

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ «ШКОЛА № 2036»

ПРИНЯТО:

Председатель Управляющего совета

 А.В. Шибяев

протокол № 4

от «27» февраля 2019г.



УТВЕРЖДЕНО:

Директор ГБОУ Школа № 2036

 Т.В.Иренкова

приказ № 255/1

от «28» февраля 2019г.

ПОРЯДОК

контроля деятельности семейных детских садов в ГБОУ Школа № 2036

1. Общие положения

1.1. Настоящий локальный нормативный акт (далее – Порядок) разработан в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", СанПиН 2.4.1.3147-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда", Письмом Министерства образования и науки РФ от 22 февраля 2017 г. N 08-364 "Об организации работы семейных дошкольных групп", Приказом Министерства образования и науки РФ от 30 августа 2013 г. N 1014 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования", Уставом ГБОУ Школа № 2036.

1.2. Семейный детский сад (далее – СДС) - семейные дошкольные группы, организованные с целью удовлетворения потребности населения в услугах дошкольного образования в семьях. Семейные дошкольные группы в ГБОУ Школа № 2036 (далее – образовательная организация) осуществляют

присмотр и уход за детьми без реализации образовательной программы дошкольного образования в соответствии с п.13 Приказа Министерства образования и науки РФ от 30 августа 2013 г. N 1014 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования". В группы могут включаться как воспитанники одного возраста, так и воспитанники разных возрастов (разновозрастные группы).

1.3. Настоящий Порядок действует с момента издания директором приказа о введении его в действие.

1.4. Настоящий Порядок определяет требования к:

- жилым помещениям, оборудованию и содержанию жилых помещений, при размещении в них СДС;
- организации питания детей СДС;
- приему детей в СДС;
- организации режима дня детей в СДС;
- прохождению медосмотра, гигиенической подготовке и личной гигиене персонала СДС.

2. Цели и задачи

2.1. Настоящий Порядок направлен на охрану здоровья детей при осуществлении деятельности по уходу и присмотру в дошкольных группах, размещенных в жилых помещениях жилищного фонда (далее - жилые помещения).

2.2. Целью настоящего Порядка является удовлетворение потребности населения в услугах присмотра и ухода за детьми без реализации образовательной программы дошкольного образования.

3. Требования к жилым помещениям, их оборудованию и содержанию

3.1. Жилые помещения, при размещении в них СДС, должны отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях и СанПиН 2.4.1.3147-13.

3.2. Количество детей определяется исходя из расчета площади не менее 2,0 метра квадратных в игровой комнате на одного ребенка.

3.3. СДС размещаются в жилых помещениях, обеспеченных системами централизованного или нецентрализованного водоснабжения, канализации, отопления, вентиляции и электроснабжения.

3.4. Вода должна отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

3.5. Температура воздуха в помещениях в период пребывания детей должна поддерживаться в пределах от 21 до 24°C, относительная влажность 40 - 60%. Во время сна детей температура воздуха в помещении должна поддерживаться в пределах от 19 до 20°C.

Все помещения дошкольной организации должны ежедневно проветриваться. Проветривание проводится в отсутствие детей.

При проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, но не более чем на 4°C.

Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров.

3.6. Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях пребывания детей должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

3.7. Стены и потолки помещений должны иметь поверхность, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Стены и потолки не должны быть поражены грибком. Возможно использование для внутренней отделки помещений обоев, допускающие проведение уборки влажным способом и дезинфекцию.

3.8. Для СДС кратковременного пребывания детей (до 5 часов) предусматривается следующий набор помещений или выделяются места в помещениях:

- место (помещение), оборудованное шкафчиками или вешалками для верхней одежды и полками для обуви;
- игровая комната для проведения занятий, игр;
- помещение (место в игровой комнате) для сна;
- место (в помещении кухни или игровой комнаты) для организации питьевого режима;
- кухня для хранения пищевых продуктов, приготовления пищи, мытья и хранения посуды, разделочного инвентаря и столовых приборов при организации питания;
- место для хранения полотенец;
- место (шкаф) для хранения уборочного инвентаря;
- туалет (допускается использование туалета и умывальной комнаты персоналом дошкольной группы);
- умывальная комната.

3.9. Для СДС с днем пребывания детей от 5 до 14 часов предусматривается следующий набор помещений и/или мест:

- место (помещение), оборудованное шкафчиками или вешалками для верхней одежды и полками для обуви;
- игровая комната для проведения занятий, игр;
- помещение (место в игровой комнате) для сна;
- кухня для хранения пищевых продуктов, приготовления пищи, мытья и хранения посуды, разделочного инвентаря и столовых приборов;
- помещение (место в игровой комнате или на кухне) для приема пищи детьми;
- место (в помещении кухни или игровой комнаты) для организации питьевого режима;
- помещение (место) для хранения белья;

- место (шкаф) для хранения уборочного инвентаря;
- туалет;
- умывальная комната.

Допускается оборудование места для приема пищи в помещении игровой комнаты и/или кухни.

Допускается использование туалета и умывальной комнаты персоналом дошкольной группы.

3.10 Туалет, предназначенный для детей, оборудуется унитазом. Каждый фактически находящийся в дошкольной группе ребенок в возрасте 5 - 8 лет обеспечивается персональным (или одноразовым) сидением на унитаз, изготовленным из материалов, безвредных для здоровья человека и допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Дети в возрасте до 5 лет, фактически находящиеся в дошкольной группе, обеспечиваются персональными горшками. Допускается обеспечение детей в возрасте от 4 до 5 лет персональным (или одноразовым) сидением на унитаз.

Возможно совмещение в одном туалетном помещении туалета для детей и персонала дошкольной группы.

3.11. В умывальных помещениях устанавливаются вешалки для полотенец. Каждый фактически находящийся в СДС ребенок, обеспечивается индивидуальным полотенцем для рук, а при организации сна - индивидуальным полотенцем для ног. Допускается использование одноразовых полотенец для рук.

Возможно совмещение в одном помещении туалета и умывальной комнаты.

3.12. В СДС обеспечиваются условия для просушивания верхней одежды и обуви детей.

3.13. Столы, стулья и кровати должны соответствовать росту и возрасту детей. Подбор столов и стульев для детей следует проводить с учетом антропометрических показателей с учетом требований СанПиН 2.4.1.3147-13.

3.14. Для игр детей используют игрушки, выполненные из материалов, безвредных для здоровья человека, допускающих влажную обработку (стирку) и дезинфекцию. Размещение аквариумов, животных, птиц в помещениях СДС не допускается.

3.15. Помещения для организации сна оборудуют кроватями. Кровати должны соответствовать росту детей. Расстановка кроватей должна обеспечивать свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.

3.16. Дети обеспечиваются индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, из расчета по 3 комплекта на каждого ребенка. Смена постельного белья, полотенце проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.

Постельное белье маркируется индивидуально для каждого ребенка. Допускается использование личного постельного белья.

Для использованного (грязного) белья предусматривается специальная емкость (бак, ведро) или клеенчатый (пластиковый) мешок с соответствующей маркировкой. Не допускается сушка белья, одежды и обуви в игровой комнате, спальне, кухне.

3.17. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств ежедневно. Оконные стекла и светильники моются по мере загрязнения.

Ванны, раковины, унитазы, сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно с применением моющих средств, безвредных для здоровья человека. Горшки моются после каждого использования.

3.18. Новые игрушки (за исключением мягконабивных) перед началом использования детьми моются проточной водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, в дальнейшем - моются ежедневно в конце дня. Пенолатексные ворсованные игрушки и

мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя и используются только в качестве дидактических пособий.

4. Требования к приему детей в СДС и организации режима дня

4.1. В СДС принимаются дети в возрасте до 8 лет. Допускается формирование разновозрастных групп.

4.2. Режим дня должен соответствовать возрастным особенностям детей и способствовать их гармоничному развитию. Максимальная продолжительность непрерывного бодрствования детей 3-8 лет составляет 5,5 - 6 часов, до 3 лет - в соответствии с медицинскими рекомендациями.

4.3. Суммарная продолжительность ежедневных прогулок в течение дня составляет 3-4 часа. Продолжительность прогулки определяется в зависимости от климатических условий.

4.4. Продолжительность дневного сна для детей дошкольного возраста составляет 2 часа.

4.5. Для организации прогулок используются оборудованные детские площадки. Допускается использование внутридомовых территорий, скверов и парков.

5. Требования к организации питания

5.1. Приготовление пищи для детей осуществляется в помещении кухни. Кухня оборудуется холодильным и технологическим оборудованием; электроплитой (газовой плитой) с духовкой; односекционная мойка при количестве детей в группе не более 10; посудой (столовой, кухонной), разделочным инвентарем (досками, ножами); рабочими столами для разделки пищевых продуктов и приготовления блюд (не менее двух); полками и/или тумбами, шкафами для раздельного хранения столовой, кухонной посуды, разделочного инвентаря и пищевых продуктов. Допускается использование посудомоечной машины.

5.2. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должны быть изготовлены из материалов, безопасных для здоровья человека. Столы и кухонная посуда маркируются: "сырая продукция" и "готовая продукция" для раздельной обработки сырых и готовых пищевых продуктов и приготовления блюд.

5.3. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции. Доски не должны иметь дефектов (щелей, зазоров, сколов).

5.4. Разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи) маркируется: "ГП" - для готовой продукции (вареного мяса, вареной рыбы, вареных овощей, зелени, готовых к употреблению), "СП" - для сырой продукции (сырого мяса,

сырой рыбы, сырых овощей), "СК" - для сырых кур, "Гастрономия" - для сыра, масла, колбас; "Хлеб", "Сельдь".

5.5. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать количеству детей, фактически находящихся в группе.

5.6. Приготовление пищи для детей дошкольных групп осуществляется из продовольственного сырья (полуфабрикатов) непосредственно на кухне жилого помещения.

5.7. Пищевые продукты для приготовления блюд, приобретенные в продуктовых магазинах и на рынках, должны иметь маркировочные ярлыки (этикетки) и документы, подтверждающие факт приобретения пищевых продуктов (кассовый чек или копия чека), которые сохраняются до окончания срока реализации пищевых продуктов и блюд.

5.8. При хранении продуктов должны соблюдаться условия хранения и сроки годности продуктов, указанные производителем.

Разрешается хранить в одном холодильном шкафу гастрономические продукты (масло, сыр, творог, молоко и молочнокислую продукцию, колбасу и колбасные изделия).

При использовании одного холодильного шкафа хранение гастрономических продуктов осуществляют на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

5.9. Питание детей должно быть организовано в соответствии с примерным меню, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей.

Для составления примерного меню используется сборник рецептов для детского питания.

Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Завтрак включает горячие блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и другие), бутерброд и горячий напиток.

Обед включает закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель).

Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.

Ужин включает рыбные или мясные или овощные или творожные блюда, горячие напитки.

Продукты, которые не допускается использовать в питании детей, указаны в Приложении №1 к настоящему Порядку.

5.10. Прием пищи организуется с интервалом не более 4 часов.

5.11. Мытье столовой посуды должно быть организовано на кухне. Мытье столовой посуды осуществляется отдельно от кухонной посуды.

Мытье столовой и кухонной посуды, инвентаря, съемных деталей технологического в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой.

Стол для обработки сырой и готовой продукции, инвентарь, технологическое оборудование моются после каждой технологической операции.

При наличии порезов, ожогов допускают к приготовлению и раздаче пищи лиц при условии их работы в перчатках.

5.12. Питьевой режим организуется с использованием питьевой воды, расфасованной в емкости, или бутилированной, или кипяченной питьевой воды. По качеству и безопасности питьевая вода должна отвечать

требованиям к питьевой воде. Кипяченую воду не рекомендуется хранить более 3 часов.

6. Требования к осуществлению контроля деятельности СДС

6.1. Лицо, ответственное за организацию и осуществление контроля СДС (далее – методист), отвечает за организацию и полноту выполнения настоящего Порядка, в том числе обеспечивает:

- наличие настоящего Порядка и доведение их содержания до работников СДС;
- выполнение требований настоящего Порядка персоналом СДС;
- создание необходимых условий для соблюдения настоящего Порядка.

6.2. В целях соблюдения младшими воспитателями настоящего Порядка методист проводит плановые и внеплановые проверки.

Плановые проверки проводятся в виде посещения методистом СДС:

- а) 1 раз в течение первого месяца после начала работы СДС;
- б) далее 1 раз в 3 месяца.

При поступлении от юридических и физических лиц устных или письменных обращений, содержащих сведения о неисполнении, ненадлежащем исполнении младшими воспитателями своих обязанностей либо о нарушении прав и законных интересов несовершеннолетнего обучающегося, образовательная организация вправе провести внеплановую проверку.

Внеплановая проверка проводится уполномоченным специалистом образовательной организации на основании соответствующего распорядительного акта.

6.3. По результатам проверки составляется акт проверки с указанием ее результатов, включая выявленные нарушения.

6.4. За нарушение настоящего Порядка методист, младшие воспитатели, а также иные должностные лица, нарушившие требования настоящего Порядка, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

7. Заключительные положения

7.1. В случае расхождения пунктов настоящего Порядка и устава образовательной организации применяются соответствующие положения устава.

7.2. В случае обнаружения противоречия между настоящим Порядком и действующим законодательством Российской Федерации необходимо руководствоваться нормами действующего законодательства Российской Федерации.

Приложение №1
к Порядку контроля деятельности
семейных детских садов в ГБОУ Школа № 2036

Пищевые продукты,
которые не допускается использовать в питании детей

Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица (куры, индейки);
- мясо водоплавающих птиц.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обреза, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое;
- творог из непастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша "самоквас";

Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

Кондитерские изделия:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

Прочие продукты и блюда:

- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы, кулинарные изделия из грибов;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы,
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;

- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь;
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).