

**Аналитический отчет о результатах мониторинга качества
обеспечения здоровья и безопасности детей в дошкольных образовательных
организациях Волосовского муниципального района
в 2021-2022 учебном году**

Дата проведения: с 01.10 по 30.10. 2021 г.
Проверяющий: Специалист Гаранина О.П.

В соответствии с Картой мониторинга качества дошкольного образования, утвержденной распоряжением Комитета образования Администрации Волосовского муниципального района от 03.09.2021 № 198-р, в период с 01.10.2021 по 30.10.2021 года Комитетом образования Администрации Волосовского муниципального района осуществлен сбор и анализ информации, характеризующей динамику развития муниципальной системы образования Волосовского района в 2020-2021 учебном году.

Мониторинг проводился с целью оценки качества обеспечения здоровья и безопасности детей в дошкольных образовательных организациях Волосовского муниципального района, с последующим обоснованием рекомендаций, принятия управленческих решений по совершенствованию качества дошкольного образования.

Во время проведения мониторинга были проанализированы:

1. Мероприятий по сохранению и укреплению здоровья воспитанников.
2. Комплексная безопасности в ДОО.
3. Качество услуг по присмотру и уходу за детьми.
4. Оборудование пищеблока.
5. Программа производственного контроля.

Сроки мониторингового исследования – с 01 октября 2021 по 30 октября 2021

Заказчик мониторингового исследования – Комитет образования администрации Волосовского муниципального района.

Ответственные за мониторинговое исследование – специалист Комитета образования Волосовского муниципального района Ленинградской области Гаранина О.П.:

Объекты мониторингового исследования: МДОУ «Детский сад № 5», МБДОУ «Детский сад № 6», МДОУ «Детский сад № 9», МДОУ «Детский сад № 11», МДОУ «Детский сад № 12», МДОУ «Детский сад № 13», МДОУ «Детский сад № 19», МДОУ «Детский сад № 20», МДОУ «Детский сад № 22», МДОУ «Детский сад № 24», «Детский сад №26», МДОУ «Детский сад № 27», «Детский сад № 28», МДОУ «Детский сад №29», МОУ «Сельцовская СОШ» (дошкольное отделение), МОУ «Горосовская ООШ» (дошкольное отделение), МОУ «Октябрьская ООШ» (дошкольное отделение), МОУ Беседская ООШ» (дошкольное отделение), МОУ «Рабитицкая НОШ» (дошкольное отделение), МОУ «Ущевицкая НОШ» (дошкольное отделение).

Инструментарий: чек–лист мониторинга качества обеспечения здоровья и безопасности детей в дошкольных образовательных организациях Волосовского муниципального района.

Методы мониторинга и источники сбора данных: наблюдение, изучение документации.

Потребители мониторинга: Комитет образования администрации Волосовского муниципального района, администрация МДОУ, муниципальная методическая служба.

По состоянию на 30.10.2021 года программа дошкольного образования реализуется в 20 образовательных организациях (далее ДОО). Из них: 14 дошкольных образовательных

организаций, 6 дошкольных групп общеобразовательных организаций. Численность детей составляет 2048 человек.

По итогам мониторинга выявлено следующее:

1. Наличие мероприятий по сохранению и укреплению здоровья воспитанников.

В 100% ДОО созданы условия для медицинского сопровождения воспитательно-образовательного процесса.

В 100% ДОО проводится постоянный мониторинг за состоянием здоровья воспитанников, утверждены 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; замечания со стороны Роспотребнадзора своевременно устраняются.

В 35% (7 ДОО) ДОО оборудованы медицинские блоки из 4 отдельных комнат: кабинет медицинской сестры, процедурная, изолятор, санузел;

в 15% (3 ДОО) оборудованы медицинские блоки из 3 отдельных комнат: кабинет медицинской сестры, процедурная, изолятор;

в 10% оборудованы медицинские блоки из 3 отдельных комнат: кабинет медицинской сестры, изолятор, санузел;

в 5% (1 ДОО) оборудованы медицинские блоки из 2 отдельных комнат: кабинет медицинской сестры, процедурная;

в 5% (1 ДОО) оборудованы медицинские блоки из 2 отдельных комнат: кабинет медицинской сестры, изолятор;

в 30% (6 ДОО) оборудованы медицинские кабинеты.

В ДОО процедурные кабинеты оснащены необходимыми медицинскими препаратами и оборудованием.

На каждого воспитанника имеются медицинские карты, сертификаты о профилактических прививках. Информация вносится регулярно. Ежегодно организуются профилактические осмотры детей специалистами. Медицинским персоналом осуществляется контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима и профилактических мероприятий в ДОО. Соблюдаются санитарно-гигиенические нормы, имеются медицинское оборудование и медикаменты, предусмотренные регламентом оказания медицинских услуг в ДОО.

В 65% ДОО медицинское обслуживание осуществляется медицинскими сестрами по договору с медицинскими организациями Волосовского муниципального района. В 35% ДОО (МДОУ «Детский сад № 11», МДОУ «Детский сад № 13», МДОУ «Детский сад № 19», МДОУ «Детский сад № 20», МДОУ «Детский сад № 27», МОУ «Октябрьская ООШ», МОУ «Сельцовская СОШ») медицинское обслуживание осуществляется силами учреждения.

2. Обеспечение комплексной безопасности в ДОО.

В ДОО создана система нормативно-правового регулирования комплексной безопасности, предусмотрено регулярное обучение коллектива по ТБ, ОТ, ЧС и др; организуются обучающие эвакуации; 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 ДОО (положения, инструкции, приказы, решения, акты,

паспорта безопасности, памятки, планы, отчеты, журналы, схемы охраны, графики дежурств). Территории 100% ДОО оборудованы навесами/беседками. Используемое спортивно-игровое оборудование соответствует требованиям стандартов безопасности. Однако в 25% ДОО (МДОУ «Детский сад № 20», МДОУ «Детский сад № 27», МОУ «Беседская ООШ», МОУ «Октябрьская ООШ», МОУ «Торосовская ООШ») требуется обновление спортивно-игрового оборудования, навесов/беседок.

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 с ОВЗ или 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.). Во всех ДОО имеются АПС, тревожные кнопки, система видеонаблюдения. Данный показатель составляет 100%.

В 100% ДОО разработаны локальные нормативные акты, устанавливающие требования к пожарной безопасности, проводится инструктаж о порядке действий персонала по обеспечению безопасной и быстрой эвакуации людей при пожаре; проводится инструктаж по действиям сотрудников ДОО по предупреждению и при угрозе террористического акта; имеются инструкции по охранно-пропускному режиму и действиям персонала при обнаружении подозрительных предметов. В 100% ДОО разработаны Программа проведения вводного инструктажа по охране труда; Программа первичного инструктажа на рабочем месте; Паспорта антитеррористической безопасности; Паспорта дорожной безопасности.

3. Обеспечение качества услуг по присмотру и уходу за детьми.

В 100% ДОО 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 (наличие в планах, рабочих программах задач по уходу и присмотру).

В 100% ДОО регламентированы процессы организации рационального и сбалансированного питания и питья с учетом СанПиН: разработано Положение об 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, учет калорийности, обеспечены правильная кулинарная обработка и закладка пищевых продуктов.

В 100% ДОО питание детей соответствует заявленному меню; ежедневно доступна информация о питании; соблюдается сервировка в группах; осуществляется индивидуальный подход в процессе питания, регулярный контроль и надзор за работой пищеблока (карты оперативного контроля, приказы по питанию и пр.). Данный показатель составляет 100%.

4. Оборудование пищеблока.

В 10% ДОО оборудование пищеблока полностью соответствует рекомендованному перечню оборудования и производственных помещений утвержденного СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а в 90 % ДОО планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер позволяет обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения персонала пищеблока ДОО. При приготовлении блюд обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность. Обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе производится при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем.

Приготовление блюд производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителями ДОО по технологическим картам, обеспечивается гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении по нормам, утвержденным действующими Санитарно-эпидемиологическими требованиями. Рационально и правильно составленное меню в ДОО представляет собой такой подбор блюд суточного рациона, который удовлетворяет потребность воспитанников в основных пищевых и энергетических компонентах с учетом возраста. Суточная потребность в основных продуктах и их калорийность, а также в витаминах и минеральных веществах определяется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Постановление от 27.05.2020 г. N 32 Главного государственного санитарного врача РФ).

100% ДОО района оснащены технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, и реализации пищевой продукции.

Все производственных помещений ДОО оборудованы системой приточно-вытяжной вентиляции отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания. Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений ДОО выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Сбор и обращение отходов соответствует требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений в 100% ДОО выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляться в специально отведенных местах.

Персонал, участвующий в организации питания ДОО, соответствует требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

5. Программа производственного контроля.

В 100 % ДОО разработана программа производственного контроля с частичным применением системы ХАССП. В 95% ДОО, ответственные за организацию питания не проходили курсы повышения квалификации по системе ХАССП, которая является эффективным орудием управления, используется для защиты ДОО при приготовлении пищевых продуктов и защите производственных процессов от биологических (микробиологических), химических, физических и других рисков загрязнения, для снижения риска изготовления и реализации небезопасных продуктов.

В 100% ДОО прием пищевой продукции осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

При проведении входного контроля поступающего скоропортящегося сырья, бракеража готовой пищевой продукции на пищеблоках ДОО, осуществляется регистрация результатов контроля в журнале бракеража готовой продукции и журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

В 100% ДОО проводятся мероприятия по дезинсекции, по дератизации. В 20% ДОО проводятся лабораторное мероприятие (исследование пищевой продукции), мероприятия по подтверждению качества песка и его санитарного содержания в детских песочницах, мероприятия по контролю за уровнем освещенности, соответствие параметров микроклимата гигиеническим нормативам, мероприятия, которые позволят поддерживать допустимый уровень шума, в 80% ДОО проводятся только мероприятия по подтверждению качества песка и его санитарного содержания в детских песочницах, бактериологические исследования воды, химический анализ воды.

Для сбора твердых коммунальных отходов на территории хозяйственной зоны в 95% ДОО предусмотрены контейнерные площадки для сбора пищевых отходов, в 5% ДОО сбора твердых коммунальных отходов производится на поселковой контейнерной площадке. Однако кратность вывоза ТБО производится не в соответствии с СанПиН от 29.01.2021 г. 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".

Выводы:

1. В целом во всех ДОО проводятся мероприятий по сохранению и укреплению здоровья воспитанников, но имеются трудности с медицинским обслуживанием.

2. Во всех ДОО обеспечивается комплексная безопасности. В ДОО района создана система нормативно-правового регулирования комплексной безопасности. В МДОУ «Детский сад № № 20», МДОУ «Детский сад № 27», МОУ «Беседская ООШ», МОУ «Октябрьская ООШ», МОУ «Торосовская ООШ» требуется обновление спортивно-игрового оборудования, навесов/беседок.

3. В 100% ДОО утверждены и соблюдаются нормативно-правовые акты, регулирующие выполнение норм хозяйственно-бытового обслуживания и процедур ухода за воспитанниками.

4. В 10% ДОО оборудование пищеблока полностью соответствует рекомендованному перечню оборудования и производственных помещений утвержденного СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а в 90 % ДОО планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер позволяет обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения персонала пищеблока.

5. В 100 % ДОО разработана программа производственного контроля. Однако в 95% ДОО, ответственные лица за организацию питания не проходили курсы повышения квалификации по системе ХАСПП, которая используется для защиты ДОО при приготовлении пищевых продуктов.

В МДОУ «Детский сад № 5», МДОУ «Детский сад № 9», МДОУ «Детский сад № 11», МДОУ «Детский сад № 12», МДОУ «Детский сад № 22», МДОУ «Детский сад № 24», «Детский сад № 28», МДОУ «Детский сад №29», МОУ «Беседская ООШ», МОУ «Октябрьская ООШ», МОУ «Торосовская ООШ» проводятся только мероприятия по подтверждению качества песка и его санитарного содержания в детских песочницах.

Кратность вывоза ТБО в 100% ДОО производится не в соответствии с СанПиН 2.1.3684-21.

Рекомендации:

1. Руководителям МДОУ «Детский сад № 11», МДОУ «Детский сад № 13», МДОУ «Детский сад № 19», МДОУ «Детский сад № 20», МДОУ «Детский сад № 27», МОУ «Октябрьская ООШ», МОУ «Сельцовская СОШ» в целях создания условий для охраны здоровья воспитанников организовать работу медицинского персонала в соответствии с договором между медицинскими организациями Волосовского муниципального района и ДОО.

2. Руководителям МДОУ «Детский сад № 20», МДОУ «Детский сад № 27», МОУ «Беседская ООШ», МОУ «Октябрьская ООШ», МОУ «Торосовская ООШ», требуется обновление спортивно-игрового оборудования, навесов/беседок.

3. Руководителям МДОУ «Детский сад № 5», МДОУ «Детский сад № 6», МДОУ «Детский сад № 9», МДОУ «Детский сад № 11», МДОУ «Детский сад № 12», МДОУ «Детский сад № 13», МДОУ «Детский сад № 20», МДОУ «Детский сад № 22», МДОУ «Детский сад № 24», «Детский сад №26», МДОУ «Детский сад № 27», «Детский сад № 28», МДОУ «Детский сад №29», МОУ «Беседская ООШ», МОУ «Октябрьская ООШ», МОУ «Рабитицкая НОШ», МОУ «Сельцовская СОШ», МОУ «Торосовская ООШ», МОУ «Ущевицкая НОШ» организовать прохождение курсов повышения квалификации ответственных лиц за организацию питания в ДОО по системе ХАСПП.

4. Руководителям МДОУ «Детский сад № 5», МДОУ «Детский сад № 9», МДОУ «Детский сад № 11», МДОУ «Детский сад № 12», МДОУ «Детский сад № 22», МДОУ «Детский сад № 24», «Детский сад № 28», МДОУ «Детский сад №29», МОУ «Беседская ООШ», МОУ «Октябрьская ООШ», МОУ «Торосовская ООШ» разработать программу производственного контроля с учетом принципов ХАСПП, которая включает лабораторные мероприятия (исследование пищевой продукции), мероприятия по подтверждению качества песка и его санитарного содержания в детских песочницах, бактериологические исследования воды, химический анализ воды, мероприятия по контролю за уровнем освещенности, соответствие параметров микроклимата

гигиеническим нормативам, мероприятия, которые позволят поддерживать допустимый уровень шума.

5. Руководителям усилить контроль за соблюдением кратности вывоза ТБО в соответствии с СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Срок: до 25 декабря 2021 г.

Специалист
Комитета образования



Гаранина О.П.