**2.6. Обеспечение здоровья, безопасности, качества услуг по присмотру   
и уходу.**   
2.6.1. Наличие мероприятий по сохранению и укреплению здоровья воспитанников.   
Во всех МДОУ утверждены локальные нормативные акты по сохранению и   
укреплению здоровья детей:   
− Положение об организации питания в МДОУ;   
− Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания;   
− Программа производственного контроля детского сада;   
− Положение об охране жизни и здоровья детей;   
− Положение о ДОО.   
Медицинские кабинеты имеются в 5 (41%) МДОУ, в 7 (59%) учреждениях   
медицинское обслуживание осуществляется по договору с МБУЗ ЦРБ фельдшером   
ФАПА. Во всех МДОУ района имеется здоровьесберегающее оборудование: облучатель   
ультрафиолетовый бактерицидный передвижной, бактерицидные лампы в медицинском   
блоке, рециркуляторы. Общее санитарно-гигиеническое состояния МДОУ района   
соответствует требованиям действующего СанПин: питьевой, световой и воздушный   
режимы поддерживаются в норме. Ведется регулярный мониторинг за состоянием   
здоровья воспитанников. Ежемесячно и ежеквартально проводится анализ посещаемости   
и заболеваемости детей. Выявляются причины заболеваний, а впоследствии принимаются   
меры по снижению заболеваемости. В МДОУ проводится ежедневно утренний «фильтр»   
детей и сотрудников.   
2.6.2. Обеспечение комплексной безопасности в ДОО.   
В МДОУ района созданы безопасные условия для обучающихся и сотрудников:   
− создана система нормативно-правового регулирования комплексной безопасности,   
предусмотрено регулярное обучение коллектива по ТБ, ОТ, ЧС и др;   
− имеются локальные нормативные акты, устанавливающие требования к   
безопасности внутреннего (группового и вне группового) помещения и территории   
МБДОУ, предназначенной для прогулок воспитанников на свежем воздухе, определены   
правила безопасности при проведении экскурсий и других мероприятий на территории   
МБДОУ (положения, инструкции, приказы, решения, акты, паспорта безопасности,   
памятки, планы, отчеты, журналы, схемы охраны, графики дежурств);   
− разработаны Паспорт безопасности ДОУ; План взаимодействия с   
территориальными органами безопасности, территориальными органами МВД России и   
Росгвардии по защите объекта (территории) от террористических угроз; План   
противопожарных, антитеррористических мероприятий на 2020-21 учебный год.   
− ведѐтся видеонаблюдение;   
− установлен видеодомофон;   
− имеется тревожная кнопка с выводом сигнала на ЕДДС-112;   
− имеется АПС в исправном состоянии; - в помещении и на участке имеются все средства реагирования на чрезвычайные   
ситуации (план эвакуации детей в экстренных случаях, аптечка, инструкции,   
регламенты/правила безопасности, оптимизированные с учетом потребностей   
воспитанников группы, имеется телефон;   
− ведется необходимая документация для организации контрольно-пропускного и

внутриобъектового режима в МДОУ (положения. инструкции, журнал учѐта   
посетителей, журнал обхода территории, журнал сдачи смены и т.д.).   
− отсутствуют замечания со стороны Роспотребнадзора.   
2.6.3.Обеспечение качества услуг по присмотру и уходу за детьми.   
В МДОУ утверждены и соблюдаются нормативно-правовые акты, регулирующие   
выполнение норм хозяйственно-бытового обслуживания и процедур ухода за   
воспитанниками: - Правила внутреннего распорядка для всех участников образовательного процесса; - режим дня с учетом адаптационных режимов для детей по потребности и возможности здоровья (индивидуальные маршруты адаптации и др.); - обеспечена доступность предметов гигиены; - педагоги развивают культурно-гигиенических навыки воспитанников, что отражено в планах, рабочих программах задач по уходу и присмотру;   
В МДОУ регламентированы процессы организации рационального и   
сбалансированного питания и питья с учетом СанПиН: разработан Порядок организации   
питания воспитанников ДОО; утвержден режим питания в соответствии с возрастом и   
индивидуальными особенностями детей; утверждены технологические карты   
приготовления пищи, ежедневные и перспективные меню; ведется бракераж готовой и   
сырой продукции, учет калорийности, обеспечены правильная кулинарная обработка и   
закладка пищевых продуктов. В МДОУ питание детей соответствует заявленному 10-  
дневному меню; ежедневно доступна информация о питании на информационном стенде;   
соблюдается сервировка в группе; осуществляется индивидуальный подход в процессе   
питания; регулярный контроль и надзор за работой пищеблока.   
  
Предложения и рекомендации:   
- создать на официальном сайте МДОУ рубрики «Питание», с целью обеспечения   
открытости организации питания; -проводить методические мероприятия, направленные на профессиональное развитие педагогов в вопросах охраны и укрепление здоровья обучающегося и сотрудников МДОУ; - проводить физкультурно-оздоровительные мероприятия с воспитанниками, родителями (законными представителями) и сотрудниками МДОУ.