

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Криулинский детский сад №3»

Принято на педагогическом совете

Протокол № 5 от 30.08.2021

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ

«Криулинский детский сад №3»

А.Ю. Березина

30 августа 2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ
О ХОЗЯЙСТВЕННО-БЫТОВОМ ОБСЛУЖИВАНИИ
ВОСПИТАННИКОВ ДОО
МБДОУ «Криулинский детский сад №3»
ул. П.Е.Голенищева,1



HUAWEI P40 lite E
48MP TRIPLE CAMERA

с.Криулино 2021

1.Общее положения

Детский сад может обеспечивать присмотр, уход и содержание воспитанников в возрасте от 1.5лет до прекращения отношений. Организация создает условия, необходимые для осуществления присмотра и ухода за детьми, включая организацию их питания и хозяйственно-бытового обслуживания, обеспечение соблюдения ими личной гигиены и режима дня.

Услуга по присмотру и уходу за детьми дошкольного возраста организуется в групповой ячейке здания образовательной организации. Обустройство групповой ячейки должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций. В состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня, буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной). В группах по присмотру и уходу за детьми имеются отдельные специализированные помещения (если предусмотрено проектом), предназначенные для поочередного использования всеми или несколькими детскими группами (музыкальный зал, физкультурный зал и иные помещения). Организация оснащена необходимым оборудованием, отвечающим требованиям стандартов, технических условий, других нормативных документов, обеспечивающих надлежащее качество предоставляемых услуг. Детский сад обеспечен всеми средствами коммунально-бытового обслуживания и оснащена телефонной связью. В детском саду располагаться сопутствующие помещения (медицинские, пищеблок, прачечная и т.д.), а также служебно-бытовые помещения для персонала. Указанные помещения отвечают санитарно-эпидемиологическим требованиям, обеспечивающим условия для разных видов двигательной, игровой и умственной активности детей, отвечать принятым СанПиН, правилам противопожарной безопасности, и должны быть защищены от воздействия факторов, отрицательно влияющих на качество предоставляемых услуг (повышенной/пониженной температуры, влажности воздуха, запыленности, загрязненности, шума, вибрации и т.д.). Оборудование должно использоваться строго по назначению в соответствии с эксплуатационными документами, содержаться в технически исправном состоянии. Пригодность к эксплуатации специального оборудования, приборов и аппаратуры подтверждается проверкой. Периодичность проверки оборудования определяется его эксплуатационными документами либо (при отсутствии четкого указания данного параметра в эксплуатационных документах) документом, регламентирующим работу учреждения. Неисправное оборудование должно быть заменено, отремонтировано (если оно подлежит ремонту) или изъято из эксплуатации. Пригодность к эксплуатации отремонтированного оборудования подтверждается проверкой.

Материальные запасы на хозяйственно-бытовое обслуживание детей (моющие средства, дезинфицирующие средства, хозяйственная мелочь), на соблюдение детьми личной гигиены (полотенца, мыло, салфетки и др.), на обеспечение режима дня (постельные принадлежности, посуда и т.п.) приобретаются образовательными учреждениями согласно списочному составу воспитанников в группах. Их списание осуществляется согласно сроку использования

2. Уборка помещений

В детском саду ежедневно в групповых ячейках проводится влажная уборка

Распорядок дня младших воспитателей. Старшая группа .

7:30- обтирка контактных поверхностей

8:00 –подготовка к завтраку

8:20 – получает пищу, накрывает на столы

8:50; 9:15; 9:50;10:20;15:50– влажная уборка в спортивном или в музыкальном зале

8:50-мытьё, дезинфекция посуды

9:30 - обтирка контактных поверхностей

9:45 – подготовка ко 2му завтраку

9:50 – получает 2й завтрак

10:00 - мытьё, дезинфекция посуды

10:20 – подготовка к прогулке

10:30– влажная уборка (спальня, туалет)

11:30 - обтирка контактных поверхностей, влажная уборка (игровая, раздевалка)

12:05 –подготовка к обеду

12:10 – получает пищу, накрывает на столы

13:00 – мытьё, дезинфекция посуды

13:30 - обтирка контактных поверхностей

14:00 – 15:00 перерыв

15:00 – подготовка к полднику

15:30 – получает пищу, накрывает на столы

16:00 - мытьё, дезинфекция посуды;

16:30-влажная уборка всех помещений

3.Приготовление пищи

Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно–психического развития ребенка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно - приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание. Дети проводят в детском саду большую часть времени, поэтому очень важно, чтобы пища, которую они здесь получают, была полезной и разнообразной. Все детские сады имеют строгие нормы на приготовление детского питания, которые утверждены Минздравом и Министерством образования.

В меню включены блюда из говядины, а также разнообразные блюда из рыбы.

Дети получают много молочных продуктов: молочные каши, вермишель с молоком, творог. Кроме того, детям дают продукты из яиц. Меню детского садика по установленным нормам имеет тщательно просчитанную энергетическую ценность.

Количество приемов пищи в нашем детском саду – 4.

Завтрак

Второй завтрак

Обед

Уплотненный Полдник

Основа правильного питания в детских садах — это нормы, которые утверждены

Ребенок должен получать в день определенное количество мяса, масла, кефира, фруктов и так далее.

В детском саду есть брокеражный журнал, где фиксируются многие показатели: что каждый день дети получают на завтрак, на обед, на полдник, объем, качество. Потребление каждого вида продукта должно соответствовать норме.

В Учреждении в соответствие с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием,
- режим работы пищеблока осуществляется согласно графика холодного/теплого периода года (карантина).

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Согласно санитарным требованиям на кухнях есть отдельные зоны – для разделки сырых продуктов, мясной цех, овощной, помещение, где моют посуду, горячий цех. Деревянные разделочные доски все с надписями: „для овощей”, „для мяса” и т.д. Разделочные ножи тоже имеют каждый своего „клиента”: мясо, хлеб, овощи, яйца... Последние, к примеру, перед приготовлением моют в специальной емкости и даже разбивают специальным ножом.

Все продукты подвергаются обработке и хранятся каждый в своем холодильнике, совершенно исключено встретить рядом на полках сырое мясо и, к примеру, сливочное масло. Холодильников много, и это необходимо.

По одной порции каждого блюда повара обязаны оставлять в холодильнике на сутки. При любой проверке сразу можно удостовериться, что ели детки именно в этот день.

Меню в детском саду вывешивается раздевальных , чтобы родители могли в любое время с ним ознакомиться.

4. Уход за постельным бельем

Маркировку белья в детском саду по СанПиН на пододеяльниках и простынях наносите с ножного края. На наволочках - в местах загиба. В детском саду есть прачечная которая оснащена 2мя стиральными машинами ,1ой сушильной машиной и гладильным катком. В детском саду важно не только качественно постирать, но и продезинфицировать белье. Уход за бельем в детском саду отличен от домашнего: это стирка, сушка и глажка при высоких температурах. По нормам САНПИН белье должно меняться не реже, чем один раз в неделю. После **стирки** каждый комплект должен быть разобран по маркировочным знакам.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575842

Владелец Березина Анна Юрьевна

Действителен с 14.09.2021 по 14.09.2022