

- хозяйственный блок.

        Музыкально-спортивный зал совмещенный.  в каждой группе имеются физкультурные уголки с необходимыми  атрибутами: мячи, гимнастические скамейки, скакалки, мешочки для равновесия и для метания в цель, беговые дорожки, гимнастические палки, туннели, обручи итд.  Все возрастные группы оборудованы необходимой мебелью, игрушками, дидактическими материалами в соответствии с ФГОС ДО и согласно требованиям СанПин 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 №26.

 В детском саду соблюдается техника безопасности, охрана труда, антитеррористическая безопасность. Своевременно проводятся инструктажи по охране труда и технике безопасности. Приказом назначены ответственные по технике безопасности за помещения в детском саду. Разработан план эвакуации на случай пожара и возникновения ЧС.

Разработаны:

- Паспорт безопасности дорожного движения;

- Паспорт антитеррористической защищённости объекта;

- Декларация по пожарной безопасности.

В наличии имеются противопожарное оборудование: 6 огнетушителей, 1 щит. Составлен и утвержден график дежурства по зданию, в дневное и ночное время.

Медицинский кабинет оборудован, имеется изолятор на 1 место. Медицинское обслуживание по договору с ГУЗ "Могойтуйская центральная районная больница". Разработана программа "Здоровье". Проведено лицензирование медицинского кабинета, оснащенность которого соответствует требованиям СанПин.

Организация рационального питания детей в учреждении основана на соблюдении утвержденных наборов продуктов примерного меню: организация питания осуществляется в соответствии с 10-дневным меню; - в детском саду имеется примерное перспективное меню и специально разработанная картотека блюд, где указаны раскладка, калорийность блюд, жиров, углеводов. Использование таких картотек позволяет легко подсчитать химический состав рациона и при необходимости заменять блюдо другим, равноценным ему по составу и калорийности. Регулярно проводится бракераж готовой продукции с оценкой вкусовых качеств, медицинский контроль за условиями хранения продуктов и сроком их реализации, санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды. Медицинская сестра систематически контролирует приготовление пищи, объем продуктов, время закладки продуктов в котел, раздачу пищи по группам, а также качество приготовления пищи. Проводится "С" витаминизация блюд.