В МДОУ на сегодняшний день имеется:

- 3 групповые ячейки,

- совмещенный музыкальный и спортивный залы,

- методический кабинет,

- пищеблок,

- медицинский блок,

- в отдельном здании прачечная.

   Музыкально-спортивный зал оснащен. Для занятий физической культурой имеются модули, мячи, гимнастиченские скамейки, скакалки, мешочки для равновесия и для метания в цель, гимнастические палки, туннели, обручи. Для занятий музыкой имеются детские музыкальные инструменты, синтезатор, музыкальный центр, концертные костюмы.

  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.

  Разработан:

- Паспорт безопасности дорожного движения;

- Паспорт антитеррористической защищенности объекта;

- Декларация по пожарной безопасности.

  В наличии имеется 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. Медицинская сестра работает по договору №08 от 01 января 2014 года с ГУЗ "Могойтуйская центральная районная больница". В 2014 году было проведено лицензирование медицинского кабинета, оснащенность которого соответствует требованиям СанПин. Лицензия на ведение медицинской деятельности в помещении образовательной организации  №ЛО-75-01-000846 от 24 июня 2014 г.

  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 преспективное меню и специально разработанная картотека блюд, где указаны раскладка, калорийность блюд, жиров, углеводов. Использование таких карточек 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-эпидимеологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды. Старшая медсестра систематически контролирует приготовление пищи, объем продуктов, время закладки продуктов в котел, раздачу пищи по группам, а также качество приготовления пищи. Проводится "С" витаминизация третьего блюда.