Приложение к приказу комитета
администрации Романовского района по
образованию от 12. 01. 2018г. № 9

План – задание

плановой выездной (комплексной) проверки Гуселетовского филиала МБДОУ «Романовский детский сад № 1»

Цель:

- организация образовательного процесса в дошкольном образовательном учреждении;
- санитарно- эпидемиологическое состояние пищеблока: кладовой.

Задачи выездной (комплексной) проверки:

- анализ качества воспитательно-образовательной деятельности в филиале;
- санитарно- эпидемиологическое состояние пищеблока: кладовой.
- организация питания;
- выполнения графика закладки продуктов питания;
-контроль выхода готового блюда;
-снятие остатков в кладовой;

Проверяемый период деятельности 2017-2018 учебный год

Задание на проведение выездной (тематической) проверки:

Изучаемые вопросы	Объекты и методы изучения	Ответственные
качество освоения воспитанниками основной общеобразовательной программы ДОУ; - сохранность оборудования и пособий в разновозрастной группе; - ведение документации педагогами - организация и осуществление работы с родителями; - состояние образовательного процесса в разновозрастной группе; -календарно-тематическое планирование и документация педагогов; - наличие и хранение детских работ; -повышение квалификации и аттестация педагогов	Контроль за учебно-воспитательной работой путем непосредственного наблюдения и анализа работы воспитателя; уровень сформированности навыков культурного поведения воспитанников в процессе непрерывной образовательной деятельности; содержание книжных уголков; содержание уголков изодеятельности; содержание природных уголков; содержание уголков ручного труда; содержание физкультурных уголков; содержание музыкальных уголков; оборудование для сюжетно-ролевых игр; оборудование для театрализованной деятельности; наличие дидактических игр; документация в группе (план, паспорт); протоколы родительских собраний.	Колядина Е.М., ведущий специалист комитета по образованию
Изучение условий работы пищеблока;	-таблица норм по возрастам, -объем выхода блюд по	Колядина Е.М., ведущий специалист

беседа с работниками пищеблока; анализ организации питания детей в группах в соответствии с возрастом.	возрастам, -книга складского учета с указанием сертификата, -тетрадь скоропортящихся продуктов с отметкой учета качества, -журнал здоровья (о том, что нет заболеваний), -журнал бракеража сырой продукции, -бракераж готовой продукции, -накопительная ведомость, -журнал осмотра на гнойничковые заболевания, -картотека блюд, -перспективное меню на 10 дней, -меню на каждый день, - Журнал отметки профосмотров, - суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПин, - Журнал « Санитарное состояние», - Журнал « Витаминизация блюд», Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.	комитета по образованию.

Итоговые документы:
1.Справка по результатам плановой выездной проверки образовательного учреждения.

План-задание подготовил главный специалист комитета Л.А.Курило