

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №5г.Назрани»

Наименование показателя	Характеристика показателя	Значение показателя
Наличие мероприятий по сохранению и укреплению здоровья воспитанников	В ДОУ организован регулярный	да
	мониторинг за состоянием здоровья	
	воспитанников, утверждены локальные акты по	
	сохранению и укреплению здоровья детей,	
	(реализуется Положение о контроле за	
	состоянием здоровья воспитанников; Положение	
	об охране жизни и здоровья воспитанников;	
	заполнены медицинские карты; осуществляются	
	контрольные процедуры за санитарно-	
	гигиеническим состоянием помещений,	
	оборудования, территории в соответствии с	
	санитарными правилами; отсутствуют замечания	
	со стороны Роспотребнадзора). Медицинское	
	обслуживание осуществляется медицинским	
	персоналом, реализуется система лечебно-	
	профилактической работы (план	
	организационно-медицинской работы; графики	
	проведения давакцинации; контроля	
	выполнения санитарно-противоэпидемического	
	режима и профилактических мероприятий) В ДОУ	
	соблюдаются санитарно-гигиенические нормы,	
	имеются медицинское оборудование, имеются	
	лицензированные медицинские кабинеты).	
Обеспечение комплексной	В ДОУ создана система нормативно-правового	да
безопасности в ДОО	регулирования комплексной безопасности,	да
	предусмотрено регулярное обучение коллектива	
	по ТБ, ОТ, ЧС и др; имеются локальные	
	но тв, от, че и др; имеются локальные нормативные акты, устанавливающие требования	
	к безопасности внутреннего (группового и вне	
	группового) помещения и территории ДОО, предназначенной для прогулок воспитанников на	

Обеспечение комплексной	В ДОУ создана система нормативно-правового	да
безопасности в ДОО	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 ДОО,	
	предназначенной для прогулок воспитанников	
	на свежем воздухе, определены правила	
	безопасности при проведении экскурсий и	
	других мероприятий на территории ДОУ	
	(положения, инструкции, приказы, решения,	
	акты, паспорт безопасности, памятки, планы,	
	отчеты, журналы, схемы охраны, графики	
	дежурств). Используемое спортивно-игровое	
	оборудование соответствует требованиям	
	стандартов безопасности (ГОСТ Р 52169-2012 и	
	пр.). Территория ДОО оборудована	
	навесами/беседками, оснащенными с полным	
	соблюдением требований. 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, в том числе детей-	
	инвалидов, имеется телефон). Ведется	
	необходимая документация для организации	
	контроля над чрезвычайными ситуациями и	
	несчастными случаями (План действий по	
	предупреждению и ликвидации ЧС	
	техногенного и природного характера; План	
	мероприятий по ЧС и НС и др.).	
Обеспечение качества услуг	В ДОУ утверждены и соблюдаются нормативно-	да
по присмотру и уходу за	правовые акты, регулирующие выполнение	
детьми	норм хозяйственно-бытового обслуживания и	
	процедур ухода за воспитанниками (Правила	
	внутреннего распорядка для всех участников	
	образовательного процесса, режим дня,	
	обеспечена доступность предметов гигиены;	
	педагоги развивают культурно-гигиенических	
	навыки воспитанников (наличие в планах,	
	рабочих программах задач по уходу и	
	присмотру). В ДОУ регламентированы процессы	
	организации рационального и	
	сбалансированного питания и питья с учетом	
	СанПиНов (разработан Порядок организации	
	питания воспитанников ДОУ; утвержден режим	

питания в соответствии с возрастом и индивидуальными особенностями детей; утверждены технологические карты приготовления пищи, ежедневные и перспективные меню; ведется бракераж, учет калорийности, обеспечены правильная кулинарная обработка и закладка пищевых продуктов). В ДОУ питание детей соответствует заявленному меню; ежедневно доступна информация о питании; соблюдается сервировка в группах; осуществляется индивидуальный подход в процессе питания, регулярный контроль (программа производственного контроля) и надзор за работой пищеблока (карты оперативного контроля, приказы по питанию и пр.).