

**АНАЛИЗ**  
**реализации программы развития МБДОУ № 18**  
**г. Невинномысска**  
**за 2019 год**

№	основные мероприятия	выполнение
<b>Задача 1. Повышение профессиональной компетентности педагогов в соответствии с ФГОС ДО.</b>		
1.	Создание необходимых условий для повышения квалификации, саморазвития и формирования профессиональной компетентности педагогов	за 2019 г. 2 педагога прошли курсы повышения квалификации. 1 педагог получает образование магистра.
2.	Обучение педагогов современным технологиям взаимодействия со взрослыми и детьми (технологии проектирования, информационные технологии.)	Проведено 5 педсоветов, 2- по годовым задачам. 2 семинара по годовым задачам.
3.	Участие педагогов в наработке и распространении педагогического опыта на разных уровнях	1 педагог участвовал в распространении педагогического опыта: -городской этап краевого конкурса «Детский сад года – 2019» в номинации «Лучший воспитатель - профессионал, работающий со здоровьесберегающей образовательной технологией»; 1 педагог участвовал в муниципальном этапе краевого смотра - конкурса «Зеленый огонек - 2019»; 1 педагог принял участие в городском этапе краевого конкурса «Детский сад года - 2019» в номинации «Лучший воспитатель образовательной организации». 1 педагог представила мастер – класс в рамках педагогического фестиваля «Содружество - 2019».
4.	Подготовка к аттестации педагогических работников	1 педагог получил высшую квалификационную категорию.
<b>Задача 2. Развитие взаимодействия с родителями детей, привлечение их к совместному процессу воспитания, образования, оздоровления, развития детей.</b>		
1.	Ежегодное выявление посредством анкетирования удовлетворенности родителей воспитанников качеством	Анкетирование проводилось 19.03.2019 г., процент удовлетворенности родителей

	предоставляемых услуг	качеством предоставляемых услуг составил – 81 %; Анкетирование проводилось 20.10.2019 г., процент удовлетворенности родителей качеством предоставляемых услуг составил – 88 %;
2.	Участие родителей в образовательном процессе, в мероприятиях МБДОУ: -посещение занятий; -участие в днях здоровья; -участие в календарных праздниках; -участие в интернет - акциях	Процент участия родителей:  12 % 6 % 95 % 18 %
3.	Проведение «Дней открытых дверей», мастер - классов	Проведен День открытых дверей. Мастер – классы педагоги дают на групповых собраниях.
4.	Посещение мероприятий на базе городской библиотеки	за 2019 г. дети старшей группы посетили 3 мероприятия, подготовительной группы – 4.
5.	Организация выступлений в МБДОУ воспитанников музыкальной школы	Проведено 1 мероприятие с музыкальной школой: -концерт.

**Задача 3. Совершенствование развивающей предметно-пространственной среды МБДОУ, укрепление материально – технической базы с учетом требований ФГОС ДО.**

1.	Оснащение образовательного процесса учебно-методическими комплектами, дидактическими пособиями в соответствии с ФГОС ДО	Приобретено игрушек, дидактических пособий на 24150,00 рублей. В том числе: мячи большие – 12 шт. мячи маленькие – 20 шт. обручи большие – 5 шт. обручи средние – 13 шт. мяч детский надувной – 2 шт. и еще 41 наименование. Приобретено учебно – методической литературы на сумму 4872,00 рублей.
2.	Анализ материально- технического обеспечения Программы дошкольного образования МБДОУ на соответствие современным требованиям.	Имеется компьютерное оборудование, выход в интернет, в наличии: 2 компьютера, 3 ноутбука, 1 мультимедийный проектор, проекторный экран,

		4 принтера, 5 магнитофонов, 1 музыкальный центра, видеотека.
3.	Обновление развивающей предметно – пространственной среды на территории МБДОУ: -оборудование игровой площадки по ПДД, -оборудование спортивной площадки	нет средств  нет средств
4.	Выполнение предписаний Роспотребнадзора	Выполнены: -для технических целей (уборка помещений: групповых, туалета) в туалетных помещениях, групповых оборудованы отдельные водопроводные краны; -в групповых, спальных в теплое время года осуществляется засетчивание окон; -для приготовления картофельного пюре используется механическое оборудование; -суммарные объемы блюд (полдник) по приемам пищи обеспечены в соответствии с приложением № 13; -на пищеблоке обеспечено проведение генеральной уборки с последующей дезинфекцией инвентаря для проведения санитарно – бактериологических исследований смывов с объектов внешней среды на БГКП (половник гарнир); -ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием (в меню исключены салаты; мучные изделия, изготавливаемые на пищеблоке);

		<p>-производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий;</p> <p>-в объемно – планировочных решениях пищеблока предусмотрена последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции;</p> <p>-в горячем цехе обеспечено функциональное разделение помещения с выделением зон: переработки овощной, мясо - рыбной продукции при условии соблюдения санитарно – эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд.</p>
--	--	--

Заведующая МБДОУ № 18

г. Невинномысска



С.Н. Левченко