



ЗАКЛАД ДОШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ
(ЯСЛА-САДОК)
КОМБІНОВАНОГО ТИПУ
«ПЕРЛИНКА»

БРОВАРСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ



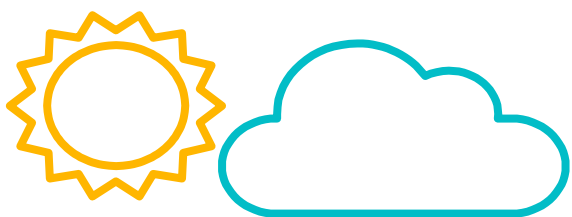


Загальні збори педагогічного колективу, батьківської громадськості ЗДО «Перлинка»

Порядок денний:

1. Обрати голову, секретаря зборів та членів рахункової комісії.
2. Звіт керівника ЗДО «Перлинка» Ходос К.М. «Про підсумки діяльності закладу дошкільної освіти протягом 2019-2020 навчальних років:
 - зміцнення матеріально-технічної бази;
 - проведення капітального ремонту;
 - проведення поточного ремонту;
 - залучення додаткових джерел фінансування.
3. Про організацію харчування в закладі (доповідач – Васильєва К.В., сестра медична ЗДО «Перлинка»).
4. Про освітньо-виховну роботу в закладі (доповідач – Коломієць А.Г., вихователь-методист ЗДО «Перлинка»).
5. Обговорення звітування керівника.
6. Проведення голосування.
7. Підсумок голови зборів та рахункової комісії протоколу рахункової комісії «Про підсумки діяльності закладу дошкільної освіти протягом 2019-2020 навчальних років».
8. Різне.





Інформаційні дані ЗДО «Перлінка»

Заклад дошкільної освіти (ясла-садок) комбінованого типу «Перлінка» для дітей віком від 2 до 6(7) років.

До складу закладу входять групи загального розвитку:

- ясельна;
- молодша;
- середня;
- старша;
- логопедична;
- інклюзивна.

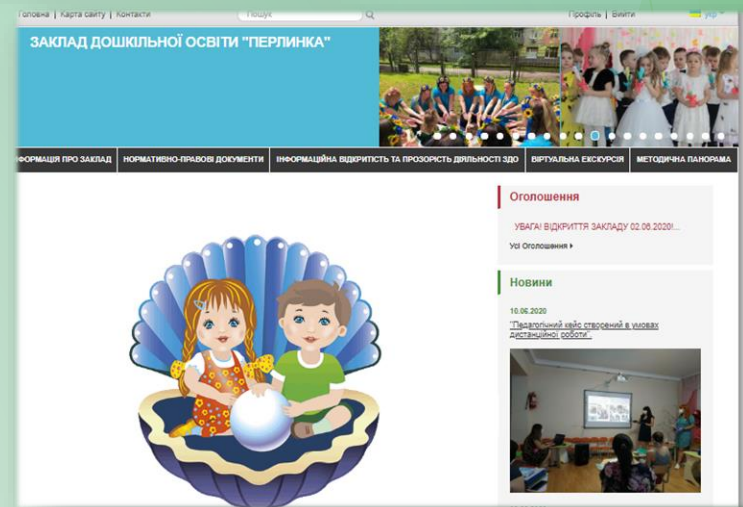
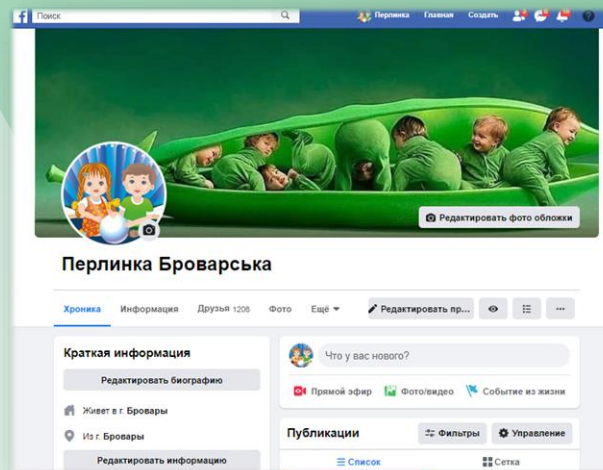
Проектна потужність закладу 210 дітей.
Станом на 01 квітня 2020 року в закладі функціонує **10 груп**, чисельний склад **294 дитини**.
На базі закладу функціонує **чергова група**.

Заклад дошкільної освіти (ясла-садок) комбінованого типу «Перлінка» активно презентує свою діяльність на інтернет просторах:

Ел. пошта: dnzperlunka2017@ukr.net

Офіційний сайт: <http://brovary-dnz-perlynka.edukit.kiev.ua>

Facebook: https://www.facebook.com/Перлінка_Броварська



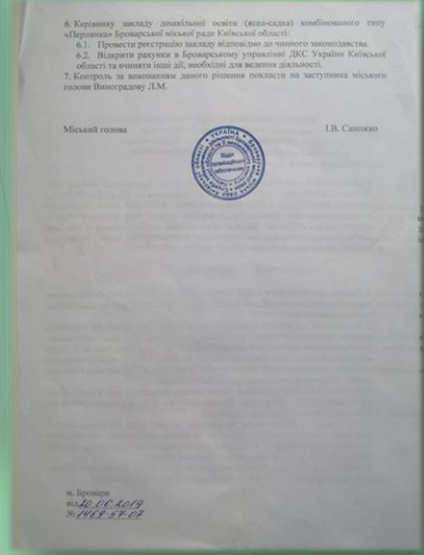
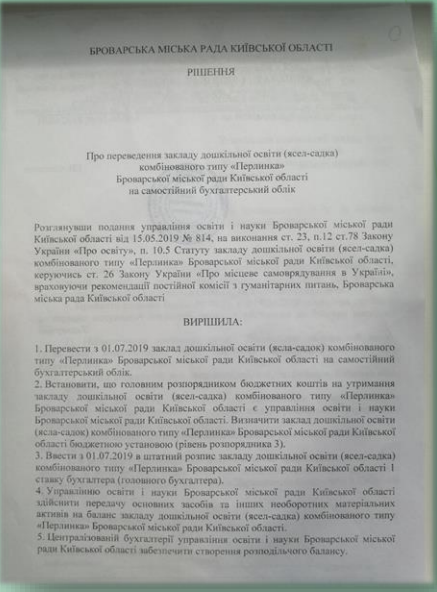
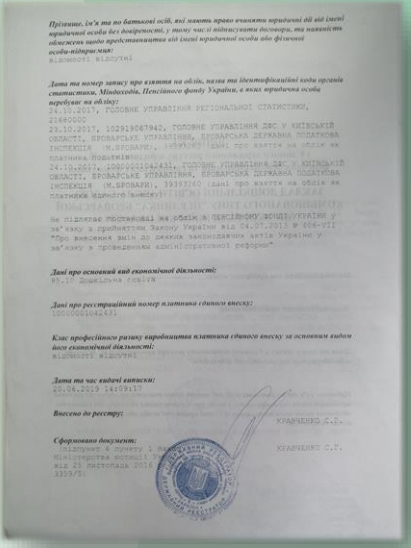
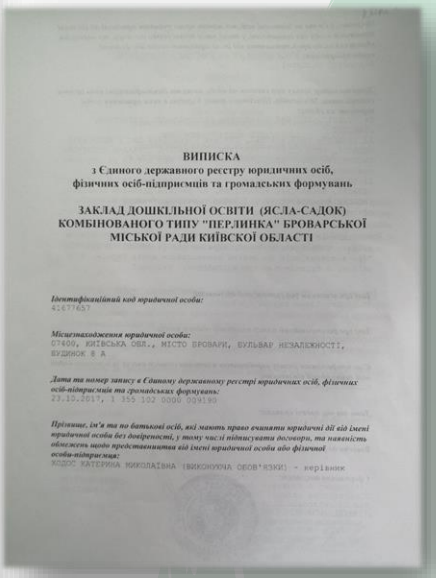
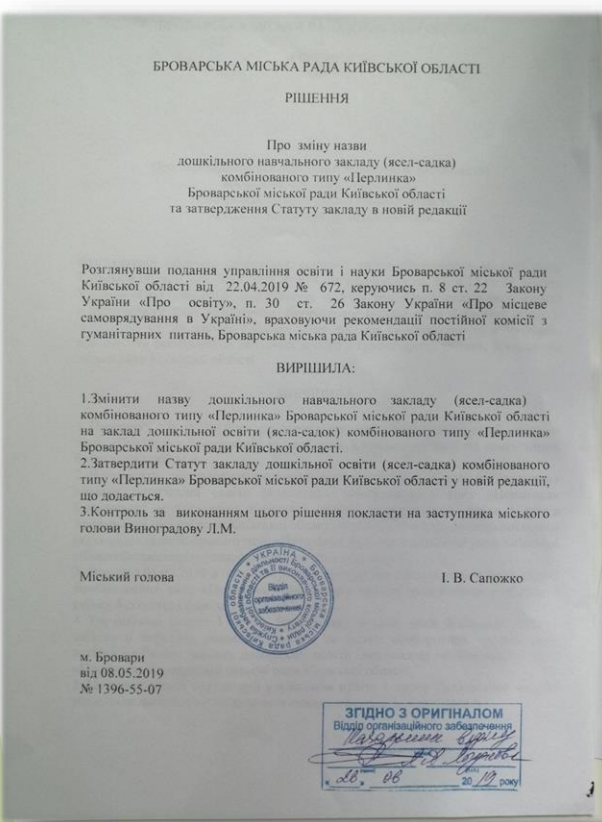


Інформаційні дані про трудовий колектив ЗДО «Перлінка»



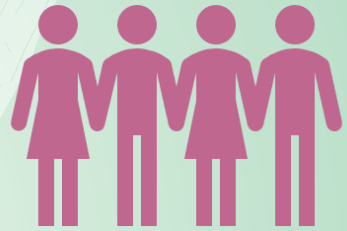


ФІНАНСОВА АВТНОМІЯ ЗАКЛАДУ



Виписка ЄДРПОУ закладу

Рішення Броварської міської ради Київської області про переведення закладу на самостійний бухгалтерський облік



Рішення Броварської міської ради Київської області про зміну назви ЗДО

ЗМІЦНЕННЯ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОЇ БАЗИ

Перелік матеріально-технічного оснащення ЗДО «Перлінка» придбаних за *кошти з місцевого бюджету м. Бровари* у 2019-2020 н.р.

№ з/п	Назва	Сума
1	2	3
1	Пожежний інвентар (вогнегасники)	3 036
2	Протипожежне, рятувальне та захисне обладнання	5 214
3	Комп'ютерне обладнання	2 895
4	Технічне обслуговування і ремонт офісної техніки (заправка та відновлення картриджів)	12 000
5	Заміна фотобарабана	375
6	Технічне обслуговування первинних засобів пожежогасіння	1 290
7	Обслуговування електротехнічного обладнання	7 500
8	Комплект техніки для друку та копіювання	17 000
9	Побутова хімія та приладдя	5 076,52
10	Офісне устаткування та приладдя (миша бездротова, сумка, адаптер, подовжувач, розгалужувач трійник, настільна лампа, лампа світлодіодна)	3 445,13
11	Канцелярські товари	16 353,83
12	Пакети програмного забезпечення для фінансового аналізу та бухгалтерського обліку «М.Е.Дос ЗВІТНІСТЬ»	1 702
13	Пакети програмного забезпечення для фінансового аналізу та бухгалтерського обліку	25 850
14	Програмне забезпечення UA – Бюджет комплексний облік для бюджетних установ	34 800
15	Виготовлення технічної документації	4 860
16	Розробка проектної документації на монтаж автоматичної системи пожежної сигналізації, системи оповіщення про пожежу та управління евакуацією людей, передавання тривожних сповіщень на пульт централізованого пожежного спостереження	24 008
17	Розробка проектно-кошторисної документації системи пасивного блискавкозахисту	36 008
18	Меблі (шафи дитячі для одягу)	36 186
19	Автономна акустична система 4all Audio LSA-15 WIRELESS та стойка для акустичної системи SOUNDKING SKSB400B	6 184
20	Приладдя для навчальних закладів (комплектація спортивної зали)	49 394

1	2	3
21	Гімнастичний інвентар (система обладнання для занять в залі ЛФК базова)	26 573
22	Комплект колона з бульбашками (субвенція)	10 800
23	Газети, періодичні спеціалізовані та інші періодичні видання і журнали	9 454
24	Передплата на періодичні друковані видання	2 754,05
25	Придбання періодичних видань (Е-журнали)	5 568
26	Проведення електровимірювальних робіт	3 000
27	Послуги пожежної сигналізації та технічне обслуговування автоматичних систем протипожежного захисту	6 000
28	Проведення аварійних робіт зовнішньої каналізаційної мережі	2 577,89
29	Новорічні подарунки	15 900
30	Послуги з професійної підготовки у сфері підвищення кваліфікації	1 500
31	Освітні послуги з питань цивільного захисту	744
32	Надання послуг відповідального за електрогосподарство та послуг по обслуговуванню електротехнічного обладнання	18 000
33	Технічне обслуговування обладнання системи автоматичної пожежної сигналізації та системи оповіщення про пожежу	10 800
34	Перевірка та випробування пожежних гідрантів, внутрішніх пожежних кранів та їх обладнання пожежними рукавами	915,82
35	Сантехнічне обладнання	1 513,68
36	Послуги лікувальних закладів	34 134
37	Фурнітура різна	2 585
38	Дезінфекційні засоби	4 107
39	Господарчі товари	42 273,90
40	Рукавички медичні латексні	3 539,88
ВСЬОГО:		495 917,70

ПРОВЕДЕННЯ КАПІТАЛЬНОГО РЕМОНТУ

Проведення капітальних ремонтних робіт виконаних в ЗДО «Перлінка»
за **кошти з місцевого бюджету** у 2019-2020 н.р.

№ з/п	Назва робіт	Сума
1	Капітальний ремонт спортивної зали та методичного блоку: коридор, туалетна кімната, методичний кабінет, кабінет практичного психолога, STREAM-лабораторія (2019)	781 171,43
2	Розробка проєктної документації на монтаж тінювих навісів (2019)	74 979,55
3	Будівельно-монтажні роботи (2019)	2 996 290,34
4	Авторський нагляд (2019)	5 670
5	Капітальний ремонт тінювих навісів (2019)	3 076 939,89
6	Додаткові будівельні роботи тінювих навісів (2020)	1 295 168,17
7	Авторський нагляд (2020)	2 835
8	Капітальний ремонт тінювих навісів (2020)	1 298 003,17
ВСЬОГО:		9 531 057,55



ПРОВЕДЕННЯ ПОТОЧНОГО РЕМОНТУ

Проведення поточних ремонтних робіт виконаних в ЗДО «Перлінка» за **кошти з місцевого бюджету** у 2019-2020 н.р.

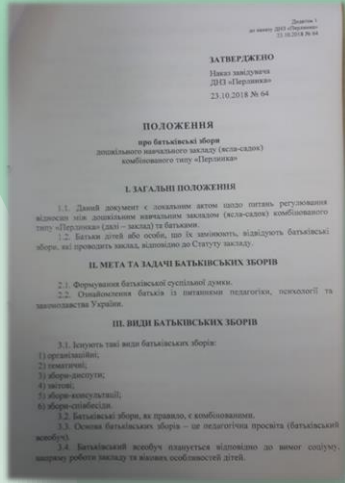
№ з/п	Назва робіт	Сума
1	2	3
1	Поточний ремонт системи опалення до опалювального періоду (2019)	9 227,16
2	Поточний ремонт благоустрою закладу (2019)	36 374,65
3	Поточний ремонт пожежних виходів (2020)	99 592
ВСЬОГО:		145 193,81



ЗАЛУЧЕННЯ ДОДАТКОВИХ ДЖЕРЕЛ ФІНАНСУВАННЯ

Легалізована діяльність батьківської ради та розроблена вся установча документація даного органу

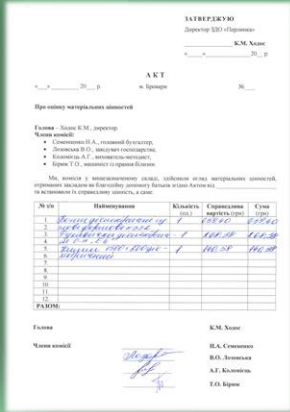
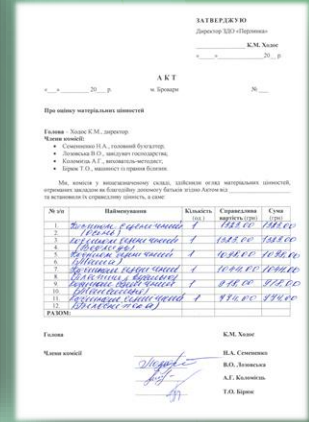
№ з/п	Назва	Сума
1	Господарчі товари	40 145,22
2	Новорічний декор	4 725,58
3	Технічне обслуговування і ремонт офісної техніки (заправка та відновлення картриджів)	1 530
4	Ролети	5 050
5	Костюми для театралізованої діяльності	25 664
6	Методична література	1 342
7	Канцелярські товари	5 389,28
8	Обслуговування електротехнічного обладнання	1 940
9	Послуги доставки	213
10	Послуги з професійної підготовки у сфері підвищення кваліфікації	5 427,70
11	Комплектація спортивної зали	3 667
12	Дизайн	373,46
13	Техніка	8 000
14	Фотоштори для музичної зали	9 926
15	Озеленення території	4 448
16	Комп'ютерне обладнання (флешки)	960
17	Іграшки	420,50
ВСЬОГО:		119 221,74



ПОЛОЖЕННЯ
Про батьківські кошти та батьківську раду



АКТИ
Про оцінку матеріальних цінностей



Голова батьківської ради
ЗДО «Перлінка»

КАЦ
ТЕТЯНА АНДРІЇВНА



ЗДО «Перлінка»

Перелік матеріально – технічного оснащення ЗДО «Перлінка» придбаних за кошти додаткових джерел фінансування у 2019-2020 н.р.

ЗАПЛАНОВАНІ ЗАХОДИ НА НАСТУПНИЙ 2020-2021 НАВЧАЛЬНИЙ РІК

Проведення капітальних ремонтних робіт:

- групове приміщення №11 (критична потреба);
- групове приміщення (6 груп)

Проведення поточних ремонтних робіт:

- сходиноквих клітин, внутрішніх відкритих та зовнішніх сходів, коридор;
- системи пожежної сигналізації;
- спортивного майданчика;
- огорожі, воріт та хвірток;
- асфальтного покриття;
- «приймника» для дощової води;
- каналізаційних люків;
- ремонт груп.

Придбання на потреби закладу:

- господарчих товарів,
- канцелярських товарів;
- продукції для чищення.

ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ В ЗАКЛАДІ ВІДПОВІДАЄ НОРМАТИВНИМ ДОКУМЕНТАМ



Відповідно до пунктів 4, 9, 14 Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого спеціальним наказом МОЗ і МОН від 01.06.2005 № 242/329, пунктів 1.35, 1.37, 1.38, 2.1 Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої спільним наказом МОН і МОЗ від 17.04.2006 № 298/227 (зі змінами) у закладі дошкільної освіти проведено аналіз стану харчування дітей за 2018 рік.

У приміщенні харчоблоку проведено капітальний ремонт (2018), придбано сучасне електричне обладнання, оновлено посуд та кухонний інвентар (2018).

У закладі дошкільної освіти організовано трьохразовий режим харчування.

ЗДО укомплектований необхідною кількістю працівників, які забезпечують організацію харчування дітей.



ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ В ЗАКЛАДІ

Аналіз виконання норм харчування за 2019 рік показав, що переважно харчування дітей у закладі здійснювалося наближено до норм, було раціональним, збалансованим, різноманітним (*додаток*).

Від 60% до 90% у всіх вікових групах виконано норми таких продуктів: олія, риба, сир м'який (творог), сир твердий, борошно, овочі різні, фрукти свіжі, соки, фрукти сушені, кондитерські вироби; у садових групах – масло вершкове та яйце;

від 90% до 100%: батон, хліб житній, цукор, м'ясо, картопля, кава, какао, чай; у ясельних групах – молоко, яйце, у садових групах – масло вершкове, сметана;

більше 100%: крупи, бобові, макарони; у ясельних групах – сметана, у садових групах – молоко.

Загалом за 2019 рік виконання натуральних норм харчування дітей закладу виконано у ясельних групах на 90,2%, садових групах – на 87,5%.

АНАЛІЗ виконання натуральних норм харчування дітей за період з 01.01.2019 по 31.12.2019

Найменування груп продуктів	Норми	Висл. %		Світ	
		Факт	Висл. %	Факт	Висл. %
Зерно	55	57,54	104,6	93,2	97,4
Хліб житній	20	19,3	96,5	40	140,0
Масло вершкове	12	11,67	97,2	21	175,0
Кіло	6	3,83	63,8	9	150,0
Моло	35	32,13	91,8	43	122,9
М'ясо	350	325,91	93,1	400	114,3
Риба	60	59,66	99,4	100	166,7
Яйце	20	16	80,0	45	225,0
Сир м'який (творог)	35	28,08	80,2	45	128,6
Сир твердий	3	3,32	110,7	8	266,7
Сметана	5	5,45	109,0	10	200,0
Молоко	10	9,43	94,3	24	240,0
Корюшка	130	126,17	97,1	190	146,2
Борошно	15	12,66	84,4	25	166,7
Крупи, бобові, макар.	30	36,28	120,9	43	143,3
Овочі різні	180	141,64	78,7	230	127,8
Фрукти свіжі	43	35,48	82,5	70	162,8
Сок	50	42,7	85,4	70	140,0
Фрукти сушені	10	8,39	83,9	10	100,0
Кондитерські вироби	5	3,62	72,4	15	300,0
Кава	1	1	100,0	1	100,0
Какао	1	0,95	95,0	1	100,0
Чай	0,2	0,2	100,0	0,2	100,0
Усього			90,2		87,5

Сестра медичка старша *Сестра* К.В. Васильева

Додаток

НОРМИ харчування у дошкільних навчальних закладах

Із таблиці можна побачити норми харчування для дітей старше одного року.

Норми харчування в ЗДО для дітей старше одного року

НОРМИ харчування у дошкільних навчальних закладах

Із таблиці можна побачити перспективне меню на день.

ПЕРСПЕКТИВНЕ МЕНЮ

на альбомний період

Меню складається з різних продуктів, що забезпечує різноманітність та збалансованість харчування.

Перспективне меню

Вік:

№	Назва продукту	Норма	Факт	Висл. %
1	Хліб житній	20	19,3	96,5
2	Масло вершкове	12	11,67	97,2
3	Моло	35	32,13	91,8
4	М'ясо	350	325,91	93,1
5	Риба	60	59,66	99,4
6	Яйце	20	16	80,0
7	Сир м'який (творог)	35	28,08	80,2
8	Сир твердий	3	3,32	110,7
9	Сметана	5	5,45	109,0
10	Молоко	10	9,43	94,3
11	Корюшка	130	126,17	97,1
12	Борошно	15	12,66	84,4
13	Крупи, бобові, макар.	30	36,28	120,9
14	Овочі різні	180	141,64	78,7
15	Фрукти свіжі	43	35,48	82,5
16	Сок	50	42,7	85,4
17	Фрукти сушені	10	8,39	83,9
18	Кондитерські вироби	5	3,62	72,4
19	Кава	1	1	100,0
20	Какао	1	0,95	95,0
21	Чай	0,2	0,2	100,0

ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ В ЗАКЛАДІ

Для здійснення оцінювання якості завезених продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до вимог державних стандартів наказом ЗДО 28.04.2020 № 31-аг «Про створення комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини на 2020 р.» була створена комісія з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини. Комісія з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини протягом I кварталу 2020 року постійно проводила оцінювання якості завезених продуктів харчування та продовольчої сировини за наявності супровідних документів та відповідно до вимог державних стандартів (відсутності запаху, належної якості, зазначення походження продукту, безпечності тощо).

Протягом I кварталу 2020 р. здійснювався контроль за умовами зберігання, дотриманням строків реалізації продуктів і технологією приготування їжі. Для правильної організації харчування дітей, на основі двотижневого меню, затвердженого завідувачем закладу та начальником Броварського районного управління ГУ Держпродспоживслужби у Київській області на зимово-весняний та літньо-осінній періоди, складалося щоденне меню.

Сестра медична закладу систематично здійснювала контроль за приготуванням та термічною обробкою страв, зняття проб їжі, перевіряла ведення документації кухарів та комірника.



ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ В ЗАКЛАДІ



Під час роботи закладу працівники дотримувалися режиму відповідно вимог нормативних документів. Протягом навчального року порушень у організації харчування не було виявлено, про це свідчать результати моніторингових досліджень Броварського міжрайонного відділу лабораторних досліджень.



Броварський міжрайонний відділ лабораторних досліджень
ДУ «Київський РАІМ МОЗ України»

МЕДИЧНА ДОКУМЕНТАЦІЯ
ФОРМА № 2/19
Затверджено наказом МОЗ України
11.07.2009р. № 160

ПРОТОКОЛ 367
дослідження питної води
на «29» травня 2020 року

Місце відбору проб: ЦДО «Перлинка», Бровари
Найменування вододжерела: міська водогін
Дата і час відбору проб: 28.05.2020р. (за розпорядженням міського голови)

Санітарно-хімічні показники
I. Органолептичні показники

№ п/п	Найменування показника	Одиниці виміру	Методика вимірювання
1	Запах при 20град. С	бали	ГОСТ 3351-74
2	Забарвленість	градуси	ГОСТ 3351-74
3	Каламутність	НОК	ГОСТ 3351-74
II. Фізико-хімічні показники			
4	Водяний показник рН	одиниці рН	ДСТУ 4077-2001
5	Загальне залізо	мг/дм ³	ГОСТ 4611-72
6	Загальна жорсткість	моль/дм ³	ГОСТ 4151-72
7	Сульфати	мг/дм ³	ГОСТ 4389-72
8	Сулий залишок	мг/дм ³	ГОСТ 18164-72
9	Хлориди	мг/дм ³	ДСТУ 9297-2007
10	Амоній	мг/дм ³	ГОСТ 4192-82
11	Нітрити	мг/дм ³	ГОСТ 4192-82
12	Нітрати	мг/дм ³	ГОСТ 18826-73

Підпис особи, яка проводила дослідження
Завідуюч санітарно-гігієнічної лабораторії

Юрченко К.В.
Куралыч Н.В.

ВИСНОВКИ ЛІКАРЯ: Досліджена проба води, за визначеними показниками, відповідає вимогам ДСанПІЛ-2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною».

Висновок мікробіологічного аналізу
Завідуюч Броварського міжрайонного відділу лабораторних досліджень

Сторі О.Г.
Товстопор В.С.

Броварський міжрайонний відділ лабораторних досліджень
Державний установчий «Київський обласний лабораторний центр МОЗ України»

Код форми № 2/19
Код наказу № 2/19
Місцевий розпорядчий документ №2019
Затверджено наказом МОЗ України
11.07.2009р.

РІЗНЬ ПАРАМЕТРІВ № 889
санітарно-мікробіологічного дослідження

Назва лабораторії яка проводила дослідження - мікробіологічна
Дата відбору: 28.05.2020р.
Назва проби: вода питна, міська водогін
Місце відбору проби: ЦДО «Перлинка»
Мета дослідження: ДСанПІЛ 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною»

Показники якого дослідження: моніторинг

№ п/п	Найменування показника	Одиниці виміру	Результати дослідження		
			Відповідності з пункту розпорядку на безпеку	З моголика та каліпика джерел	Фактичний
I. Мікробіологічні показники					
1	Загальне мікробіологічне число при 22°С ± 2°С	К/УО/100мл	-	-	-
2	Загальне мікробіологічне число при 37°С ± 2°С	К/УО/100мл	-	-	-
3	Загальне число ферми	К/УО/100мл	-	-	-
4	E.coli	К/УО/100мл	-	-	-
5	Е.Коліформні	К/УО/100мл	-	-	-
6	Самоналізні палички (Роздвоєння за 48 год)	К/УО/100мл	-	-	-
7	Коліфага	Б/УО/100мл	-	-	-
8	Патогенні стрептококи, в т.ч. бактерії групи Сальмонелли	Найбільше в 100мл	-	-	-
II. Паразитологічні показники					
9	Патогенні валянки, найдрібніші: ооцисти криптиспоридій із ооцистами довше ніж 5 мкм; цистами трипаносом; цистами балантидій; цистами інших видів	Кількість цист в 50мл	-	-	-
10	Копальні гельмінти	Кількість яєць в 50мл	-	-	-

Бактеріолог: *Т.М.Денисенко* Т.М.Денисенко
Дата видання: 01.06.2020р.

Висновок: *Висновок: вода питна, міська водогін, відповідає вимогам ДСанПІЛ 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною».*

Висновок мікробіологічного аналізу
Завідуюч Броварського міжрайонного відділу лабораторних досліджень

О.Г.Строй
В.С.Товстопор

Завідуюч відділу: *В.С.Товстопор* В.С.Товстопор

ЩО ТАКЕ НАССР?



Hazard Analysis Critical Control Point Система, яка ідентифікує, оцінює і контролює небезпечні чинники, важливі для безпечності продукції

(Codex Alimentarius)

СУТЬ КОНЦЕПЦІЇ НАССР:

- 1) Ідентифікація можливих причин небезпечності продукту.
- 2) Встановлення того, де і як вони можуть бути усунуті, попереджені, чи приведені до прийняттого рівня.
- 3) Розробка відповідних заходів і навчання персоналу.
- 4) Впровадження заходів на практиці та документування.



СИСТЕМА НАССР КЕРУЄТЬСЯ НОРМАТИВНО- ЗАКОНОДАВЧОЮ БАЗОЮ МІНІСТЕРСТВА ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ:

- наказ від 24.03.16 № 234

«Про затвердження Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів»;

- наказ від 01.06.05 № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах»;

- наказ від 17.04.06 № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей в дошкільних навчальних закладах» (в редакції від 26.02.13) та інші».

Наказ

Мінагрополітики
№ 590
від 01.10.2012.

Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР): <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12>



Заклад дошкільної освіти «Перлинка»

ВИСЛОВЛЮЄ ПОДЯКУ

Батьківській громаді, керівникам батьківської громади, які на протязі року приймали активну участь в житті закладу!

**Колектив та батьківська громада
ЗДО «Перлинка»**

ВИСЛОВЛЮЄ ПОДЯКУ

Броварській міській раді, міському голові І.В. Сапожку та начальнику управління освіти і науки О.М. Мельник

За неоціненний вклад у проведенні капітальних ремонтних робіт та збагачення матеріально-технічної бази нашого закладу. Дуже Вам вдячні за увагу, підтримку та розуміння.

ДЯКУЮ
ЗА
УВАГУ!

