**Контроль работы учреждения по сохранению
и укреплению здоровья детей на 2014 – 2015 г.
МДОУ «Детский сад  №37 «Ландыш»**

1. Помещение детского сада, связанные с пребыванием детей
№    Контролируемый материал    Определяемые показатели контроля    Периодичность контроля    Примечание
1.1.    Игровая, спальня, туалетная, раздевалка, спортивный и музыкальный уголки, педагогический  кабинет    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 игровой  и спального  помещения    Маркировка в 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 уголок     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 диз. средствами 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   искусственного освещения    1 раз в год
        Исправность ограждения    2 раза в год
        Исправность и состояние мусоросборника и   мусорного  бака    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            травмо опасных объектов    Ежедневно
3. Организация учебно – воспитательного процесса
3.1.    Занятия с детьми    Исследование учебной нагрузки:
 - 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;
 - наличие здоровье сберегающих моментов в ходе занятий

2 раза в год

1 раз в месяц

2 раза в год

1 раз в месяц

        Оценка сетки занятий:
 - наличие чередования занятий с разной степенью трудности в течение дня и недели    1 раз в квартал
        Наличие развлечений, праздников в плане работ педагогов    1 раз в квартал
        Планирование      воспитательно -  образовательной работы с детьми в группе    1 раз в квартал
        Условия применения  технических средств обучения,  соблюдение длительности занятий с ТСО     1 раз в месяц
        Оценка педагогической диагностики усвоения детьми программного материала    2 раза в год
        Организация и         длительность  проведения прогулки с детьми    1 раз в неделю
        Оценка составления    двигательного  режима детей по возрастным группам, его соблюдение    2 раза в год
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    1 раз в 10 дней
4.2.    Режим питания    Составление режима     питания  и условий приема пищи возрастным и гигиеническим требованиям    1 раз в неделю
4.3.    Документация по    вопросам санитарии, гигиены, технологии производства пищи, результатам бракеража, ежедневных            медицинских  осмотров работника  пищеблока     Полнота, правильность и своевременность оформления (ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов    1 раз в квартал
4.4.    Технология производства пищи    Правильность оформления технологической документации.
Наличие необходимой нормативно-технической документации     2 раза в год
        Соблюдение санитарно – технологических      требований при производстве пищи    1 раз в 10 дней
        Температура внутри теплового оборудования     1 раз в неделю
4.5.    Поточность         технологических процессов    Наличие (отсутствие) общих встречных,  пересекающихся потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары и т.д.    1 раз в неделю
4.6.    Столовая посуда    Качество мытья посуды, ее маркировка    1 раз в месяц
4.7.    Продукты    Сроки и условия хранения.
Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в холодильных шкафах.
Соседство хранения    продуктов    1 раз в неделю
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.    Ежедневно
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.    1 раз в месяц
4.10.    Персонал, связанный с питанием детей    Состояние осмотра персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечных инфекций    1 раз в неделю
        Соблюдение правил   личной гигиены работниками пищеблока    Постоянно
        Наличие и         своевременность прохождения               медицинских  осмотров, прививок, гигиенической аттестации    1 раз в квартал
4.11.    Санитарное состояние помещений    Соблюдение частоты проведения генеральных уборок    1 раз в два месяца
        Состояние         обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дез. средствами, условия их хранения    1 раз в месяц
        Наличие раздельного уборочного инвентаря по назначению и его маркировка    1 раз в месяц
5. Персонал
5.1    Все работники детского сада    Наличие санитарных  книжек у всех работающих в учреждении с результата- ми медицинских осмотров,        своевременность прохождения медосмотров    1 раз в квартал
        Своевременность        прохождения гигиенического обучения    1 раз в два года
5.2.    Педагоги и обслуживающий персонал    Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей    Постоянно, контроль 1 раз в месяц
6. Организация и проведение ремонтных работ
6.1.    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 работ
        Недопущение проведения работ в присутствии детей

    При      проведении работ
        Обеспечение           проветривания помещений после окончания ремонтных работ    При   необходимости
7. Оздоровительная работа
7.1.        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
7.2.    Педагогическая часть    Выполнение педагогами санитарных норм и правил для дошкольных учреждений    В течение года выборочно в один из дней недели