

ПУБЛИЧНЫЙ ДОКЛАД ЗА 2018-2019 УЧ.ГОД Муниципального бюджетного дошкольного образова- тельного учреждения детского сада комбинированного вида №2



1. Общая характеристика дошкольного образова- тельного учреждения

Юридический адрес: 172527, Тверская, обл., г. Нелидово, ул. Казанская, д.6.

Почтовый адрес: 172527, Тверская, обл., г. Нелидово, ул. Казанская, д.6.

Телефон: 5-25-33;

e-mail: sotchenkova2@yandex.ru

Сведения о лицензии на образовательную деятельность: дошкольное образова-
тельное учреждение имеет право на ведение образовательной деятельности, что
подтверждается государственной лицензией № 0001578, регистрационный № 664,
выданной 17 ноября 2015 года. Срок действия лицензии бессрочно.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА. **на 2018 – 2019 учебный год**

1.1. Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида №2 г. Нелидово был открыт в июне 1979г.

1.2. УЧРЕДИТЕЛЬ - муниципальное образование Нелидовский городской округ Тверской области. Функции и полномочия Учредителя Учреждения осуществляет Администрация Нелидовского городского округа Тверской области, отдельные функции и полномочия Учредителя Учреждения в соответствии с законодательством Российской Федерации, нормативными правовыми актами Тверской области и органов местного самоуправления осуществляет Управление образования Администрации Нелидовского городского округа Тверской области.

1.3. РЕЖИМ работы Детского сада №2 – 12.00 часов (с 7.00 ч. – 19 часов).

1.4. В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ учреждении в 2018 -2019 учебном году функционирует 12 групп:

- первая младшая группа №1	22 ребенка;
- первая младшая группа №2	23 ребенка;
- вторая младшая группа №1	23 ребенка;
- вторая младшая группа №2	23 ребенка;
- средняя группа №1	23 ребенка;
- средняя группа №2	23 ребенка;
- средняя группа №3	23 ребенка;
- старшая группа №1	23 детей;
старшая группа №2	23 ребенка;
старшая группа №3	23 ребенка;
Подготовительная к школе группа №1	23 детей
Подготовительная к школе группа №2	23 детей
- всего детей во всех группах	275 детей на 01.09.2018г.

1.5. КОЛИЧЕСТВО СОТРУДНИКОВ:

Всего – 43;
 педагогов – 24 из них
 18 воспитателей,
 2 музыкальных руководителя,
 2 учителя-логопеда,
 1 старший воспитатель,
 1 Инструктор по физической культуре;
 помощников воспитателей – 12;
 административных работников -2;
 обслуживающий персонал - 5.

2. АНАЛИЗ РАБОТЫ ДОУ.

2.1. УЧАСТНИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.

2.1.1. КОНТИНГЕНТ ДЕТЕЙ:

Год	Общее кол – во детей	По возрасту		По здоровью			
		до	до	1г.	2г.	3г.	4г.
		3лет	6лет				
2016-2017 уч.г.	267	85	172	54	201	-	2
2017-2018 уч.г.	275	87	179	57	207	-	1
2018-2019 уч.г.	275	44	231				2

ВЫВОД: Количественный состав детей постепенно увеличивается в связи со спросом детских мест у населения города.

Детей с первой и второй группой здоровья увеличилось на 23ч., а количество детей с третьей и четвертой группой здоровья уменьшилось на 5ч. Это неплохие результаты. Остались проблемы – идёт снижение показателя индекса здоровья детей и количества пропусков одним ребёнком по болезни. Причины: низкий уровень здоровья пришедших вновь детей, недостаточно сбалансированное питание дома, снижение иммунитета у детей.

Работа педагогического коллектива по физическому развитию, приобщению дошкольников к здоровому образу жизни и укреплению их здоровья в прошедшем году была последовательной и системной, поэтому уровень состояния здоровья детей и их заболеваемости остался такими же.

2.1.2. КОНТИНГЕНТ ПЕДАГОГОВ:

Сравнительный анализ кадрового обеспечения ДОУ .

Уровень профессиональной квалификации педагогов.

Квалификационная категория.	Показатели за 2016-2017 уч. год.	Перспективы показателей на 2017-2018 уч. год.	Перспективы показателей на 2018-2019 уч. год.
Высшая.	4 чел.	4чел.	4чел.
Первая.	7 чел.	8 чел.	9 чел.
Соответствие занимаемой должности.	13 чел.	12 чел.	11чел.

Уровень образования.

ВЫВОД: Педагогический коллектив Детского сада № 2 стабильный.

Количественный и качественный состав педагогов за последние три года почти не менялся. Почти все педагоги имеют специальное образование, квалификацию и опыт работы. 4 педагога имеют высшую квалификационную категорию и 9 педагогов имеют первую квалификационную категорию, что составляет 44,4% от общего числа педагогов, 11 педагогов - соответствие требованиям занимаемой должности (45,8%). Динамика профессионального роста отслеживается через процедуру аттестации педагогов и повышения квалификации. Растет число педагогов с первой квалификационной категорией. Увеличивается количество педагогов с высшим педагогическим образованием.

В прошлом учебном году аттестацию прошли 1 педагог (1- на первую категорию).

2.1.3. КОНТИНГЕНТ РОДИТЕЛЕЙ:

Категории родителей	Тип семей	2016-2017 уч.г.	2017-2018 уч.г.	2018-2019 уч.г.
По социальному статусу	Рабочие	42%	46%	45%
	Интеллигенция	46%	38%	37%
	Предприниматели	4%	4%	4%
	Безработные	10%	12%	9%
По образованию	Высшее	41%	43%	50%
	Среднее профессиональное	45%	37%	39%
	общее	14%	18%	14%
	н/общего среднего	-	2%	3%
По количеству детей в семье	1 ребёнок	50%	50%	49%
	2 ребёнка	48%	47%	47%
	3 ребёнка	2%	3%	17%
	4 ребёнка	5%	8%	10%
По составу семьи	Полная	84%	88%	85%
	Неполная	16%	12%	15%
	Многодетная	2%	3%	9%
	Разведённая	11%	13%	19%
	Мать одиночка	5%	5%	13%
	Опекаемые	3%	3%	3%
	Родители - инвалиды	1%	1%	3%
	Малообеспеченная	7%	8%	10%

ВЫВОД: По сравнению с прошлым годом в этом учебном году количество семей увеличилось.

Основную часть родителей составляют интеллигенция и рабочие - 87%

Число предпринимателей осталось прежним.

Количество безработных родителей уменьшилось на 3%.

Радует то, что значительно увеличился количественный состав родителей с высшим образованием до 45% от общего числа.

Эти данные свидетельствуют о достаточно высоком уровне образованности родителей.

К большому сожалению, неполных семей стало больше на 3%.

Количество малообеспеченных семей уменьшилось на 4%.

Задача педагогов - целенаправленно доводить до каждого родителя содержание ФГОС ДО.

Семья является важнейшим элементом социальной ситуации развития.

В ней социализация ребёнка происходит наиболее естественно и безболезненно, основной её механизм – воспитание.

2.2. МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА.

Материально – техническая база в основном соответствует требованиям Роспотребнадзора, ОГПН и современному уровню образования.

Здание находится в удовлетворительном состоянии.

Системы жизнеобеспечения ДООУ - освещение, отопление, водоснабжение, канализация находятся в режиме функционирования.

Условия для всестороннего развития детей постоянно улучшаются, а материально – техническая база ДООУ регулярно укрепляется.

В 2018/2019 учебном году было приобретено:

- линолеум (50 000 руб.);
- детская игровая мебель (198 000 руб.);
- мягкий инвентарь (11 500 руб.);
- установлены металлические двери вход в детский сад (13000)

Были проведены следующие виды работ:

- косметический ремонт всех помещений и прогулочных участков;
- вырубка и обрезка деревьев и кустарников.
- выполнен ремонт ступенек спуска на территорию и входа;

Наши проблемы

Требуется:

- замена оконных блоков;
- ремонт фасада;
- замена входных дверей;
- асфальтирование территории.

Наша мечта:

приобрести игровое и спортивное оборудование для спортплощадки на территории ДООУ.

В текущем учебном году была выполнена по плану следующая работа:

- произведён ремонт на пищеблоке,
- выполнен косметический ремонт во всех группах и коридорах;
- заменено и покрашено игровое оборудование на участках детского сада;
- покрашены веранды прогулочных участков;

- приобретена игровая мебель в трех группах;
- приобретены детские столы, стулья; мягкий инвентарь и посуда.
- пополнена материальная база методического кабинета: методической литературой, демонстрационным и раздаточным материалом, пособиями для занятий в соответствии с ФГОС ДО.

Из данных видно, что работа по укреплению материально – технической базы ДОУ проводилась.

Необходимо в следующем учебном году:

- сделать капитальный ремонт пищеблока;
- продолжить замену оконных блоков в группах и служебных помещениях;
- ремонт фасада здания;
- регулярно пополнять РППС возрастных групп дидактическим материалом, пособиями, разнообразными игрушками в соответствии с педагогическими требованиями образовательной «Программы», ФГОС ДО и санитарными нормами.

2.3. АНАЛИЗ РЕЗУЛЬТАТОВ ВОСПИТАТЕЛЬНО – ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ.

3.1. АНАЛИЗ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАЧ ГОДОВОГО ПЛАНА.

В течение учебного года коллектив работал над решением следующих годовых задач:

1. Развитие познавательной активности детей дошкольного возраста посредством экологического образования через повышение теоретического уровня и профессионального мастерства педагогов.
2. Формирование социально значимых и личностных качеств воспитанников в процессе организации трудового воспитания в детском саду.

В целях реализации первой годовой задачи были поведены:

- педсовет на тему «Экологическое воспитание дошкольников в системе образовательной деятельности с детьми в соответствии с ФГОС ДО»
- консультации для воспитателей на темы: «Роль наблюдений в природе для формирования основ экологической культуры дошкольников», «Развитие познавательной активности дошкольников в процессе реализации проектной деятельности», «Организация работы с детьми летом»
- семинар-практикум по теме: «Формирование элементарных экологических представлений у дошкольников»
- тематический контроль «Организация работы по экологическому воспитанию дошкольников»
- смотр-конкурс на лучшие создания среды для экологического воспитания детей
- тематические дни: день защиты диких животных, день птиц, день медведя, день Земли
- экологическая неделя «Мы любим природу» (май), «Неделя экологических путешествий» (июль)
- обогащение РППС в группах (изготовление дидактических игр, пособий, игровых атрибутов и др.) для экологического воспитания детей
- тематические выставки детских работ экологической направленности: «Наши питомцы» (к Всемирному дню домашних животных), «Здравствуй, зимушка-зима!», «Покормите птиц зимой!», «Мы весну встречаем!», «Берегите первоцветы!», «Лето красное пришло»
- общесадовская выставка творческих работ из природного материала «Золотая волшебница Осень» (участники: дети, их родители, педагоги)
- музыкально-экологические праздники и развлечения: «Осенины», «Лесная история», «Прогулка в зимнем лесу», «Праздник птиц», «Весняночка», «День Земли»
- физкультурно-экологические праздники и развлечения: «Поможем доктору Айболиту», «День птиц», «Снова лето к нам пришло»
- экологические акции с участием детей и родителей: «Кормушки для птиц», «Мусор Земле не к лицу», «Посади дерево!», «Украсим Землю цветами»

- игры-занятия с детьми подготовительных групп в клубе знатоков природы (в сотрудничестве с детской библиотекой)
- экскурсии с детьми старших и подготовительных групп на выставки экологической тематики в детскую библиотеку, центральную библиотеку, выставочный зал («Всё о медведях», «Берегите птиц», «Оковский лес» и др.); экскурсии в природу
- «Встречи в экологической гостиной» (приглашение сотрудников Центрально-Лесного заповедника для участия в беседах, играх, показе фильмов о животном и растительном мире заповедника для дошкольников)
- участие детей в экологических конкурсах и фестивалях (региональный «Марш парков-2019», муниципальный «Лучшая кормушка для птиц», в выставках рисунков в детской библиотеке («Эти удивительные ежи», «Собаки — наши друзья» и др.)
- оформление уголков для родителей по экологическому воспитанию ребёнка в семье (консультации, папки-передвижки, памятки, буклеты информационные листки)
- проведение групповых родительских собраний по экологическому воспитанию дошкольников
- оформление педагогами карточек различных форм работы с детьми по данной теме
- презентации проектов на экологические темы: «Мир растений родного края» (воспитатель Сорокина Е.Е.), «Такая нужная вода» (воспитатель Максимова Н.В.)

В целях реализации второй годовой задачи были поведены:

- педсовет на тему «Современные подходы к трудовому воспитанию дошкольников в контексте реализации ФГОС ДО»
- консультации для воспитателей на темы: «Развитие навыков самообслуживания как средство трудового воспитания детей дошкольного возраста», «Создание РППС для организации трудового воспитания детей в соответствии с требованиями ФГОС ДО»
- семинар-практикум по теме «Социально-личностное развитие дошкольников в процессе трудового воспитания»
- оперативный контроль по организации различных форм трудовой деятельности дошкольников
- тематический контроль «Состояние образовательной работы с детьми по трудовому воспитанию в соответствии с ФГОС ДО»
- открытый просмотр НОД в средней группе №2 на тему «Знакомимся с профессией повора» (воспитатель Дмитриева А.В.)
- экскурсии с детьми для знакомства с профессиями и трудом взрослых (по детскому саду, на почту, в библиотеку, в пожарную часть, в музыкальную школу и т.д.)
- «Встречи с интересными людьми» - приглашения родителей в группы для рассказа о своём труде и профессии
- оформление в группах альбомов «Наши мамы и папы работают»
- просмотр детьми видеофильмов, презентаций; игры, беседы и занятия по данной теме
- проведение выставок детских работ по ручному труду (ежемесячно)
- родительские собрания в нетрадиционной форме (квест-игра «Знакомим дошкольников с миром профессий» - воспитатель Новикова Л.В., семинар-практикум «Трудовое воспитание ребёнка в семье» - воспитатель Дранникова Н.М. и др.)
- реализация проектов по данной теме («Профессии наших родителей» - воспитатель Изотова А.С., «Все профессии нужны, все профессии важны» - воспитатель Новикова Л.В. и др.)
- обогащение РППС в группах (изготовление дидактических игр, пособий, игровых атрибутов, приобретение детского инвентаря для труда дошкольников и др.)
- оформление воспитателями уголков для родителей по данной теме
- оформление педагогами картотек различных форм работы с детьми по трудовому воспитанию
- спортивное развлечение «Путешествие в страну профессий» (инструктор по физкультуре Солдатова А.С.), музыкальное развлечение «Труд кормит, лень портит» (музыкальный руководитель Карназеева Е.В.), музыкальный досуг «Профессии смелых и отважных» (музыкальный руководитель Гулятьева И.П.)

В течение всего учебного года большое внимание уделялось развитию творческих способностей дошкольников. Наши воспитанники вместе с педагогами активно участвовали:

- в городских конкурсах («Мой подарок елке», «Снеговик-2019» «Весна на блюде», «Рождественская выставка», «Пасхальные поделки») (приняли участие 57 детей под руководством воспитателей Шавкун О.Г., Лебедевой О.М., Дранниковой Н.М., Дмитриевой Н.А., Васильевой Ж.А., Козыревой Л.А., Асоновой Л.А., Шиловой А.В., Изотовой А.С., Грибовой С.И., Максимовой Н.А)

- в городских фестивалях «Виктория», «Свет звезды» (участвовало 40 детей, руководители: Гульятеева И.П., Карназеева Е.В., Солдатова А.С.)

- в региональном конкурсе «Марш парков-2019» (участвовало 15 детей подготовительной группы №1, третье место - Ветерков Денис, воспитатель Дранникова Н.М.)

Для участников ГМО педагогов ДОО по художественно-эстетическому развитию детей были проведены на высоком уровне открытые просмотры НОД:

- по аппликации и рисованию с детьми подготовительной группы №1 на тему «Русская красавица матрёшка» (воспитатель Дранникова Н.М.)

- по аппликации с детьми старшей группы №3 на тему «Путешествие в волшебную страну» (воспитатель Грибова С.И.), а также творческая гостиная «Русское декоративно-прикладное искусство: сказочная роспись Полховского Майдана» (старший воспитатель Филяева Г.А.)

2019 год объявлен Президентом РФ годом театра и педагоги особое внимание уделяют развитию творчества дошкольников средствами театрализованной деятельности. Эта работа активно осуществляется на основе привлечения родителей и к пополнению предметной развивающей среды в музыкально театральных центрах групп, и к участию в совместных постановках.

Большинство досугов и праздников, проведённых в средних, старших и подготовительных группах включало театрализованную деятельность (выступление детей в ролях, инсценировки), в которой участвовали и родители. В старшей группе №2 (воспитатель Шилова А.В., музыкальный руководитель Карназеева Е.В.) родители подготовили и показали спектакль для детей «Курочка Ряба на новый лад». Такая деятельность сближает и способствует развитию творческого союза родителей, детей и педагогов.

Для повышения профессионального уровня молодых педагогов в течение учебного года в ДОО работала "Школа педагогов" под руководством старшего воспитателя Филевой Г.А. Для участников проводили семинары, консультации, презентации, мастер-классы, деловые игры: старший воспитатель Филяева Г.А., учителя-логопеды Николаева С.И., Носова Н.П.

Педагоги детского сада представляли свой опыт работы для коллег не только на педсоветах, но и проводили семинары-практикумы и мастер-классы на темы:

⑩ "Применение современных игровых технологий и малых форм русского фольклора в развитии речи дошкольников" (учитель-логопед Носова Н.П.)

⑩ "Формирование основ здорового образа жизни у дошкольников посредством использования инновационных образовательных технологий" (воспитатель Дранникова Н.М., музыкальный руководитель Карназеева Е.М.)

⑩ "Пальчиковые игры и развитие речи дошкольников" (учитель-логопед Николаева С.И.)

Учитель-логопед Николаева С.И. приняла участие в региональном конкурсе "Воспитатель года-2019" и стала победителем в номинации "Лучше электронное портфолио".

Учитель-логопед Носова Н.П. стала победителем в межмуниципальном конкурсе учителей-логопедов "Занимательная дидактика-2019", проходившем во Ржеве.

В сентябре на муниципальном фестивале эффективных педагогических технологий по реализации ФГОС свой опыт работы представили педагоги: Дранникова Н.М., Новикова Л.В., Грибова С.И., Николаева С.И., Васильева Ж.А.

В течение учебного года 15 педагогов опубликовали свой опыт работы на образовательных сайтах в сети Интернет, 11 педагогов вели свои странички на сайте детского сада.

Были проведены все мероприятия по внедрению профессионального стандарта педагога в соответствии с утверждённым планом.

В течение 2018-2019 учебного года 3 педагога прошли обучение на курсах повышения квалификации, 2 педагога были аттестованы на первую квалификационную категорию, 2 педагога получили высшее педагогическое образование.

Вывод: задачи годового плана были выполнены в полном объеме и на хорошем уровне.

Анализ выполнения ООП за 2018-2019 учебный год

В целом программа выполнена. Результаты педагогической диагностики по образовательным областям в начале и в конце 2018-2019 учебного года свидетельствуют о том, что по всем образовательным областям наблюдается положительная динамика. Она обеспечивается системной, планомерной работой коллектива дошкольного учреждения, внедрением в практику работы современных образовательных технологий, имеющих широкий потенциал применения (здоровьесберегающих, игровых, информационно-коммуникативных, развивающих, проектного метода и др.), активным привлечением родителей, тесным сотрудничеством с различными организациями НГО.

Однако есть проблемы, на решение которых педагогическому коллективу необходимо обратить особое внимание в следующем учебном году. Это: речевое развитие дошкольников, прежде всего. Год от года растет число детей с нарушениями речи (звукопроизношения, общим недоразвитием речи), с задержкой речевого развития.

Анализ коррекционной работы в логопункте ДОУ

Несомненно, что большой позитивный вклад в решение этих проблем вносит работа логопункта ДОУ. Учителя-логопеды координируют свою деятельность с воспитателями, другими специалистами, сотрудничают с родителями.

В 2018-2019 учебном году была оказана коррекционная помощь по развитию речи в логопункте детского сада - 68 детям старшего дошкольного возраста (32 ребёнка занимались у учителя-логопеда Носовой Н.Б. и 36 детей — у учителя-логопеда Николаевой С.И.)

Результаты работы следующие:

- ⑩ было выпущено из логопункта без речевых нарушений 22 ребёнка (13 детей у Носовой Н.П. и 9 детей у Николаевой С.И.)
- ⑩ с улучшением (поставленные звуки на стадии автоматизации) — 10 детей (1 ребёнок у Носовой Н.П. и 9 детей у Николаевой С.И.)
- ⑩ с частичным улучшением (не все звуки поставлены) — 24 ребёнка (6 детей у Носовой Н.П. и 18 детей у Николаевой С.И.)
- ⑩ без улучшения — 3 детей (3 детей у Носовой Н.П.)

Однако несмотря на позитивные результаты проблема развития речи остаётся актуальной для работы с детьми в нашем детском саду. Анализируя организацию работы педагогов по развитию

театрализованной деятельности дошкольников, следует отметить, что здесь все ресурсы используются. Многие ещё можно сделать по обогащению РППС, в группах, в логопункте, следует активнее применять новые технологии театротерапии всем педагогам, эффективнее развивать взаимодействие воспитателей со специалистами, продолжать укреплять сотрудничество с родителями по этом направлению.

Принимая во внимание достигнутые результаты и основные проблемы, с которыми столкнулся педагогический коллектив дошкольного учреждения, были определены перспективы и направления работы на следующий учебный год.

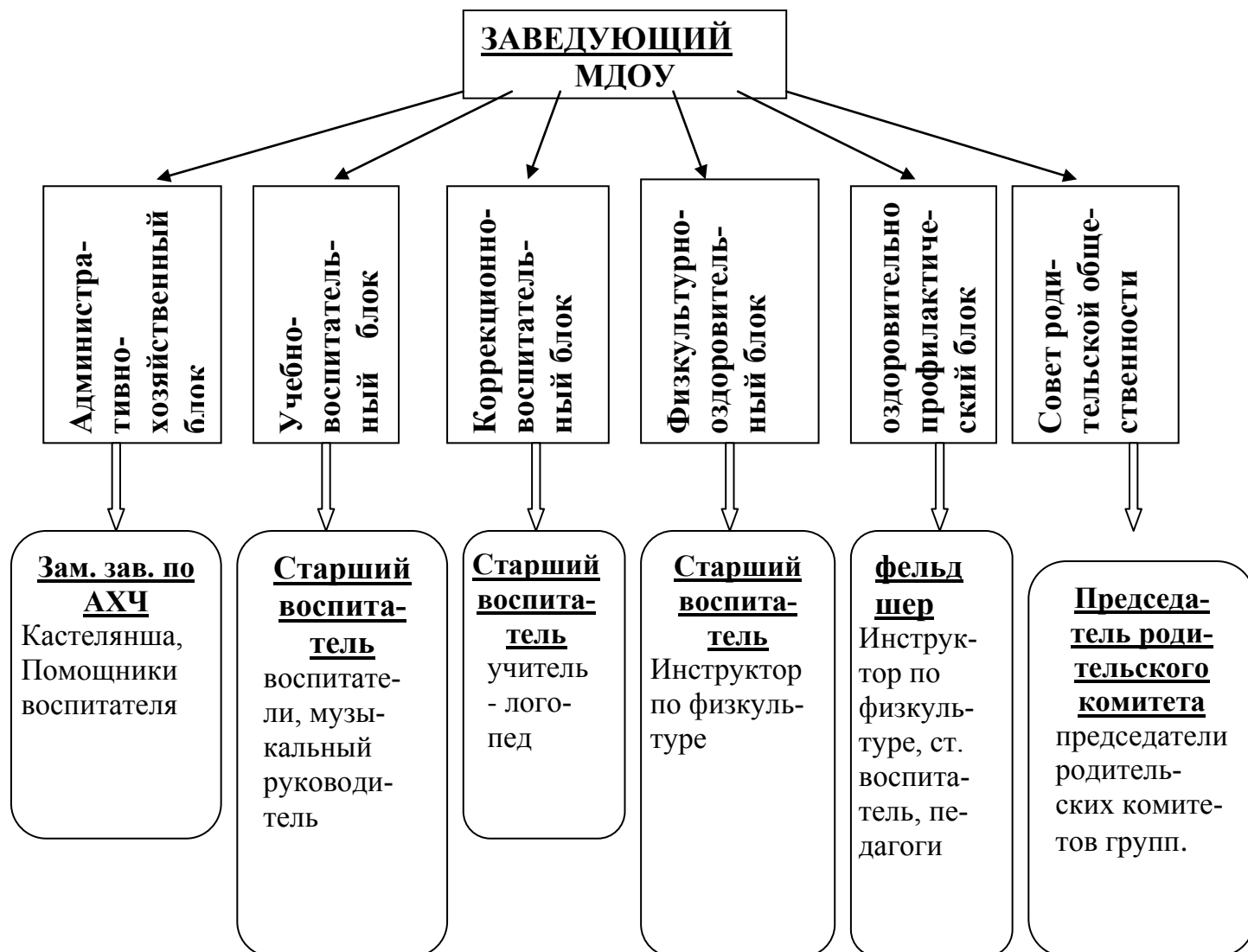
Цель и задачи на 2019/2020 учебный год

Цель: продолжать создавать комплексные условия для повышения качества образования в Детском саду №2.

Задачи:

1. Продолжать разрабатывать систему внутренней оценки качества дошкольного образования.
2. Обеспечить своевременное и эффективное речевое развитие как средство общения, познания, самовыражения ребёнка, применяя для этого современные образовательные технологии и активизацию сотрудничества с родителями.
3. Создавать условия самореализации детей через различные виды театрализованной деятельности.
4. Завершить внедрение профстандартов до конца 2019 года.

3. Структура управления дошкольным образовательным учреждением.



4. Условия осуществления образовательного процесса

ДОУ полностью укомплектовано кадрами. Из 41 сотрудника – 24 педагога. К непедagogическим кадрам относятся завхоз по административно-хозяйственной работе, 12 помощников воспитателя, 2 машиниста по стирке белья, рабочий комплексного обслуживания.

Количество педагогических кадров – 24 человек, из них:

Воспитателей – 17

Музыкальный руководитель – 2

Инструктор по физическому воспитанию- 1

учитель -логопед – 2

Старший воспитатель-1

Заведующий - 1

Наш детский сад очень похож на большой уютный дом, где счастливо живут дети и хорошо себя чувствуют взрослые. На протяжении двух лет приоритетными направлениями ДОО являются художественно-эстетическое воспитание детей.

Интерьер ДОО оформили с учётом современного дизайна: картинами, эстампами, панно. В сочетании с ними используются детские рисунки, поделки, семейные фотографии, что способствует эмоционально-личностному развитию детей.

Обновление содержания дошкольного образования потребовало от педагогов изменения предметно-пространственной среды. Во всех группах расстановка мебели, устройство уклада обеспечивает детям свободный доступ и к играм, и к игрушкам; к изобразительному материалу, оборудованию для активной и музыкальной деятельности. Удовлетворяется потребность ребёнка в совместной деятельности и в уединении. В дошкольном учреждении созданы условия, приближённые к домашним. Об этом свидетельствует групповое убранство - мебель, шторы, ковры, уголки отдыха и др.

ДОО оборудован совмещенным физкультурно-музыкальным залом, методическим кабинетом.



Результативность воспитательно-образовательного процесса определяется использованием различных современных форм организации занятий: групповые, индивидуальные, фронтальные. Одновременное изучение детьми разного возраста той или иной темы позволяет объединить их общими чувствами, переживаниями при проведении совместных утренников, вечеров досуга, спектаклей, выставок, прогулок и экскурсий. Так создается детское сообщество.

Воспитатели прилагают все усилия для создания комфорта каждому ребенку. В общении с детьми придерживаются принципа «Не рядом и не над, а вместе!». исключительное значение в педагогическом процессе придается игре, которая позволяет ребенку проявить собственную активность, наиболее полно реализовать себя.

Воспитатели постоянно поддерживают интерес к самостоятельному творчеству, предоставляют возможность самим выбирать занятия по интересам, внимательно и тактично наблюдать за свободной игрой детей, обеспечивая их необходимым материалом.

Наша цель – построение работы с учетом индивидуальных особенностей и возможностей каждого ребенка с целью развития декоративного творчества детей, сохранения его физического и психического здоровья на каждом возрастном этапе дошкольного детства.

Используемые нами технологии и методики стимулируют интеллектуальное, художественно-эстетическое, социально-эмоциональное и физическое развитие, познавательную активность, воображение, творчество. Содержание образования обеспечивает широкий спектр компетентности детей в различных сферах познания. Педагоги используют личностно-ориентированный подход при планировании и организации работы с детьми. Ведется систематическая работа по психологической диагностике и коррекции развития детей, адаптации к социально-психологическим особенностям группы, организуется психолого-консультативная деятельность.

Воспитательно-образовательный процесс осуществляется с учетом индивидуальных и психологических особенностей ребенка. Для обеспечения баланса между занятиями, регламентированной деятельностью и свободным временем ребенка в ДОУ соблюдается режим дня, учитывающий функциональные возможности и возрастные особенности детей, состояние их здоровья. Специфика адаптационного периода детей проявляется в организации гибкого режима дня. Целесообразное сочетание и чередование разных видов деятельности (умственной, физической, игровой и др.) способствуют сохранению работоспособности детей, предохраняют детский организм от переутомления. Уделяется внимание профилактике переутомления детей, проводятся психогимнастика, физминутки, пальчиковые игры, соблюдается дифференцированная нагрузка на физкультурных занятиях, 10-минутный перерыв между занятиями.

Несмотря на все изменения, происходящие в системе дошкольного образования, в ДОУ продолжает соблюдаться принцип комплексности, то есть образовательный процесс охватывает все основные направления развития ребенка (физическое, познавательное, трудовое, эстетическое, ознакомление с окружающим миром, развитие речи и др.).

По результатам опроса и анкетирования родителей было выявлено: что 85% из них считают, что воспитатели обеспечивают ребенку всестороннее развитие способностей, качественную подготовку к школе и укрепляют здоровье.

Общей основой воспитания и обучения детей в ДОУ является овладение речью, так как развивающаяся речь способствует развитию личности в целом. овладение родным языком как средством и способом общения и познания является одним из самых важных приобретений ребенка в дошкольном детстве. Речевое развитие детей в ДОУ осуществляется по следующим направлениям:

- развитие словаря детей;
- звуковая культура речи;
- речетворчество;
- развитие связанной речи;
- формирование грамматического строя языка;
- работа с книгой.

Внедрение альтернативных программ, использование современных педагогических технологий, применение в работе новых способов решения традиционных задач обучения и воспитания помогли педагогам ДОУ найти новые подходы в воспитании, максимально обеспечивающие развитие детей по всем разделам программы.

Занятия по коррекции речи проводят учителя - логопеды Носова Н.П., Николаева С.И.

Все большей популярностью в нашем ДОУ пользуются кружки. Это дает ребенку получить дополнительные знания и образование. На данный момент в нашем дет-

ском саду функционирует 3 кружка с целью реализации всестороннего развития личности ребенка, развития его коммуникативной компетенции и максимального раскрытия творческого потенциала.

Наименование кружка	Группы	Руководитель кружка
Музыкальный ансамбль «Солнышко»	Старшие	Музыкальный руководитель Гульятеева И.П.

5. Сохранение и укрепление здоровья детей.

Одной из основных задач в деятельности ДООУ является физическое развитие детей, охрана жизни и здоровья.

В ДООУ проводится профилактическая работа:

– Прогулки и физкультурные занятия на свежем воздухе.

- В целях профилактики заболеваний в детском саду соблюдается температурный режим.

– Утренний прием детей проводится с осмотром кожных покровов и волосистой части головы, в ясельных группах с измерением температуры тела и осмотром зева.

– Осуществляется контроль за рациональным питанием детей и режимом дня.

– Проводится витаминизация аскорбиновой кислотой в зимний период времени.

Большое внимание медико-педагогический коллектив ДООУ уделяет закаливающим процедурам, которые проводятся воспитателями групп в течение всего года с постепенным изменением их характера, длительности и дозировки, с учетом рекомендаций врача, состояния здоровья, возрастных и индивидуальных особенностей ребенка:

- упражнения после сна (в постели);
- пробежки по пуговичному коврику;
- витаминизированное питье;
- дозированный бег;
- полоскание рта;
- дыхательная гимнастика;

Организуя деятельность детей, мы используем инновационные оздоравливающие технологии :

– «Дыхательная гимнастика» И. С. Красиковой;

В ДООУ имеется медицинский кабинет, изолятор. В 2014 году получили лицензию на осуществление медицинской деятельности № Ло-69-01-001341 от 1 апреля 2014 года.

В группах имеются ортопедические уголки: ортопедические коврики, ребристые доски.

Для обеспечения физического развития, сохранения и укрепления здоровья детей в ДОУ функционируют музыкально -спортивный зал и летняя спортивная площадка.

Спортивный зал оснащен спортивным комплексом (включающим в себя спортивный уголок и шведскую стенку), оснащенный разнообразным спортивным инвентарем и оборудованием. Для создания эмоционального настроения в зале имеется магнитофон, центр, интерактивная доска, телевизор.

Комплекс оздоровительных мероприятий в ДОУ способствует укреплению и развитию опорно-двигательного аппарата ребенка, вызывает улучшение , углубляет дыхание и улучшает вентиляцию легких, положительно влияет на обмен веществ. Все это благоприятно отражается на развитии детского организма.

6. Организация питания.

Для правильной организации питания детей в дошкольном образовательном учреждении составляются полноценные рационы питания; используются разнообразный ассортимент продуктов, обеспечивающий достаточное содержание необходимых питательных и минеральных веществ, витаминов; строго соблюдаются технологические требования при приготовлении пищи с обеспечением правильной кулинарной обработки пищевых продуктов.

Воспитывая культурно-гигиенические навыки, эстетику питания, мы учитываем индивидуальные особенности и состояние здоровья ребенка, особенности его развития, периода адаптации, наличия хронических заболеваний.

Организация питания в ДОУ обеспечивает нашим воспитанникам большой запас энергии, необходимый для собственных детям усиленных процессов обмена веществ, высокой двигательной активности, развития эмоций, интеллекта и речи.

Цикличное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет

НЕДЕЛЯ №1

День: **понедельник**

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
90,06	Каша манная рец. № 2..	200	2	4	19	123					12	19	4	
299,02	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	20	4	
291,02	Джем..	15			10	40					2	3	1	
197,01	Чай с сахаром.	180			13	49					5	8	4	1
Итого за Завтрак			5	5	57	284					25	50	14	2
Обед														
79,03	Суп-лапша с курицей рец №2	200	4	4	12	97		1	1		18	39	8	1
181,08	Голубцы ленивые рец №2.	200	16	17	16	278		69			96	135	39	2
187,04	Напиток из сока..	180			24	97		2			18	11	8	
299,06	Хлеб ржаной 50г	50	3	1	17	90					17	79	23	2
Итого за Обед			23	21	69	562		72	1		149	263	79	5
Полдник														
271,07	Сок...	100			16	70		2			20	12	9	
Итого за Полдник					16	70		2			20	12	9	
Ужин														
285,01	Колбаса порционно,	70	8	18	1	200					26	119	15	1
151,26	Картофельное пюре	130	2	5	17	121		21			15	62	24	1

	рец № 2													
299,04	Хлеб ржаной 30г	30	2		10	54					11	47	14	1
220,02	Кисель..	180			30	114					1			
331,02	Конфеты..	15/1 шт	34			133					5	2	2	
Итого за Ужин			46	23	58	621		21			57	231	55	4
Дежурная группа														
220,02	Кисель..	180			30	114					1			
299,02	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	20	4	
Итого за Дежурная группа			2		45	185					7	20	4	
Итого за день			76	49	245	1723	1	95	1		258	576	161	11

День: вторник

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
108,14	Макароны с сахаром рец №2	150	9	12	37	292					168	130	16	1
299,02	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	20	4	
5,02	Сыр порциями.	15	3	4		54					150	81	8	
35,03	Какао с молоком	180	6	6	22	161		2			217	175	29	
Итого за Завтрак			20	22	74	579		3			542	406	57	2
Обед														
46,02	Щи со сметаной рец, № 2	200	6	8	11	142		33	1		54	88	27	1
151,26	Картофельное пюре рец № 2	130	2	5	17	121		21			15	62	24	1
283,15	Котлета "Нежность" рец №2	70	13	15	6	213					20	130	17	1
210,01	Компот из сухофруктов.	180			17	68					34	12	5	1
299,06	Хлеб ржаной 50г	50	3	1	17	90					17	79	23	2
Итого за Обед			25	29	67	634		54	1		140	370	96	6
Полдник														
271,07	Сок...	100			16	70		2			20	12	9	
Итого за Полдник					16	70		2			20	12	9	
Ужин														
112,05	Сырники со сливочным соусом рец №2	140/50	20	28	31	464		1			191	294	33	1
197,01	Чай с сахаром.	180			13	49					5	8	4	1
330,01	Вафли.	020/1шт	1	1	15	71			1		3	7	2	
Итого за Ужин			21	29	59	584		1	2		199	310	40	2
Дежурная группа														
197,01	Чай с сахаром.	180			13	49					5	8	4	1
299,02	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	20	4	
Итого за Дежурная группа			2		28	121					11	28	9	1
Итого за день			69	81	244	1988	1	59	3		912	1125	210	12

День: среда

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
96,19	Каша пшеничная рец. №2.	200	3	4	22	140					9	23	5	
299,02	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	20	4	
1,01	Масло сливочное.	5		4		37					1	1		

204,04	Кофейный напиток с молоком рец № 2	180	5	6	22	156		2			216	162	25	
Итого за Завтрак			10	15	58	405		2			232	205	34	1
Обед														
63,02	Суп гороховый рец №2	200	7	7	18	166		11	1		35	93	32	2
246,12	Печень по-строгановски рец №2	70	9	5		79		17	5		8	158	9	3
230,08	Каша гречневая рассыпчатая рец №2	100	8	6	37	238					20	181	120	4
299,06	Хлеб ржаной 50г	50	3	1	17	90					17	79	23	2
197,04	Фиточай с сахаром.	180			13	49					5	8	4	1
Итого за Обед			27	19	85	623	1	28	5		86	519	190	12
Полдник														
271,07	Сок...	100			16	70		2			20	12	9	
Итого за Полдник					16	70		2			20	12	9	
Ужин														
26,04	Винегрет..	120	2	5	12	105		15	2		34	62	29	1
299,04	Хлеб ржаной 30г	30	2		10	54					11	47	14	1
220,02	Кисель..	180			30	114					1			
251,03	Булочка Домашняя.	60	5	6	33	210					14	48	8	1
351,03	Фрукты..	100			1	5		2			2	1	1	
Итого за Ужин			9	12	86	488		16	2		61	159	52	3
Дежурная группа														
220,02	Кисель..	180			30	114					1			
299,02	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	20	4	
Итого за Дежурная группа			2		45	185					7	20	4	
Итого за день			49	46	291	1771	1	49	7		406	914	289	17

День: четверг

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
111,03	Омлет с маслом рец № 2	100	10	15	8	202		1			102	168	16	2
299,02	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	20	4	
5,02	Сыр порциями.	15	3	4		54					150	81	8	
197,01	Чай с сахаром.	180			13	49					5	8	4	1
Итого за Завтрак			16	19	35	377		1			263	277	32	3
Обед														
67,04	Свекольник рец. № 2	200	6	10	17	183		19	1		53	110	37	2
28,02	Огурец соленый.	20				3		1			5	5	3	
164,11	Жаркое по-домашнему рец №2	180	9	10	24	230		29	1		31	96	37	1
299,06	Хлеб ржаной 50г	50	3	1	17	90					17	79	23	2
210,01	Компот из сухофруктов.	180			17	68					34	12	5	1
Итого за Обед			19	21	75	574		50	2		139	301	105	6
Полдник														
271,07	Сок...	100			16	70		2			20	12	9	
Итого за Полдник					16	70		2			20	12	9	
Ужин														
131,02	Котлеты морковные с творогом рец № 2	130	9	8	32	238		6	10		114	156	53	1
35,03	Какао с молоком	180	6	6	22	161		2			217	175	29	
294	Хлеб-батон 20г	20	2		15	71								
Итого за Ужин			17	15	69	471		8	10		332	331	82	2
Дежурная группа														
194,01	Молоко	180	5	6	8	104		2			216	162	25	

299,02	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	20	4	
Итого за Дежурная группа			7	6	23	176		2			222	182	29	
Итого за день			59	61	218	1668	1	63	12		977	1102	258	12

День: пятница

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
97,05	Каша молочная "Дружба". рец. № 2.	200	8	11	35	274		3			253	240	48	1
299,02	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	20	4	
1,01	Масло сливочное.	5		4		37					1	1		
35,03	Какао с молоком	180	6	6	22	161		2			217	175	29	
Итого за Завтрак			16	22	72	544		5			477	436	82	2
Обед														
56,03	Рассольник ленинградский рец №2	200	6	11	17	194		14	1		38	113	28	1
140,23	Фрикадельки рыбные рец №2	70	13	3		80		1			32	179	26	1
151,26	Картофельное пюре рец № 2	130	2	5	17	121		21			15	62	24	1
299,06	Хлеб ржаной 50г	50	3	1	17	90					17	79	23	2
220,02	Кисель..	180			30	114					1			
Итого за Обед			25	19	81	599		36	1		103	432	102	5
Полдник														
271,07	Сок...	100			16	70		2			20	12	9	
Итого за Полдник					16	70		2			20	12	9	
Ужин														
277,02	Блинчики с джемом № 2	150/20	10	11	63	386		1			148	167	26	1
197,01	Чай с сахаром.	180			13	49					5	8	4	1
351,03	Фрукты..	100			1	5		2			2	1	1	
Итого за Ужин			10	11	77	440		3			155	177	32	2
Дежурная группа														
197,01	Чай с сахаром.	180			13	49					5	8	4	1
299,02	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	20	4	
Итого за Дежурная группа			2		28	121					11	28	9	1
Итого за день			54	52	274	1775	1	46	1		767	1085	232	11

НЕДЕЛЯ №2

День: понедельник

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
96,11	Каша ячневая рец. №2	200	7	9	31	230		2			170	145	24	
299,02	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	20	4	
1,01	Масло сливочное.	5		4		37					1	1		
197,01	Чай с сахаром.	180			13	49					5	8	4	1
Итого за Завтрак			9	13	59	388		2			182	174	33	2
Обед														

76,07	Суп рыбный рец №2	200	6	3	17	118		13	1		34	100	30	1
174,25	Гуляш рец № 2	70	15	20	4	253		1			28	140	17	1
108,1	Макаронны отварные рец №2	130	6	9	42	277					20	56	10	1
210,01	Компот из сухофруктов.	180			17	68					34	12	5	1
299,06	Хлеб ржаной 50г	50	3	1	17	90					17	79	23	2
Итого за Обед			30	32	97	807		15	1		133	386	85	6
Полдник														
271,07	Сок...	100			16	70		2			20	12	9	
Итого за Полдник					16	70		2			20	12	9	
Ужин														
111,07	Омлет с маслом и колбасой рец № 2	100/50	10	15	8	202		1			102	168	16	2
299,04	Хлеб ржаной 30г	30	2		10	54					11	47	14	1
197,04	Фиточай с сахаром.	180			13	49					5	8	4	1
332,01	Печенье.	20	2		10	48								
Итого за Ужин			13	15	41	353		1			118	224	34	4
Дежурная группа														
197,04	Фиточай с сахаром.	180			13	49					5	8	4	1
299,02	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	20	4	
Итого за Дежурная группа			2		28	121					11	28	9	1
Итого за день			56	61	241	1739	1	20	1		464	823	170	13

День
: вторник

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
96,15	Каша пшеничная рец №2.	200	7	9	31	236		2			172	189	44	1
5,02	Сыр порциями.	15	3	4		54					150	81	8	
299,02	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	20	4	
204,04	Кофейный напиток с молоком рец № 2	180	5	6	22	156		2			216	162	25	
Итого за Завтрак			18	20	67	518		4			544	452	80	2
Обед														
63,05	Суп с фасолью рец №2	200	7	7	18	166		11	1		35	93	32	2
26,01	Салат из белокочанной капусты.	060	1	3	6	53		22	1		33	19	10	
140,2	Рыба по-польски рец №2	70	10	3	2	78		1			23	130	19	
151,26	Картофельное пюре рец № 2	130	2	5	17	121		21			15	62	24	1
299,06	Хлеб ржаной 50г	50	3	1	17	90					17	79	23	2

220,0 2	Кисель..	180			30	114					1			
			23	19	90	622	1	54	1		124	383	10 9	6
Итого за Обед														
Полдник														
271,0 7	Сок...	100			16	70		2			20	12	9	
					16	70		2			20	12	9	
Итого за Полдник														
Ужин														
115,1 3	Запеканка творожная со сметаной рец № 2	150/15	23	31	36	515		1			255	355	41	1
197,0 1	Чай с сахаром.	180			13	49					5	8	4	1
299,0 2	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	20	4	
351,0 3	Фрукты..	100			1	5		2			2	1	1	
			26	31	64	641		3			268	384	50	3
Итого за Ужин														
Дежурная группа														
197,0 1	Чай с сахаром.	180			13	49					5	8	4	1
299,0 2	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	20	4	
			2		28	121					11	28	9	1
			70	70	26	1972	1	64	2		967	125	25	1
					5							9	7	2
Итого за день														

День
: среда

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
230,2 6	Каша гречневая молочная рец №2	200	7	10	28	227		2			189	211	71	2
299,0 2	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	20	4	
291,0 2	Джем..	15			10	40					2	3	1	
197,0 1	Чай с сахаром.	180			13	49					5	8	4	1
			10	10	66	388		2			202	242	81	3
Обед														
67,08	Суп картофельный рец № 2	200	6	6	16	145		11	1		24	80	21	1
230,2 2	Ежики куриные рец № 2	70	12	15	8	214		2			19	82	13	1
233,0 7	Тушеная капуста Рец №2	130	3	4	13	120		80			90	62	32	1
299,0 6	Хлеб ржаной 50г	50	3	1	17	90					17	79	23	2
210,0 1	Компот из сухофруктов.	180			17	68					34	12	5	1

Итого за Обед		25	26	71	636		94	1		184	315	94	6
Полдник													
271,0 7	Сок...	100		16	70		2			20	12	9	
Итого за Полдник				16	70		2			20	12	9	
Ужин													
108,0 8	Макароны с сыром рец №2	150	9	12	37	292				168	130	16	1
299,0 4	Хлеб ржаной 30г	30	2		10	54				11	47	14	1
35,03	Какао с молоком	180	6	6	22	161		2		217	175	29	
332,0 1	Печенье.	20	2		10	48							
Итого за Ужин			18	18	79	556		3		396	353	60	3
Дежурная группа													
194,0 1	Молоко	180	5	6	8	104		2		216	162	25	
299,0 2	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72				6	20	4	
Итого за Дежурная группа			7	6	23	176		2		222	182	29	
Итого за день			60	60	25	1826	1	10	2	102	110	27	1
				5				3		4	3	3	3

День
: четверг

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
93,05	Каша геркулесовая(вязкая)с маслом рец. № 2.	200	8	12	24	233		3			258	248	54	1
299,0 2	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	20	4	
5,02	Сыр порциями.	15	3	4		54					150	81	8	
35,03	Какао с молоком	180	6	6	22	161		2			217	175	29	
Итого за Завтрак			19	22	61	520		5			632	524	95	2
Обед														
84,02	Суп молочный с крупой и гречками рец. № 2	200	8	9	29	230		3			254	204	33	1
283,1 7	Шницель рубленый рец № 2	70	12	14	12	224					25	116	15	1
151,2 6	Картофельное пюре рец № 2	130	2	5	17	121		21			15	62	24	1
299,0 6	Хлеб ржаной 50г	50	3	1	17	90					17	79	23	2
187,0 4	Напиток из сока..	180			24	97		2			18	11	8	
Итого за Обед			26	28	99	763		25			329	471	103	5
Полдник														
271,0 7	Сок...	100			16	70		2			20	12	9	
Итого за Полдник					16	70		2			20	12	9	
Ужин														
35,05	Салат из моркови рец	60	1	3	7	57		3	5		29	31	21	

	№2													
274,0 1	Плов с курицей рец №2	200	13	18	39	370		4	1		29	174	42	2
299,0 4	Хлеб ржаной 30г	30	2		10	54					11	47	14	1
197,0 1	Чай с сахаром.	180			13	49					5	8	4	1
330,0 3	Мармелад	30	1	1	31	142			3		6	14	4	1
Итого за Ужин			17	22	100	672		7	9		79	275	86	5
Дежурная группа														
187,0 4	Напиток из сока..	180			24	97		2			18	11	8	
299,0 2	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	20	4	
Итого за Дежурная группа			3		38	169		2			24	30	12	1
Итого за день			65	74	315	2194	1	41	9		108	131	30	13

День
: пятница

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Завтрак														
95,09	Каша рисовая Рец №2.	200	6	7	52	299		1			112	159	40	1
299,0 2	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	20	4	
1,01	Масло сливочное.	5		4		37					1	1		
204,0 4	Кофейный напиток с молоком рец № 2	180	5	6	22	156		2			216	162	25	
Итого за Завтрак			14	18	88	564		3			335	342	69	1
Обед														
49,03	Борщ с мясом и сметаной рец № 2	200	6	8	15	158		25	1		52	95	31	2
230,0 8	Каша гречневая рассыпчатая рец №2	100	8	6	37	238					20	181	120	4
36,05	Бефстроганов	70	21	16	40	389		2			23	189	124	4
299,0 6	Хлеб ржаной 50г	50	3	1	17	90					17	79	23	2
197,0 4	Фиточай с сахаром.	180			13	49					5	8	4	1
Итого за Обед			38	31	122	925		26	1		118	552	302	13
Полдник														
271,0 7	Сок...	100			16	70		2			20	12	9	
Итого за Полдник					16	70		2			20	12	9	
Ужин														
289	Оладьи рец № 2	150	11	10	59	371		1			125	152	25	1
291,0 1	Джем.	20			14	53					2	4	2	
220,0 2	Кисель..	180			30	114					1			

351,0 3	Фрукты..	100			1	5		2		2	1	1	
Итого за Ужин			11	10	10 4	543		3		130	157	28	2
Дежурная группа													
220,0 2	Кисель..	180			30	114				1			
299,0 2	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72				6	20	4	
Итого за Дежурная группа			2		45	185				7	20	4	
Итого за день			66	59	37 5	2288	1	35	2	610	108 2	41 3	1 6

Приложение №2
к Контракту
№ 0136300018215000069-0149710-01
от «22» декабря 2015 г

Циклическое десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет

НЕДЕЛЯ №1

День: понедельник

№ рец.	Прием пищи, наимено- вание блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральны вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Завтрак												
90,07	Каша манная рец. № 1.	150	4	7	16	140		1				130
294	Хлеб-батон 20г	20	2		15	71						
291,03	Джем,	10			14	53						2
197,02	Чай с сахаром..	150			11	42						5
Итого за Завтрак			6	7	56	306		1				138
Обед												
79,04	Суп-лапша с кури- цей рец №1	150	3	3	9	78		1	1			15
181,09	Голубцы ленивые рец №1.	150	15	15	19	205		14				56
187,05	Напиток из сока...	150			20	83		2				15
299,04	Хлеб ржаной 30г	30	2		10	54						11
Итого за Обед			20	19	59	420		16	1			97

Полдник											
271,07	Сок...	100			16	70		2			20
Итого за Полдник					16	70		2			20
Ужин											
275	Колбаса порцион-но.	50	6	12	1	133					18
151,27	Картофельное пюре рец № 1	100	2	3	16	109		19			38
299,04	Хлеб ржаной 30г	30	2		10	54					11
220,03	Кисель	150			26	99					1
Итого за Ужин			10	16	53	395		19			66
Итого за день			37	42	184	1191		39	1		321

День: вторник

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Завтрак												
108,15	Макароны с сахаром рец №1	100	9	12	42	363					120	
299,02	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	
5,03	Сыр порциями..	10	2	3		36					100	
35,04	Какао с молоком..	150	3	3	15	100		1			121	
Итого за Завтрак			16	18	71	570		2			347	
Обед												
46,03	Щи со сметаной рец, № 1	150	2	4	6	62		18	1		37	
283,16	Котлета "Нежность" рец №1	50	13	15	6	213					20	
151,27	Картофельное пюре рец № 1	100	2	3	16	109		19			38	
210,02	Компот из сухофруктов...	150			16	64					25	
299,04	Хлеб ржаной 30г	30	2		10	54					11	
Итого за Обед			19	23	54	503		38	1		130	
Полдник												
271,07	Сок...	100			16	70		2			20	
Итого за Полдник					16	70		2			20	
Ужин												
112,06	Сырники со сливочным соусом рец №1	120/50	15	20	22	421					144	
197,02	Чай с сахаром..	150			11	42					5	
330,01	Вафли.	020/1шт	1	1	15	71			1		3	
Итого за Ужин			16	20	48	533		1	2		152	

Итого за день	51	62	190	1677	1	42	3		649	8
----------------------	----	----	-----	------	---	----	---	--	-----	---

День: среда

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Завтрак												
96,21	Каша пшеничная рец. №1..	150	5	7	27	189		1			133	
299,02	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	
1,01	Масло сливочное.	5		4		37					1	
204,05	Кофейный напиток с молоком рец № 1	150	3	3	15	98		1			120	
Итого за Завтрак			11	15	56	396		3			260	
Обед												
63,03	Суп гороховый рец №1	150	5	6	13	129		9	1		28	
246,13	Печень по-строгановски рец №1	50	9	5		79		17	5		8	
230,07	Каша гречневая рассыпчатая рец №1	70	8	6	37	238					20	
299,04	Хлеб ржаной 30г	30	2		10	54					11	
197,05	Фиточай с сахаром..	150			15	57					5	
Итого за Обед			24	17	76	558		25	5		72	
Полдник												
271,07	Сок...	100			16	70		2			20	
Итого за Полдник					16	70		2			20	
Ужин												
26,1	Винегрет,	80	1	10	9	132		10	1		23	
220,03	Кисель	150			26	99					1	
299,04	Хлеб ржаной 30г	30	2		10	54					11	
251,03	Булочка Домашняя.	60	5	6	33	210					14	
351,02	Фрукты.	60			6	27		10			10	
Итого за Ужин			9	17	84	522		20	1		58	
Итого за день			44	49	232	1546	1	50	7		410	

День: четверг

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	

Завтрак												
111,04	Омлет с маслом рец № 1	80	7	10	2	127					64	1
299,02	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	
5,03	Сыр порциями..	10	2	3		36					100	
197,02	Чай с сахаром..	150			11	42					5	
Итого за Завтрак			12	14	27	277		1			176	
Обед												
67,05	Свекольник рец. № 1	150	6	6	16	145		11	1		24	
164,12	Жаркое домашнему рец №1	130	9	10	24	230		29	1		31	
299,04	Хлеб ржаной 30г	30	2		10	54					11	
210,02	Компот из сухофруктов...	150			16	64					25	
Итого за Обед			17	17	67	493		41	2		90	2
Полдник												
271,07	Сок...	100			16	70		2			20	
Итого за Полдник					16	70		2			20	
Ужин												
131,03	Котлеты морковные с творогом рец № 1	110	8	12	32	270		6	10		113	1
35,04	Какао с молоком..	150	3	3	15	100		1			121	
294	Хлеб-батон 20г	20	2		15	71						
Итого за Ужин			14	16	62	441		7	10		234	2
Итого за день			43	46	172	1281	1	50	12		519	6

День: пятница

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Завтрак												
97,06	Каша молочная "Дружба". рец. № 1.	150	5	7	26	188		1			132	1
299,02	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	
1,01	Масло сливочное.	5		4		37					1	
35,04	Какао с молоком..	150	3	3	15	100		1			121	
Итого за Завтрак			10	15	56	397		3			260	2
Обед												
56,04	Рассольник ленинградский рец №1	150	4	6	14	121		13	1		23	
140,22	Фрикадельки рыбные рец №1	50	13	3		80		1			32	1
151,27	Картофельное пюре рец № 1	100	2	3	16	109		19			38	

220,03	Кисель	150			26	99					1	
299,04	Хлеб ржаной 30г	30	2		10	54					11	
Итого за Обед			22	12	66	464		34	1		104	3
Полдник												
271,07	Сок...	100			16	70		2			20	
Итого за Полдник					16	70		2			20	
Ужин												
276,01	Блинчики с джемом № 1	120/15	8	9	64	367		1			87	1
197,02	Чай с сахаром..	150			11	42					5	
351,02	Фрукты.	60			6	27		10			10	
Итого за Ужин			9	9	81	435		11			102	1
Итого за день			41	36	220	1366	1	49	1		486	7

НЕДЕЛЯ №2

День: понедельник

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Завтрак													
96,1	Каша ячневая рец. №1	150	5	7	27	189		1			133	114	19
99,02	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	20	4
1,01	Масло сливочное.	5		4		37					1	1	
97,02	Чай с сахаром..	150			11	42					5	8	4
Итого за Завтрак			8	11	52	340		1			145	142	28
Обед													
76,06	Суп рыбный рец №1	150	3	2	13	84		10	1		23	61	20
74,33	Гуляш рец № 1.	50	15	20	4	253		1			28	140	17
08,11	Макароны отварные рец №1	100	6	9	42	277					20	56	10
10,02	Компот из сухофруктов...	150			16	64					25	8	3
99,04	Хлеб ржаной 30г	30	2		10	54					11	47	14
Итого за Обед			26	31	85	733		11	1		106	312	64
Полдник													
71,07	Сок...	100			16	70		2			20	12	9
Итого за Полдник					16	70		2			20	12	9

Ужин													
11,08	Омлет с маслом и колбасой рец № 1	80/30	7	10	2	127					64	117	10
99,04	Хлеб ржаной 30г	30	2		10	54					11	47	14
97,05	Фиточай с сахаром..	150			15	57					5	8	4
Итого за Ужин			9	11	27	239					80	173	28
Итого за день			43	53	181	1381	1	15	1		351	639	129

День: вторник

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Завтрак													
96,16	Каша пшенная рец №1.	150	6	7	26	194		1			135	151	35
5,03	Сыр порциями..	10	2	3		36					100	54	5
99,02	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	20	4
04,05	Кофейный напиток с молоком рец № 1	150	3	3	15	98		1			120	90	14
Итого за Завтрак			13	14	56	400		3			361	314	58

Обед													
53,06	Суп с фасолью рец №1	150	5	6	13	129		9	1		28	71	25
40,21	Рыба по-польски рец №1	50	10	3	2	78		1			23	130	19
51,27	Картофельное пюре рец № 1	100	2	3	16	109		19			38	73	25
99,04	Хлеб ржаной 30г	30	2		10	54					11	47	14
20,03	Кисель	150			26	99					1		
Итого за Обед			19	13	68	469		29	1		100	322	82

Полдник													
71,07	Сок...	100			16	70		2			20	12	9
Итого за Полдник					16	70		2			20	12	9

Ужин													
15,14	Запеканка творожная со сметаной рец № 1	100/10	16	22	26	373		1			184	248	29
294	Хлеб-батон 20г	20	2		15	71							
97,02	Чай с сахаром..	150			11	42					5	8	4
51,02	Фрукты.	60			6	27		10			10	7	5
Итого за Ужин			19	23	58	513		11			199	263	39
Итого за день			52	50	198	1451	1	44	1		679	910	188

День: среда

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)		
--------	--------------------------------	--------------	----------------------	--	--	----------------	---------------	--	--	--	---------------------------	--	--

			Б	Ж	У	ценность (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Завтрак													
30,27	Каша гречневая молочная рец №1	150	8	6	37	238					20	181	120
97,02	Чай с сахаром..	150			11	42					5	8	4
99,02	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	20	4
91,03	Джем,	10			14	53					2	4	2
Итого за Завтрак			10	6	77	405					34	213	131
Обед													
57,09	Суп картофельный рец. № 1	150	3	3	13	94		8	1		17	37	14
30,23	Ежики куриные рец № 1.	50	13	9	9	167		1			15	102	16
33,08	Тушеная капуста. Рец №1	100	3	4	13	120		80			90	62	32
99,04	Хлеб ржаной 30г	30	2		10	54					11	47	14
10,02	Компот из сухофруктов...	150			16	64					25	8	3
Итого за Обед			22	17	60	498		90	1		158	257	79
Полдник													
71,07	Сок...	100			16	70		2			20	12	9
Итого за Полдник					16	70		2			20	12	9
Ужин													
08,09	Макароны с сыром рец №1	100	9	12	42	363					120	110	15
99,04	Хлеб ржаной 30г	30	2		10	54					11	47	14
35,04	Какао с молоком..	150	3	3	15	100		1			121	97	16
Итого за Ужин			14	16	67	517		1			251	254	45
Итого за день			46	39	220	1490	1	93	1		462	735	264

День: четверг

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Завтрак													
93,06	Каша геркулесовая(вязкая)с маслом рец. № 1.	150	5	8	21	174		1			139	164	43
99,02	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	20	4
5,03	Сыр порциями..	10	2	3		36					100	54	5
35,04	Какао с молоком..	150	3	3	15	100		1			121	97	16
Итого за Завтрак			13	14	50	381		3			366	335	68
Обед													

84,03	Суп молочный с кру- пой и гренками рец. № 1	150	3	4	14	108		1			105	90	17
83,18	Шницель рубленый рец № 1	50	12	14	12	224					25	116	15
51,27	Картофельное пюре рец № 1	100	2	3	16	109		19			38	73	25
99,04	Хлеб ржаной 30г	30	2		10	54					11	47	14
87,05	Напиток из сока...	150			20	83		2			15	9	7
Итого за Обед			20	22	74	578		22			194	336	77

Полдник

71,07	Сок...	100			16	70		2			20	12	9
Итого за Полдник					16	70		2			20	12	9

Ужин

85,06	Салат из моркови рец №1	45	1	2	5	41		2	4		22	24	17
74,02	Плов с курицей рец №1	150	13	18	39	370		4	1		29	174	42
99,04	Хлеб ржаной 30г	30	2		10	54					11	47	14
97,02	Чай с сахаром..	150			11	42					5	8	4
30,03	Мармелад	30	1	1	31	142			3		6	14	4
Итого за Ужин			17	21	96	648		6	8		73	268	81
Итого за день			50	58	236	1678	1	33	8		653	950	235

День: пятница

№ рец.	Прием пищи, наиме- нование блюда	Масса порции	Пищевые ве- щества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные щества (мг)		
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Завтрак

95,1	Каша рисовая Рец №1.	150	6	7	52	299		1			112	159	40
99,02	Хлеб-батон 30г	030	2		15	72					6	20	4
1,01	Масло сливочное.	5		4		37					1	1	
04,05	Кофейный напиток с молоком рец № 1	150	3	3	15	98		1			120	90	14
Итого за Завтрак			12	15	81	506		2			239	270	58

Обед

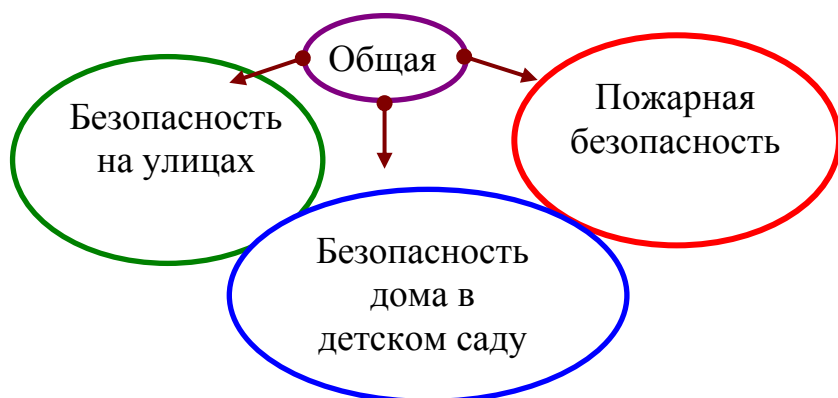
49,05	Борщ с мясом и сме- таной рец № 1	150	4	6	11	114		16	1		42	46	20
86,06	Бефстроганов.	50	21	16	40	389		2			23	189	124
30,07	Каша гречневая рас- сыпчатая рец №1	70	8	6	37	238					20	181	120
99,04	Хлеб ржаной 30г	30	2		10	54					11	47	14
97,05	Фиточай с сахаром..	150			15	57					5	8	4
Итого за Обед			36	29	113	853		18	1		101	472	282

Полдник													
71,07	Сок...	100			16	70		2			20	12	9
Итого за Полдник					16	70		2			20	12	9
Ужин													
288	Оладьи рец № 1	100	8	9	44	287		1			84	111	18
91,03	Джем,	10			14	53					2	4	2
20,03	Кисель	150			26	99					1		
51,02	Фрукты.	60			6	27		10			10	7	5
Итого за Ужин			8	9	89	466		11			96	121	26
Итого за день			56	53	300	1895	1	33	2		456	875	375

7. Обеспечение безопасности.

Не менее острой проблемой для любого образовательного учреждения является обеспечение безопасности детей.

Решение этой проблемы мы видим не только в создании безопасных условий жизнедеятельности детей, но и в воспитании у дошкольников навыков безопасного поведения по программе «Безопасность» Стеркиной Р.Б.



В ДОУ выполняется инструкция по охране жизни и здоровья детей и сотрудников, обеспечивается соблюдение правил пожарной безопасности

8. Финансовое обеспечение дошкольного образовательного учреждения.

ДОУ функционирует на основе местного бюджета. За счет областного и муниципального бюджета финансируется 80 % расходов на содержание ребенка в детском саду, оставшиеся 20% расходов ДОУ получает, привлекая дополнительные источники финансирования. Финансовые операции осуществляют-

ся бухгалтерией Муниципального Учреждения. Средства, поступающие из внебюджетных источников, направляются на обновление предметно-развивающей среды, приобретение необходимого оборудования и материал

ФИНАНСОВО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ УЧРЕЖДЕНИЯ

Расх.	КОСУ	ДопБК	План выплат
111	211	1.0701.10740	7279154 000.00
111	211	1.0701.10740П	0.00
111	211	1.0701.20010	1 682 797.00
112	212	1.0701.10740	600.00
112	212	1.0701.1074П	0.00
112	212	1.0701.20010	2002.59
119	213	1.0701.10740	2 199 768.00
119	213	1.0701.1074П	0.00
119	213	1.0701.20010	508 810.00
244	221	1.0701.10740	23000.00
244	223	1.0701.20010	2 080 768.47
244	223	1.0701.20011	22845.46
244	223	2.0701.20920	301576.68
244	225	1.0701.20010	341008.00
244	225	2.0701.20010	22954.00
244	226	1.0701.10740	20000.00
244	226	1.0701.20010	142721.00
244	226	2.0701.20010	2739597.01
244	226	2.0701.20110	25 460.00
244	226	4.0701.00001	2764525.00
244	226	4.0701.00007	3176.14
244	310	1.0701.10740	60 000.00
244	310	1.0701.20010	94900.00
244	310	2.0701.20070	197710.00
244	340	1.0701.10740	19 000.00
244	340	1.0701.20010	157 000.00
244	340	2.0701.20110	19500.00

Проблемы: - недостаточные условия для проведения физкультурнооздоровительных мероприятий; - низкая культура родителей в вопросах сохранения и укрепления здоровья детей; - организация детских проектов в средней и старшей дошкольных группах; - недостаток физкультурного оборудования; - отсутствие психологической службы. Перспективы: - продолжать внедрять здоровьесберегающие технологии в физкультурно-оздоровительную работу ДОУ; - пополнять физкультурным оборудованием уголки по физическому развитию в соответствии с ФГОС ДО; - продолжать повышать компетентность родителей в вопросах физического и психического здоровья детей; - организовать взаимодействие с родителями по реализации проектов направленные на здоровьесбережение. Проблемы: - недостаточный уровень педагогической культуры родителей; - нежелание родителей включаться в образовательный процесс. Перспективы: - установить партнерские отношения с семьей каждого воспитанника; - объединить усилия для развития и воспитания детей; - создать атмосферу взаимопонимания, общности интересов, эмоциональной взаимоподдержки; - активизировать и обогащать воспитательные усилия родителей.

3. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

5. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ НА 2019-2020 УЧЕБНЫЙ ГОД На основании проведенного анализа образовательной деятельности, мониторинга детского развития, анкетирования педагогов нами были поставлены следующие задачи на 2019-2020 учебный год, которые будут рассматриваться с учетом ФГОС: 1. Совершенствование условий для сохранения и укрепления здоровья воспитанников, формирование у детей представлений о здоровом образе жизни и основах безопасности жизнедеятельности. 2. Продолжать развивать познавательный интерес, интеллектуально-творческий потенциал каждого ребенка, используя инновационные технологии обучения и воспитания. 3. Внедрение разнообразных форм сотрудничества, способствующих развитию конструктивного взаимодействия педагогов и родителей с детьми, обеспечивающее целостное развитие их личности. Перспективы развития: Продолжать внедрять здоровьесберегающие технологии в физкультурнооздоровительную работу ДОУ; Продолжать повышать компетентность родителей в вопросах физического и психического здоровья детей; Формировать положительное отношение родителей к дошкольному образованию через использование интернет-ресурсов и массовых мероприятий; Обеспечить распространение педагогами собственного педагогического опыта через сайт ДОУ, другие образовательные ресурсы; Помочь в подготовке педагогов к участию в профессиональных конкурсах; Повышение социального статуса ДОУ; Создание развивающей среды в соответствии с требованиями ФГОС ДО

