МБДОУ
ДЕТСКИЙ САД
ОБЩЕРАЗВИВ
АЮЩЕГО
ВИДА № 8

Подписано цифровой подписью: МБДОУ ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 8
DN: 1.2.643.100.4=120A32333431303132363636, email=mdou_8_kolosok@mail.ru, 1.2.643.100.3=120B30303339373334353935 32, 1.2.643.100.1=120D31303632333431303030 313530, title=Заведующий, o=МБДОУ ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 8, street=УЛИЦА ХЛЕБОРОБОВ, 50, l=Ленинградская, st=23 Краснодарский край, c=RU, givenName=Любовь Григорьевна, sn=Масич, cn=МБДОУ ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 8

Утверждаю
Заведующий МБДОУ № 8
_____Л.Г.Масич
«31» 08 2015 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о семейной дошкольной группе муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад общеразвивающего вида № 8 станицы Ленинградской муниципального образования Ленинградский район

Принято
на Педагогическом совете
МБДОУ № 8
протокол № 1
от 31 августа 2015года

ст. Ленинградская

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано на основании Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 года № 1014, Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утверждённых постановлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 15 мая 2013 года № 26, Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3147-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда»,утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 декабря 2013 года № 68, Порядка организации деятельности семейной дошкольной группы в муниципальной образовательной организации муниципального образования Ленинградского района, утвержденного постановлением администрации муниципального образования Ленинградский район от 8 июля 2014 года № 852.

1.2. Положение регулирует деятельность семейной дошкольной группы(далее – семейнаягруппа) в муниципальномбюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад комбинированного вида № 1 станицы ленинградской муниципального образования Ленинградский район (далее – организация).

1.3. Семейная группа является структурной единицей организации.

1.4. Семейная группа создаётся в целях поддержки материнства и детства, удовлетворения потребностей населения в образовательных услугах дошкольного образования, развития новых форм дошкольного образования, поддержки многодетных семей, предоставления родителям возможности трудоустройства, не прерывая процесса воспитания детей.

1.5. Семейная группа создаётся, реорганизуется, ликвидируется решением органа, осуществляющего функции и полномочия организации и регулирования образовательного процесса, делегируемыми учредителеморганизации.

1.6. В семейной группе осуществляются реализация образовательной программы дошкольного образования или присмотр и уход за детьми без реализации образовательной программы дошкольного образования.

1.7. Деятельность семейнойгруппы осуществляется в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, уставом организации и данным положением.

1. Организация деятельности группы семейного воспитания

2.1. Семейная группа организуются в семье, имеющей не менее 3 детей в возрасте до 8 лет, по месту проживания данной семьи.

В случае если в семье имеется один или двое детей дошкольного возраста, организация семейной группы допускается при условии набора детей из других семей.

2.2. Количество детей семейной группы определяется исходя из расчета площади не менее 2,0 квадратных метров в игровой комнате на одного ребенка,фактически находящегося в группе. Допускается формирование разновозрастных групп.

2.3. Работник семейной группы является работником организации, его права и обязанности определяются действующим законодательством и трудовым договором.

2.4. Для организации деятельности семейной группы в штатное расписание организации вводятся дополнительные ставки.

2.5. Работник семейнойгруппы проходит медицинский осмотр в соответствии с действующим порядком приёма работников в организацию.

2.6. Ребёнок в семейной группе является воспитанником организации и принимается в соответствии с порядком, установленным Уставом организации.

2.7. Режим работы семейной группы устанавливается руководителем организации по согласованию с родителями, длительность пребывания детей может составлять от 3 до 10,5 часов.

2.8. Специалисты организации, в состав которой входит семейнаягруппа, оказывают непосредственную помощь в организации деятельности и функционированиисемейнойгруппы.

2.9. Организация питания детей семейной группы возлагается на организацию с учётом особенностей пребывания детей в семейной группе, в соответствии с установленными нормами для детей дошкольного возраста.

Организация питания детей семейной группы может быть двух видов:

- доставка готовых блюд в специальной таре из организации;
- приготовление пищи по месту пребывания детей, при наличии необходимых условий по утверждённому организацией меню, из сырьевого набора продуктов, предоставленных организацией.

Допускается, по заявлению родителей (законных представителей), производить отмену услуги питания предоставляемую детским садом, на добровольную организацию питания за счет собственных средств.

2.10. При функционировании семейной группы в режиме кратковременного пребывания (до 3,5 часов в день), организация питания и сна не осуществляются.

2.11. Администрация организации осуществляет контроль за функционированием семейной группы, соблюдением охраны жизни и здоровья детей, а также оздоровлением воспитанников.

2.12. При функционировании семейной группы в режиме кратковременного пребывания родительская оплата не взимается.

При функционировании группы в режиме 10,5 часов родительская плата взимается в порядке и размере, установленных нормативным актом муниципального образования Ленинградский район.

2. Условия создания семейной группы

3.1. Основаниями для открытия семейной группы являются:

- письменное заявление претендента на должность работника семейной группы;
- акт обследования социально-бытовых условий жизни и психологического климата в семье, в которой планируется открытие семейной группы, подписанный членами комиссии, в состав которой входят специалисты управления образования, службы Роспотребнадзора и Пожнадзора (по согласованию);
- заявление родителей (законных представителей) воспитанников о приёме детей в семейную группу;
- договор между родителями (законными представителями) воспитанников семейной группы и организацией;
- трудовой договор между организацией и работником семейной группы.

4. Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и режиму воспитания и обучения

4.1. Семейная группа создаётся в жилых помещениях, принадлежащих лицу, оказывающему услуги на праве собственности или ином законном основании, с учетом соблюдения прав и законных интересов проживающих в этом жилом помещении граждан, соседей, требований пожарной безопасности, санитарно-гигиенических, экологических и иных требований законодательства, должны отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях пользования жилыми помещениями, СанПиН2.4.1.3147-13.

4.2. На предмет соответствия условий требованиям составляется акт приёма помещения в эксплуатацию в целях использования под семейную группу.

4.2.1. Семейные группы размещаются в жилых помещениях, обеспеченных системами централизованного или нецентрализованного водоснабжения, канализации, отопления, вентиляции и электроснабжения.

При отсутствии централизованного водоснабжения и канализации помещения семейных групп оборудуют внутренними системами водоснабжения для механизированной подачи воды и канализации при условии устройства выгреба или локальных очистных сооружений.

Вода должна отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

Допускается использование печного отопления. При организации печного отопления топка устраивается в недоступном для детей месте.

Концентрация вредных веществ воздуха в помещениях с постоянным пребыванием детей не должна превышать предельно допустимые концентрации (ПДК) для атмосферного воздуха населенных мест.

4.2.2. Температура воздуха в помещениях в период пребывания детей должна поддерживаться в пределах от 21 до 24^0 С, относительная влажность 40-60%. Во время сна детей температура воздуха в помещении должна поддерживаться в пределах от 19 до 20^0 С.

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

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

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

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

При одностороннем освещении помещения, глубина которого более 6 метров, места для проведения игр и занятий по реализации образовательных программ дошкольного образования должны быть обеспечены дополнительными источниками искусственного освещения.

4.2.4. 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, допускающих проведение уборки влажным способом и дезинфекцию.

4.2.5. Набор помещений семейных групп и их оборудование обеспечивается с учетом режима их функционирования.

4.2.6. Столы, стулья и кровати должны соответствовать росту и возрасту детей. Подбор столов и стульев для детей следует проводить с учетом антропометрических показателей.

4.2.7. Для игр детей используют игрушки, выполненные из материалов, безвредных для здоровья человека, допускающих влажную обработку (стирку) и дезинфекцию.

4.2.8. Размещение аквариумов, животных, птиц в помещениях групповых не допускается.

4.2.9. 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.

Допускается организовывать дневной сон детей семейных групп на раскладных кроватях с жестким ложем или на трансформируемых (выдвижных, вакантных) одно - трехуровневых кроватях.

При использовании раскладных кроватей должно быть предусмотрено место для их хранения, а также для индивидуального хранения постельных принадлежностей и белья.

4.2.10. Дети обеспечиваются индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, из расчета по 3 комплекта на каждого ребенка.

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.

4.2.11. В семейных группах, работающих с организацией дневного сна детей, рекомендуется обеспечить условия для стирки и глажения постельного белья, полотенец. Допускается организация централизованной стирки постельного белья и полотенец в прачечных.

4.2.12. Не допускается сушка белья, одежды и обуви в игровой комнате, спальне, кухне.

4.2.13. 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.

4.2.14. 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.

4.2.15. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.

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;
- двухсекционной мойкой (допускается 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.

Для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски, мясорубки, овощерезки. Допускается использование кухонного комбайна с насадками для раздельной обработки сырых и готовых продуктов.

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).

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».

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

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

Доставка готовых блюд из организации должна осуществляться в изотермической таре. Готовые первые и вторые блюда могут находиться в изотермической таре (термосах), обеспечивающих поддержание температуры горячих блюд + 60^0 С … + 65^0 С перед их раздачей, но не более 2 часов.

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

Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки, и суточных проб.

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.

Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевых продуктов используют термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля заносятся ежедневно в журнал.

5.5. Питание детей должно быть организовано в соответствии с примерным меню, рассчитанным не менее чем на 2 недели, разработанным и утверждённым заведующим организации.

Блюда и кулинарные изделия готовятся в строгом соответствии с технологией приготовления.

5.6. Для детей разного возраста должны соблюдаться суммарные объемы блюд по приемам пищи в соответствии с таблицей:

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350-450	450-550	200-250	400-500
от 3-х до 8-ми лет	400-550	600-800	250-350	450-600

5.7. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

5.8. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промываются проточной водой.

5.9. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60…+65°С; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15°С.

5.10. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо удалить наружные листы.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

При кулинарной обработке овощи очищаются непосредственно перед их приготовлением. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистятся непосредственно перед варкой и варятся в подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов,

варятся в кожуре.

5.11. Изготовление салатов и их заправка осуществляются непосредственно перед раздачей.

Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре 4±2°С.

В качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 С.

5.12. Фрукты, включая цитрусовые, моются перед выдачей их детям.

5.13. Кефир, ряженка, простокваша и другие кисломолочные продукты порционируются в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

5.14. Выдача готовой пищи детям осуществляется после проведения бракеража готовой продукции, в ходе которого оцениваются органолептические свойства (цвет, запах, вкус, консистенция) всех готовых к выдаче блюд и продуктов. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

5.15. От всех приготовленных и реализованных в соответствии с меню блюд и кулинарных изделий должны оставляться суточные пробы. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбасу, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками (каждая порция – в отдельную посуду) и сохраняются в течение не менее 48 часов в холодильнике при температуре не выше +6°С. Посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и даты отбора.

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

- использование пищевых продуктов, указанных Приложении № 2 к СанПиН 2.4.1.3147-13;
- изготовление творога и других кисломолочных продуктов, зельцев, яичницы-глазуньи;
- изготовление холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья без термической обработки;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

5.17. Порционирование блюд в столовую посуду осуществляется на кухне или в специально выделенном месте (столе) в игровой комнате.

5.18. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы дошкольной группы (завтрак или обед, или завтрак и обед, или полдник).

Прием пищи организуется с интервалом не более 4 часов.

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

Столы 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.

5.20. Для семейных групп организуется питьевой режим, 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-х часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

6. Прекращение функционирования семейной группы

6.1. Функционирование семейной группы прекращается в случае:

- если в группе остается менее 3 детей дошкольного возраста;

- по заявлению родителей (законных представителей) воспитанников семейной группы;

- по инициативе организации в случае возникновения в семейной группе неблагоприятных условий для содержания, воспитания и образования детей.