**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 | листопадсіченьберезеньквітень | директор, вихователь-методистдиректор, вихователь-методистдиректор, вихователь-методистдиректор, вихователь-методист |  |
| підсумкове | 1. Готовність до навчального року2. Сформованість культурно-гігієнічних навичок у дітей3. Визначення рівня та якості знань дітей за Державним стандартом дошкільної освіти | серпеньгруденьквітень | директор, вихователь-методист |  |
| оперативне | 1. Мобільність предметно ігрового середовища в тимчасовому укритті.2. Ведення ділової документації педагогами3. Готовність педагогів до робочого дня4. Якість виконання рішень педагогічних рад.5. Проведення режимних моментів.6. Організація освітнього процесу7. Дотримання правил безпеки життєдіяльності8. Наповнення групових осередків | вересеньлистопадгрудень лютий жовтень,січеньквітеньлистопад листопад, грудень, лютий груденьвересень, січень | вихователь-методистдиректор, вихователь-методистдиректордиректор, вихователь-методистдиректор,вихователь-методистдиректордиректорвихователь-методистдиректорвихователь-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 |
|  |  |  |  |  |