**ВНУТРІШНЯ СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ КЗДО №6 «СОНЕЧКО» У 2022-2023 Н.Р.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Вивчення стану організації освітнього процесу***: | Тема заходу | Термін проведення | Відповідальний | Примітка |
| тематичне | 1. Про стан роботи зі створення безпечного освітнього середовища як ресурсу збереження психологічного здоров’я та фізичної безпеки учасників освітнього процесу.  2. Про стан роботи з громадянсько-патріотичного виховання дошкільників.  3. Про стан дистанційної роботи в ЗДО.  4. Про стан роботи з пізнавального розвитку у ЗДО | листопад  січень  березень  квітень | директор, вихователь-методист  директор, вихователь-методист  директор, вихователь-методист  директор, вихователь-методист |  |
| підсумкове | 1. Готовність до навчального року  2. Сформованість культурно-гігієнічних навичок у дітей  3. Визначення рівня та якості знань дітей за Державним стандартом дошкільної освіти | серпень  грудень  квітень | директор, вихователь-методист |  |
| оперативне | 1. Мобільність предметно ігрового середовища в тимчасовому укритті.  2. Ведення ділової документації педагогами  3. Готовність педагогів до робочого дня  4. Якість виконання рішень педагогічних рад.  5. Проведення режимних моментів.  6. Організація освітнього процесу  7. Дотримання правил безпеки життєдіяльності  8. Наповнення групових осередків | вересень  листопад  грудень  лютий  жовтень,  січень  квітень  листопад листопад, грудень,  лютий  грудень  вересень, січень | вихователь-методист  директор, вихователь-методист  директор  директор, вихователь-методист  директор,  вихователь-методист  директор  директор  вихователь-методист  директор  вихователь-методист |  |
| ***Вивчення процесів функціонування*** |  |  |  |  |
| ***Вивчення питань з організації харчування дітей*** | - дотримання принципів організації харчування за системою НАССР в ЗДО;  - якість продуктів харчування і продовольчої сировини під час отримання від постачальника;  - дотримання строків реалізації продуктів харчування і продовольчої сировини. Товарне сусідство;  - дотримання технології приготування страв. Вихід і якість страв;  - культура харчування дітей;  - дотримання вимог зберігання продуктів харчування і продовольчої сировини;  - виконання норм харчування, врахування його під час складання меню;  - відповідність об’єму страв для дітей у групах. Обсяг відходів їжі у групах;  - ведення документації щодо харчування дітей;  - забезпеченість харчоблоку мийними, дезінфікуючими засобами, наявність сертифікатів їх якості;  - розподіл їжі за калорійністю;  - дотримання правил особистої гігієни працівниками харчоблоку;  - дотримання техніки безпеки під час роботи;  - виконання графіку поточного прибирання на харчоблоці;  - дотримання режиму харчування дітей у всіх групах, порціювання страв;  - видача страв на групи помічникам вихователів при наявності відповідного посуду, спецодягу;  - відбір та зберігання добових проб;  - повнота закладки продуктів під час приготування страв;  - наявність продуктів харчування і продовольчої сировини у коморі. | 2022-2023 н.р. | директор ЗДО, сестра медична старша | журнали |
| ***Вивчення питань з охорони праці, пожежної безпеки, ТБ та ЦЗ*** |  |  |  |  |
|  | - ведення документації з охорони праці;  - виконання інструкції з охорони життя та здоров’я дітей, правил ТБ на робочому місці;  - виконання заходів з охорони праці;  - проведення інструктажів з охорони праці;  - виконання заходів з електробезпеки;  - проведення інструктажів з пожежної безпеки;  - виконання заходів з пожежної безпеки;  -виконання заходів з мінної безпеки;  - виконання заходів з ЦЗ. | 2022-2023 н.р. | директор ЗДО, завгосп | журнали |
|  |  |  |  |  |