

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка – детский сад №9»
Бутурлиновского муниципального района Воронежской области
(МКДОУ «Центр развития ребенка – детский сад №9»)

397500, Воронежская область, город Бутурлиновка, улица Ленина, 283
тел:8(47361)3-26-70, E-mail: butds9@mail.ru

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом от 16.01.2017 года № 27 «
контрольной деятельности»

Заведующий МКДОУ «Центр развития
ребенка – детский сад №9»

Н.Н. Бурков
« 16 » 2017 года



СИСТЕМА КОНТРОЛЯ

в МКДОУ «Центр развития ребенка – детский сад №9»

№	Контролируемый материал	Определяемые показатели контроля	Периодичность контроля
1. Помещения детского сада, связанные с пребыванием детей			
1.1	Игровые, спальни, туалетные, раздевалки, спортивный и музыкальный залы, педагогические и медицинские кабинеты	Температура воздуха	1 раз в неделю
		Относительная влажность воздуха	1 раз в квартал
		Уровень искусственного освещения	1 раз в год
		Режим проветривания	1 раз в месяц
1.2	Мебель игровых и спальнях помещений	Маркировка и соответствие росту ребенка и расстановка мебели	2 раза в год
			1 раз в неделю
1.3	Постельное белье, предметы ухода за ребенком	Индивидуальная маркировка	1 раз в месяц, белье — при каждой смене

1.4	Спортивный зал и подсобное помещение при нем	Наличие защитных приспособлений, предупреждающих травмы	2 раза в год
		Наличие спортивной одежды у детей при проведении занятий	1 раз в месяц
		Расстановка и техническая исправность спортивного оборудования и инвентаря	1 раз в неделю
1.5	Санитарное содержание помещений	Соблюдение частоты проведения генеральных уборок и их качество	1 раз в квартал
		Качество проведения текущей уборки	1 раз в месяц
		Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезсредствами и условия их хранения	1 раз в месяц
		Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка	1 раз в месяц
		Наличие, состояние и маркировка тары для замачивания посуды в случае карантина, транспортировки грязного белья	2 раза в месяц
2. Территория детского сада			
2.1	Двор	Исправность ограждения	2 раза в год
		Исправность искусственного освещения	1 раз в год
		Исправность и состояние мусоросборника и мусорных баков	1 раз в квартал
2.2	Игровые участки	Состояние малых форм	2 раза в год
		Наличие песка для игры детей	2 раза в год
		Обработка песка	1 раз в неделю
		Санитарное содержание	Ежедневно
		Отсутствие травмоопасных объектов	Ежедневно

3. Организация учебно-воспитательного процесса

3.1	Занятия с детьми	Исследование учебной нагрузки:	
		<ul style="list-style-type: none"> • соблюдение максимально допустимого количества учебного времени в день и в неделю; • длительность занятий и перерыва между ними; • наличие отдельного расписания на дополнительные занятия, включение их в объем максимально допустимой нагрузки 	2 раза в год
		<ul style="list-style-type: none"> • наличие здоровьесберегающих моментов в ходе занятий 	1 раз в месяц
			2 раза в год
			1 раз в месяц
		Оценка сетки занятий:	1 раз в квартал
		<ul style="list-style-type: none"> • наличие чередования занятий с разной степенью трудности в течение дня и недели 	
		Наличие развлечений, праздников в плане работ педагогов	1 раз в квартал
		Планирование воспитательно-образовательной работы с детьми в группах	1 раз в квартал
		Условия применения технических средств обучения, соблюдение правил расстановки ТСО, соблюдение длительности занятий с ТСО	1 раз в месяц
Оценка педагогической диагностики усвоения детьми программного материала	2 раза в год		
Оценка составления двигательного режима детей по возрастным группам, его соблюдение	2 раза в год		
Организация и длительность проведения прогулки с детьми	1 раз в неделю		

4. Организация детского питания

4.1	Рацион питания	Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям; соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона; ассортимент продуктов, используемых в питании	(по плану)
4.2	Режим питания	Соответствие режима питания и условий приема пищи возрастным и гигиеническим требованиям	(по плану)
4.3	Документация по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства пищи, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока	Полнота, правильность и своевременность оформления (ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов	(по плану)
4.4	Технология производства пищи	Правильность оформления технологической документации. Наличие необходимой нормативно-технической документации	(по плану)
		Соблюдение санитарно-технологических требований при производстве пищи	(по плану)
		Температура внутри теплового оборудования	(по плану)
4.5	Поточность технологических процессов	Наличие (отсутствие) общих встречных, пересекающихся потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары и т.д.	(по плану)
4.6	Столовая посуда	Качество мытья посуды, ее маркировка	(по плану)

4.7	Продукты	Сроки и условия хранения. Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в холодильных шкафах. Соседство хранения продуктов	(по плану)
4.8	Реализация продуктов и готовой продукции	Сроки реализации, условия реализации. Соблюдение требований по температуре готовой пищи. Сроки хранения на пищеблоке подготовленных к кулинарной обработке продуктов и готовой пищи	(по плану)
4.9	Санитарно-противоэпидемический режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на производстве, режима обработки, хранения и использования. Маркировки оборудования, посуды, инвентаря, уборочного инвентаря, режима уборки помещений, дезинфекционного режима, режима сбора, хранения и выноса отходов и др.	(по плану)
4.10	Персонал, связанный с питанием детей	Состояние осмотра персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечных инфекций	(по плану)
		Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	(по плану)
		Наличие и своевременность прохождения медицинских осмотров, прививок, гигиенической аттестации	(по плану)
4.11	Санитарное состояние помещений	Соблюдение частоты проведения генеральных уборок	(по плану)

		Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезсредства-ми, условия их хранения	(по плану)
		Наличие отдельного уборочного инвентаря по назначению и его маркировка	(по плану)
5. Персонал			
6.1	Все работники детского сада	Наличие санитарных книжек у всех работающих в учреждении с результатами медицинских осмотров, своевременность прохождения медосмотров	1 раз в квартал
		Своевременность прохождения гигиенического обучения	1 раз в два года
6.2	Педагоги и обслуживающий персонал	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей	Постоянно, контроль 1 раз в месяц
6. Организация и проведение ремонтных работ			
7.1	Текущий ремонт помещений	Наличие гигиенических сертификатов на применяемые отделочные материалы с указанием области применения в детских учреждениях	При использовании
		Соответствие цветовой гаммы красок для окраски стен, дверей, рам, оборудования	При проведении работы
		Недопущение проведения работ в присутствии детей	При проведении работы
		Обеспечение проветривания помещений после окончания ремонтных работ	При необходимости
7. Оздоровительная работа			
8.1		Планирование оздоровительной работы с детьми на учебный год	1 раз в год

		Выполнение назначенных оздоровительных и закаливающих мероприятий	1 раз в месяц
		Анализ заболеваемости детей	2 раза в год
		Анализ посещаемости детьми детского сада	1 раз в месяц
		Анализ и эффективность оздоровительной работы с детьми	1 раз в год
8.2	Педагогическая часть	Выполнение педагогами санитарных норм и правил для дошкольных учреждений	В течение года выборочно в один из дней недели