

Создание условий для осуществления образовательной деятельности.

К началу 2019-2020 учебного года провели текущий ремонт. В детском саду создана необходимая инфраструктура:

- централизованное водоснабжение;
- детский сад огражден;
- ведется видеонаблюдение;
- вне основного здания созданы игровые и спортивные площадки необходимым инвентарем и оборудованием; (используется, в основном, весенне-летний период)
- в детском саду 11 отдельных спальных помещений и 11 игровые комнаты. Обеспеченность необходимым инвентарем и оборудованием очень хорошая.

Кроме того в детском саду оборудованы:

1. Музей.
2. Кабинет музыкальных занятий.
3. Кабинет ИЗО .
4. Класс физкультурных занятий.
5. Кабинет «Зеленый сад».
6. Кабинет «Юный пешеход» .
7. Кабинет «Дагестан- очаг мой родной».
8. Методический кабинет.
9. Кабинет релаксации.

Все перечисленные кабинеты и классы оснащены необходимыми предметно- развивающей среды с игровыми и дидактическим материалом по всем образовательным областям («Познания», «Развития речи». «Социализации», «Физическое развитие и «Здоровье», «Художество, искусство, эстетика»).

5. В детском саду функционирует пищеблок, который имеет необходимые цеха. Кухня оснащена современным оборудованием, посудой, штатами укомплектована полностью. Продуктами питания обеспечивает Чародинский райПО. Режим питания в ДООУ предусматривает трехразовое питание: завтрак, обед, ужин. Однако, предусмотренный СанПиНом полдник не организуется.

Норматив блюд и продуктов питания, в основном, соблюдается. В детском саду на привозимые отдельные продукты имеются сертификаты качества. Нарушение правил хранения продуктов не выявлено. Продукты питания хранятся в отдельных помещениях по изделиям. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильных оборудовании. Крупяные изделия хранятся в пластмассовых закрытых бочках. Кондитерские изделия- в

заводской таре с закрытой крышкой. Часть продуктов хранятся в специально оборудованных стеллажах. Санитарное состояние помещений для хранения продуктов хорошее.

Посуда, используемая для приготовления блюд и во время приема пищи очищается путем удаления остатков продуктов с использованием моющих средств с последующим ополаскиванием и просушиванием.

Пищеблок оборудован индивидуальной мойкой, куда подведены холодная и горячая вода. Блюда размещаются в отдельной маркируемой таре. Столы для обработки – цельнометаллические. Разделочные доски – из дерева. Пищеблок и общая кухня содержится в чистоте. Имеется прибор для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

Работники кухни ознакомлены с должностными обязанностями и проведен инструктаж по соблюдению техники безопасности. Все прошли медицинский осмотр. Повар Османова Эльмира имеет сертификат после прохождения курсов повышения.

Меню в детском саду разрабатывает медицинская сестра Шапиева Л.М. Практикуют составление ежедневных меню после получения данных от воспитателей групп. В основном, для составления меню и рациона питания используются следующие продукты, предусмотренные СанПиНом:

- мясо и рыба;
- молоко и молочные изделия;
- куриные яйца;
- сливочное масло;
- хлебобулочные и кондитерские изделия;
- фрукты и овощи;
- соки, компоты, чай.

Как отмечалось выше, питание трехразовое. Норматив блюд и продуктов, в основном, соблюдается.

Дети получают питание в пределах 54-55 рублей в день.

В ДОУ создана по приказу руководителя бракеражная комиссия, согласно разработанному Положению о бракеражной комиссии ведется журнал бракеража готовой продукции.

В организации работы пищеблока имеются ряд упущений. Не практикуют подача заявок согласно журналов посещения в кухню с росписью воспитателей.

Некоторые меню не утверждены руководителем, отсутствуют росписи кладовщика и повара. Об этом предупреждены вышеназванные лица, так как повар по должностным обязанностям ежедневно должна знакомиться с утвержденным в ДОУ меню-раскладкой. Тоже самое касается и руководителя и кладовщика.

Выводы:

- организация питания детей и пищеблока удовлетворительная;

Рекомендации:

1. Практиковать составление 10 дневных меню с учетом имеющихся в кладовке продуктов питания, это предусмотрено СанПином.
2. Меню составлять по требованиям СанПиНа с учетом 4-разового питания.
3. Практиковать подачу заявок в пищеблок и медсестре с росписью воспитателей, согласно журнала посещаемости.
4. Руководителю ежедневно утвердить меню-раскладку с росписью повара и кладовщика. Провести с заинтересованными лицами инструктаж по разработке ежедневного меню.

4. Работа с родителями.

В детском саду создан родительский комитет, созданы родительские комитеты и в группах, на основе локального акта «Положения о родительском комитете».

Проведены в начале учебного года родительские групповые собрания. Ведутся журналы записи протоколов родительских собраний.

Необходимо отметить, что после проведенных собраний не практикуют принятие решений.

Родители детей принимают активное участие, проведенных в детском саду смотрах, конкурсах, праздничных мероприятиях.

Практикуют оформление в виде информационных стендов, проведенные мероприятия.

Детский сад имеет тесную связь с музеем района, районной больницей, с ЦДО, районной библиотекой, пожарной частью, с заводом игристых вин гор. Дербента. С помощью данного завода намечается строительство игрового дома (оборудование переброшено) капитальный ремонт и реконструкцию отопительной системы.

Вывод:

- Работа с родителями удовлетворительная.

Рекомендации:

- по больше провести как общедетсадовское, так и групповые родительские собрания с тематической направленностью;
- разработать тематику родительского всеобуча с указанием тематики, сроков проведения и ответственных к 1 марта 2020 года.

Методист



М.М.Нурмагомедов.