


УТВЕРЖДЕНО

Заведующий частный детский сад «ФЭСТ»

 Разумова Е.Б.

Приказ № 106

«29» декабря 2017 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

**о организации питания в частном дошкольном образовательном учреждении
детский сад «ФЭСТ»**

г. Кострома

Общие положения.

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в частном дошкольном образовательном учреждении детский сад «ФЭСТ» (далее - ЧДОУ).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии:

с Конституцией Российской Федерации,

Законом РФ «Об образовании» 01.09.2013 год.

«Санитарно - эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26 (далее – СанПиН 2.4.1. 3049-13);

1.3. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

1.3.1. цели, задачи по организации питания в ЧДОУ;

1.3.2. основные направления работы по организации питания в ЧДОУ;

1.3.3. порядок организации питания воспитанников, соблюдения условий для укрепления их здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника;

1.3.4. соблюдения условий хранения продуктов питания в ЧДОУ;

1.3.4. роль и место ответственного лица за организацию питания в ЧДОУ;

1.3.5. деятельность бракеражной комиссии;

1.4. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией;

- работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей;

- калькулятором.

1.5.Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цель, задачи по организации питания в ЧДОУ.

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение их здоровья(далее - воспитанников;)

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ЧДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации питания в ЧДОУ.

3.1.Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ЧДОУ;

3.2.Материально-техническое оснащение помещения пищеблока;

- 3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;
- 3.4. Организация питания детей раннего возраста;
- 3.5. Организация питания детей дошкольного возраста;
- 3.6. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- 3.7. Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- 3.8. Контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста.
- 3.9. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ЧДОУ;
- 3.10. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- 3.11. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;

4. Требования к организации питания воспитанников в ЧДОУ.

- 4.1. Организация питания возлагается на администрацию ЧДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.
- 4.2. Заведующий ЧДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.
- 4.3. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
- 4.4. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ЧДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 4.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.
- 4.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

4.7. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.8. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

4.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

4.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

4.11. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.12. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо, прошедшее специальный инструктаж проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал медосмотра работников пищеблока». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.

4.13. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ЧДОУ.

4.14. В ЧДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду (сертификат соответствия № 1740118). Используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ЧДОУ и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню на стенд в холле. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

5. Организация питания в ЧДОУ.

5.1. Организация питания воспитанников в ЧДОУ предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы ЧДОУ;
- соблюдение правил этикета за столом, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;

- правильное сочетание питания в ЧДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

5.2. ДОУ обеспечивает сбалансированное 5-ти- разовое питание (включая второй завтрак) детей в группах с 12-часовым пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в ЧДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. Содержание белков должно обеспечивать 12-15 % калорийности рациона, жиров – 30 – 32% и углеводов – 55 – 58%.

5.4. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ЧДОУ 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20 - 25%; обед – 30 - 35%; полдник - 10 - 15%; В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5 %), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

5.5. Примерное меню утверждается руководителем ДОУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (приложение № 12 к СанПиН 2.4.1. 3049-13), а именно:

- прием пищи;
- наименование блюда;
- его выход;
- пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда;
- содержание витамина С;
- ссылку на рецептуру блюд.

5.6. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

5.7. Десятидневное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее).

5.8. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

5.9. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 14 к СанПиН 2.4.1. 3049-13).

5.10. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню – раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

5.11. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

5.12. В целях профилактики гиповитаминозов в ЧДОУ возможно проведение искусственной С-витаминизации готовых блюд.(при письменном согласии родителей или законных представителей) Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

5.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 9 к СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- изготовление на пищеблоке ЧДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6. Организация работы пищеблока.

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.4.1. 3049-13.

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДОУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при $t^{\circ} +2 -+6$ С в холодильнике.

6.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

7. Организация питания воспитанников в группах.

7.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;

7.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, который утверждает заведующий ДДОУ. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

7.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;

7.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

7.6. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

7.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, во время дежурства по столовой воспитателю необходимо организовать работу дежурных (сервировка стола)

7.9. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

7.10. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

7.11. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.4.1. 3049-13 несут воспитатели.

8. Порядок учета питания в ЧДОУ.

8.1. К началу учебного года заведующий ЧДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

8.3. Ежедневно ответственный за питание ведет учет питающихся воспитанников с занесением в «журнал учета питания детей», на основании списков присутствующих детей с 09.00 до 09.30.

8.4. Закладка продуктов для приготовления завтрака производится поваром в 07.30.

8.5. Продукты для завтрака выписываются по меню согласно «Журнала учета питания детей» предыдущего дня.

8.6. Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню согласно «Журнала учета питания детей» предыдущего дня, закладка продуктов производится 08.00.

8.7. Ответственный за питание обязан присутствовать при закладке основных продуктов и проверять блюда на выходе.

8.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости (журнале). Записи в ведомости (журнале) производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги и согласовываются с заведующим и ответственным за питание.

9. Финансирование расходов на питание воспитанников в ЧДОУ.

9.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ЧДОУ, главного бухгалтера.

9.2. Расчёт финансирования расходов на питания воспитанников в ЧДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

9.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт родительских средств;

9.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ЧДОУ.

10. Контроль за организацией питания в ЧДОУ.

10.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ЧДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.4.1. 3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в ЧДОУ к участию в контроле привлекаются: администрация ЧДОУ, бракеражная комиссия, ответственный за питание.

10.3. Администрация ЧДОУ разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего (приложение № 1).

10.4. Заместитель заведующего по хоз.работе ЧДОУ обеспечивают контроль за:

- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
- выполнение договора на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- контроль за своевременным поступлением средств родительской платы.

10.5. Ответственный за питание ЧДОУ осуществляют контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид,

цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);

- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

10.6. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;

10.7. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;

11. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ЧДОУ.

11.1. Заведующий ЧДОУ:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в ЧДОУ;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании,;
- утверждает 10 – дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;

- контролирует соблюдение требований Сан ПиН;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания;
- следит за правильным использованием финансовых средств на питание.

11.2. Главный бухгалтер:

- контролирует выполнение натуральных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
- производит ежемесячный расчет за питание воспитанников.

11.3. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве воспитанников, поставленных на питание;
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество воспитанников;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании.
- систематически планируют на родительских собраниях обсуждение вопроса обеспечения полноценного питания воспитанников;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Педагогического совета;
- контролируют питание воспитанников, склонных к пищевой аллергии.

11.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ДДОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

12. Отчетность и делопроизводство.

12.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ЧДОУ по организации питания воспитанников.

12.2. При организации питания воспитанников в ЧДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;

- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- журнал бракераж готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1. 3049-13) с регистрацией отбора суточных проб;
- журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПиН 2.4.1. 3049-13);
- заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.
- перечень приказов:
 1. Об утверждении и введении в действие Положения по организации питания;
 2. О введении в действие примерного 10-дневного меню для детей;
 3. Об организации питания детей, распределении функциональных обязанностей между сотрудниками ДООУ;
 4. О контроле по питанию;
 5. О графике выдачи пищи;
 6. О питьевом режиме в ДООУ;
 7. О графике закладки продуктов;
 8. О витаминизации 3-го блюда;

**Контроль за организацией питания детей
в частном детском саду «ФЭСТ»
на 2018-19 учебный год.**

Санитарные требования к организации питания детей

№ п/п	Объект контроля	Содержание контроля, кратность и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
1	Наличие согласованного перспективного меню	Составление и проверка 1 раз в полугодие перед началом сезона	Заведующий, Повар, заместитель заведующего по хоз. работе, калькулятор
2	Профилактика дефицита йода	Контроль за ежедневным употреблением в пищу йодированной поваренной соли	Повар
3	Витаминация готовых блюд	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: (при письменном согласии родителей) · Проведение витаминизации третьих блюд (добавление витамина С); · Использование витаминизированных продуктов питания	Повар, заведующий, калькулятор
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Заместитель заведующего по хоз. работе
5	Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Заместитель заведующего по хоз. работе, повар, калькулятор
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	Повар, калькулятор
7	Отбор и хранение суточной пробы	Ежедневно	Заместитель заведующего по

			хоз. работе, повар
8	Наличие сертификатов соответствия, удостоверений качества и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	На каждую партию товара по мере и одновременно с поступлением товара	Заместитель заведующего по хоз. работе, повар
9	Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока	Ежедневно с заполнением журналов: <ul style="list-style-type: none"> · Состояние здоровья работников пищеблока; · Осмотра на гнойничковые заболевания. 	Заведующий
10	Прохождение инструктажей по санитарно-эпидемиологическому режиму со сдачей зачета работниками пищеблока	Обязательный 1 раза в год Дополнительный (по эпидемиологическим показателям)	Заведующий
11	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	Ежедневный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> · Системы вентиляции; · Системы водоснабжения, канализации; · Сантехнических приборов; · Световой аппаратуры. При неисправности систем – устранение в течении суток	Заместитель заведующего по хоз. работе, повар
12	Санитарное состояние пищеблока	Ежедневный контроль за санитарным состоянием пищеблока.	Повар, заведующий
13	Состояние технологического оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке – 2 раза в месяц (при неисправности технологического оборудования – устранение в течение суток)	Заместитель заведующего по хоз. работе, повар

14	Состояние холодильного оборудования	Контроль за состоянием холодильного оборудования в складском помещении	Заместитель заведующего по хоз. работе, повар
15	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	Ежедневный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц), при повреждении маркировки – немедленное обновление	Повар
16	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	Ежедневный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	Заместитель заведующего по хоз. работе, повар

*Частное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «ФЭСТ» (частный детский сад "ФЭСТ")*

ПРИКАЗ

от 24.08.2017г.

№69

Об утверждении Правил внутреннего
распорядка обучающихся (воспитанников) ДОУ

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26, Уставом ДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемые Правила внутреннего распорядка обучающихся (воспитанников) ДОУ.

Заведующий

Е.Б.Разумова

Принято на заседании
Педагогического совета
«24» 08 2017 г.,
протокол № 1

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего частного детского
сада «ФЭСТ»
«24» августа 2017г. № 69

_____/Е.Б.Разумова /

Правила внутреннего распорядка обучающихся (воспитанников) частного детского сада «ФЭСТ»

1. Общие положения

1.1. Настоящие Правила внутреннего распорядка воспитанников (далее — обучающихся) частного детского сада «ФЭСТ» (далее ДОУ) разработаны в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26, Уставом и другими локальными актами ДОУ.

1.2. Настоящие Правила внутреннего распорядка воспитанников (далее — Правила) разработаны с целью обеспечения комфортного и безопасного пребывания детей в ДОУ, а также успешной реализации целей и задач образовательной деятельности, определённых в уставе ДОУ, и определяют режим образовательного процесса, внутренний распорядок обучающихся и защиту их прав.

1.3. Настоящие Правила утверждаются заведующим ДОУ, принимаются педагогическим советом на неопределённый срок.

1.4. Настоящие Правила являются обязательными для исполнения всеми участниками образовательных отношений.

1.5. При приёме обучающихся администрация ДОУ обязана ознакомить их родителей (законных представителей) с настоящими Правилами.

1.6. Копии настоящих Правил размещаются на информационном стенде, а также на официальном сайте ДОУ в сети Интернет.

1.7. Администрация, педагогический совет, общее собрание трудового коллектива ДОУ, а также родители обучающихся имеют право вносить предложения по усовершенствованию и изменению настоящих Правил.

2. Режим работы ДОУ

2.1. Режим работы ДОУ и длительность пребывания в ней обучающихся определяется уставом ДОУ.

2.2. ДОУ работает с 07:30 до 19:30 часов. Выходные дни — суббота, воскресенье, праздничные дни.

2.3. Группы работают в соответствии с утверждённым общим расписанием непосредственно образовательной деятельности, планом воспитательно-образовательной работы и режимом, составленными в соответствии с возрастными и психологическими особенностями обучающихся.

2.4. Группы функционируют в режиме 5-дневной рабочей недели.

2.5. Администрация ДООУ имеет право объединять группы в случае необходимости в летний период (в связи с низкой наполняемостью групп, отпуском воспитателей, на время ремонта и др.) и в течение учебного года в связи с низкой наполняемостью групп (с учётом наложенных карантинов и возраста детей).

2.6. Основу режима образовательного процесса в ДООУ составляет установленный распорядок сна и бодрствования, приёмов пищи, гигиенических и оздоровительных процедур, непосредственно образовательной деятельности (далее —НОД), прогулок и самостоятельной деятельности обучающихся.

2.7. Расписание НОД составляется в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26.

2.8. Приём детей в ДООУ осуществляется с 07:30 до 09:30 часов.

2.9. Родители (законные представители) обязаны забирать обучающихся из ДООУ до 19:30 часов.

2.10. В случае, если родители (законные представители) не могут лично забрать ребёнка, то заранее оповещают об этом администрацию ДООУ и воспитателей группы, а также о том, кто из тех лиц, на которых предоставлены личные заявления (доверенности) родителей (законных представителей), будет забирать ребёнка в данный конкретный день.

3. Здоровье обучающихся

3.1. Контроль утреннего приёма детей в ДООУ осуществляет воспитатель.

3.2. Выявленные больные или с подозрением на заболевание обучающиеся в ДООУ не принимаются; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых (временно размещают в изоляторе) до прихода родителей (законных представителей) или направляют в лечебное учреждение.

3.3. Родители (законные представители) обязаны приводить ребёнка в ДООУ здоровым и информировать воспитателей о каких-либо изменениях, произошедших в его состоянии здоровья дома.

3.4. Если у ребёнка есть аллергия или другие особенности здоровья и развития, то родители (законные представители) должны поставить в известность воспитателя и предоставить соответствующее медицинское заключение.

3.5. О невозможности прихода ребёнка по болезни или другой уважительной причине родители (законные представители) должны сообщить в ДООУ.

3.6. Ребёнок, не посещающий ДООУ более 5 дней (за исключением выходных и праздничных дней), должен иметь справку от врача с данными о состоянии здоровья (с указанием диагноза, длительности заболевания, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными).

3.7. В случае длительного отсутствия ребёнка в ДООУ по каким-либо обстоятельствам родителям (законным представителям) необходимо написать заявление на имя заведующего ДООУ о сохранении места за обучающимся с указанием периода и причин его отсутствия.

4. Внешний вид и одежда обучающихся

4.1. Родители (законные представители) обучающихся должны обращать внимание на соответствие одежды и обуви ребёнка времени года и температуре воздуха, возрастным и индивидуальным особенностям (одежда не должна быть слишком велика; обувь должна легко сниматься и надеваться), следить за исправностью застёжек (молний).

4.2. Родители (законные представители) обязаны приводить ребёнка в опрятном виде, чистой одежде и обуви.

4.3. Если внешний вид и одежда обучающегося неопрятны, воспитатель вправе сделать замечание родителям (законным представителям) и потребовать надлежащего ухода за ребёнком.

4.4. В группе у каждого обучающегося должна быть сменная обувь с фиксированной пяткой (желательно, чтобы ребёнок мог снимать и надевать её самостоятельно), сменная одежда, в т. ч. с учётом времени года, расчёска, личные гигиенические салфетки (носовой платок), спортивная форма, а также головной убор (в тёплый период года).

4.5. Порядок в специально организованных в раздевальной шкафах для хранения обуви и одежды обучающихся поддерживают их родители (законные представители).

4.6. Во избежание потери или случайного обмена вещей родители (законные представители) обучающихся маркируют их.

4.7. В шкафу каждого обучающегося должно быть два пакета для хранения чистого и использованного белья.

4.8. Родители (законные представители) должны ежедневно проверять содержимое шкафов для одежды и обуви, в том числе пакетов для хранения чистого и использованного белья, а также еженедельно менять комплект спортивной одежды.

5. Обеспечение безопасности

5.1. Родители (законные представители) должны своевременно сообщать воспитателям групп об изменении номера телефона, места жительства и места работы.

5.2. Для обеспечения безопасности родители (законные представители) должны лично передавать детей воспитателю группы и расписывается в журнале о приёме ребёнка в ДОУ.

5.3. Родителям (законным воспитателям) запрещается забирать детей из группы, не поставив в известность воспитателя, а также поручать это детям, подросткам в возрасте до 16 лет, лицам в нетрезвом состоянии.

5.4. Посторонним лицам запрещено находиться в помещениях и на территории ДОУ без разрешения администрации.

5.5. Во избежание несчастных случаев родителям (законным воспитателям) необходимо проверять содержимое карманов в одежде обучающихся на наличие опасных предметов.

5.6. Не рекомендуется надевать обучающимся золотые и серебряные украшения, давать с собой дорогостоящие игрушки, мобильные телефоны, а также игрушки, имитирующие оружие.

5.7. Обучающимся категорически запрещается приносить в ДОУ острые, режущие, стеклянные предметы, а также мелкие предметы (бусинки, пуговицы и т. п.), таблетки и другие лекарственные средства.

5.8. Обучающимся запрещается приносить в ДОУ жевательную резинку и другие продукты питания (конфеты, печенье, сухарики, напитки и др.)

5.9. Запрещается оставлять коляски, санки, велосипеды в помещении ДОУ.

5.10. Запрещается курение в помещениях и на территории ДОУ.

5.11. Запрещается въезд на территорию ДОУ на личном автотранспорте или такси.

5.12. При парковке личного автотранспорта необходимо оставлять свободным подъезд к воротам для въезда и выезда служебного транспорта на территорию ДОУ.

6. Организация питания

6.1. ДОУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание обучающихся с учётом их возраста, физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии по утверждённым нормам.

6.2. Питание обучающихся осуществляет организация, заключившая договор с ДООУ о поставке продуктов и приготовлении пищи на пищеблоке ДООУ штатными сотрудниками организации.

6.3. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания обучающихся и утверждённым заведующим ДООУ.

6.4. Меню в ДООУ составляется в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26, и вывешивается на информационном стенде холле ДООУ.

6.5. Режим и кратность питания обучающихся устанавливается в соответствии с длительностью их пребывания в ДООУ и соответствует 5-разовому питанию.

6.6. Контроль над качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на руководителя частного детского сада «ФЭСТ» и бракеражную комиссию ДООУ.

7. Игра и пребывание обучающихся на свежем воздухе

7.1. Организация прогулок и непосредственно образовательной деятельности с обучающимися осуществляется педагогами ДООУ в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26

7.2. Прогулки с обучающимися организуются 2 раза в день: в первую половину — до обеда и во вторую половину дня — после дневного сна или перед уходом детей домой. При температуре воздуха ниже минус 15 °С и скорости ветра более 7 м/с продолжительность прогулки сокращается.

7.3. Родители (законные представители) и педагоги ДООУ обязаны доводить до сознания обучающихся то, что в группе и на прогулке детям следует добросовестно выполнять задания, данные педагогическими работниками, бережно относиться к имуществу ДООУ, и не разрешается обижать друг друга, применять физическую силу, брать без разрешения личные вещи других детей, в том числе принесённые из дома игрушки; портить и ломать результаты труда других обучающихся.

7.4. Обучающимся разрешается приносить в ДООУ личные игрушки только в том случае, если они соответствуют СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утверждённым постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26.

7.5. Использование личных велосипедов, самокатов, санок в ДООУ (без согласия воспитателя) запрещается в целях обеспечения безопасности других детей.

7.6. Регламент проведения мероприятий, посвящённых дню рождения ребёнка, а также перечень недопустимых угощений обсуждается воспитателями с родителями (законными представителями) обучающихся заранее. При возникновении спорных вопросов проведение данных мероприятий возможно только с разрешения заведующего ДООУ.

8. Права обучающихся ДООУ

8.1. ДОУ реализует право обучающихся на образование, гарантированное государством.

8.2. Обучающиеся, посещающие ДОУ, имеют право на:

- предоставление условий для разностороннего развития с учётом возрастных и индивидуальных особенностей;
- своевременное прохождение комплексного психолого-медико-педагогического обследования в целях выявления особенностей в физическом и (или) психическом развитии и (или) отклонений в поведении;
- получение психолого-педагогической, логопедической, медицинской и социальной помощи;
- в случае необходимости — на обучение по адаптированной образовательной программе дошкольного образования;
- перевод для получения дошкольного образования в форме семейного образования;
- уважение человеческого достоинства, защиту от всех форм физического и психического насилия, оскорбления личности, охрану жизни и здоровья;
- свободное выражение собственных взглядов и убеждений;
- развитие творческих способностей и интересов, включая участие в конкурсах, смотрах-конкурсах, олимпиадах, выставках, физкультурных и спортивных мероприятиях;
- поощрение за успехи в образовательной, творческой, спортивной деятельности;
- пользование необходимыми учебными пособиями, средствами обучения и воспитания, предусмотренными реализуемой в ДОУ основной образовательной программой дошкольного образования;
- пользование имеющимися в ДОУ объектами культуры и спорта, лечебно-оздоровительной инфраструктурой в установленном порядке;
- получение дополнительных образовательных услуг.

9. Поощрение и дисциплинарное воздействие

9.1 Меры дисциплинарного взыскания к обучающимся ДОУ не применяются.

9.2 Применение физического и (или) психического насилия по отношению к обучающимся ДОУ не допускается.

9.3 Дисциплина в ДОУ поддерживается на основе уважения человеческого достоинства всех участников образовательных отношений.

9.4 Поощрение обучающихся ДОУ за успехи в образовательной, спортивной, творческой деятельности проводится по итогам конкурсов, соревнований и других мероприятий в виде вручения грамот, дипломов, благодарственных писем, сертификатов, сладких призов и подарков.

10. Разное

10.1. Педагоги, специалисты, администрация ДОУ обязаны эффективно сотрудничать с родителями (законными представителями) обучающихся с целью создания условий для успешной адаптации и развития детей.

10.2. По вопросам, касающимся развития и воспитания ребёнка, родители (законные представители) обучающихся могут обратиться за консультацией к педагогам и специалистам ДОУ в специально отведённое на это время.

10.3. Все спорные и конфликтные ситуации разрешаются только в отсутствие обучающихся.

10.4. Родители (законные представители) обучающихся обязаны присутствовать на родительских собраниях группы, которую посещает их ребёнок, и на общих родительских собраниях ДОУ, а также активно участвовать в воспитательно-образовательном процессе, совместных с детьми мероприятиях.

