

ВЫБРАТЬ ЧАСТНЫЙ ДЕТСКИЙ САД

- *Как должны кормить*
- *На какие документы обратить внимание*
- *Детский сад или детский центр – в чем отличие?*

Если вы хотите устроить ребенка в частный детский сад, следует быть внимательным при выборе дошкольного учреждения. От степени вашей ответственности будет зависеть комфортное и безопасное пребывание ребенка в саду.

! В нашей стране действуют санитарно-эпидемиологические требования (СанПин) к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда. Данные правила направлены на охрану здоровья детей во время их воспитания, обучения, развития и оздоровления.

Правила СанПин распространяются как на дошкольные организации, реализующие основную общеобразовательную программу дошкольного образования, так и на дошкольные организации, оказывающие услуги по уходу и присмотру за детьми, не связанные с оказанием образовательных услуг.

Согласно санитарным требованиям детский сад должен находиться в жилой зоне, вдали от:

- автостоянок;
- гаражей;
- метрополитена;
- авто и ж/д магистралей;
- промышленных предприятий.

Это может быть отдельно стоящее здание (допустимое количество детей – 350 человек), а также пристройка к жилому дому (до 150 человек) или встроенное помещение в жилом здании (до 80 человек). Многие частные сады нередко размещаются на первых этажах жилых домов.

РАСПОЛОЖЕНИЕ НА ЦОКОЛЬНЫХ ЭТАЖАХ И В ПОДВАЛАХ ЗАПРЕЩЕНО!

Если на фасаде здания вы увидели вывеску, свидетельствующую о том, что это не «детский сад», а «детский центр», будьте внимательны. Зачастую владельцы такого бизнеса пытаются уйти от лишних затрат, проверок Роспотребнадзора и других инстанций.

В помещении необходимо наличие систем **центрального отопления, канализации, вентиляции, холодного и горячего водоснабжения**. Помещение сада должно быть обеспечено **пожарной сигнализацией** и иметь **эвакуационные выходы**.

Прием детей, впервые поступающих в дошкольные группы, осуществляется на основании **медицинского заключения**.

ВЫБРАТЬ ЧАСТНЫЙ ДЕТСКИЙ САД

Если воспитатель не потребовал у вас справку от педиатра, это серьезный повод задуматься! Возможно, именно этот детский сад не имеет медицинского персонала!

После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней (за исключением выходных и праздничных дней) дети принимаются в дошкольные группы только при наличии медицинской справки о состоянии здоровья.

Каждый работник дошкольных групп должен иметь личную медицинскую книжку, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, сведения о допуске к работе.

Прежде чем оформить своего ребенка в выбранный вами детский сад, убедитесь, что сотрудники дошкольного учреждения имеют все необходимые документы:

1. Положительное заключение о пригодности выбранных помещений от Роспотребнадзора.
2. Положительное заключение о пригодности выбранных помещений и наличии всех необходимых мер пожарной безопасности от Госпожнадзора.
3. Лицензия на ведение образовательной деятельности.
4. Договоры с профильными предприятиями на оказание санитарно-эпидемиологических услуг.
5. Справка о наличии учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса.

Существуют разные категории групп пребывания детей:

1. Группы кратковременного пребывания детей до 3–4 часов и без организации питания и сна.
2. Группы кратковременного пребывания детей до 5 часов без организации сна и с организацией однократного приема пищи.
3. Группы полного дня пребывания детей с организацией сна и приема пищи.

Для первой категории прогулки необязательны, для остальных – необходимы.

Стандарты дошкольного образования

Дошкольное образование должно осуществляться в соответствии с установленными стандартами. Это предусмотрено Законом «Об образовании» №273-ФЗ от 29.12.12. Таким образом, детский сад должен иметь все необходимые условия для предоставления дошкольного образования.

Поэтому обязательно узнайте у воспитателя, по каким программам будет проходить обучение, есть ли расписание занятий, какие материалы потребуются закупить и т. д. Если воспитатель затрудняется с ответом или прямо говорит, что их сад не предусматривает дошкольное развитие, подумайте, стоит ли отдавать туда своего ребенка.

Стандартный набор мебели в группах:

- детские кроватки;
- столы;
- стулья;
- шкафчики для раздевалки;
- стеллажи для игрушек;
- шкафы для хранения учебных материалов;
- мебель и техника для взрослых (оборудованные комнаты для воспитателей, кабинет для заведующего, кухня и др.)

! В группе должно быть чисто и опрятно.

! Полы должны быть помыты.

! Для родителей должен стоять контейнер с бахилами.

! В умывальной зоне предусмотрено наличие одной раковины с подведенным горячим и холодным водоснабжением. В туалетной зоне необходимо не менее двух кабин (одна для мальчиков и одна для девочек) с установкой в них детских унитазов.

Организация питания

Кратность приема пищи зависит от времени пребывания в дошкольном учреждении:

- завтрак/обед;
- завтрак и обед/полдник;
- другие варианты.

Существует два варианта – доставка готовой продукции или приготовление пищи на территории сада.

ВЫБРАТЬ ЧАСТНЫЙ ДЕТСКИЙ САД

В первом случае специализированный транспорт, который доставляет еду, должен иметь санитарный паспорт. Обратите внимание, что в этом случае буфет-раздаточная оборудуется непосредственно в групповой (выделяется зона) и предусмотрен для раздачи готовой пищи и мытья столовой посуды (кроме оборотной тары) с применением моющих средств площадью не менее 3 кв. м.

Минимальный набор оборудования включает:

- стол для раздачи пищи;
- мойку для мытья столовой посуды;
- шкаф для хранения чистой столовой посуды.

Если повара готовят еду на территории дошкольного учреждения, имейте в виду, что:

– кухня должна быть обеспечена необходимым инвентарем и бытовым холодильником, горячей и холодной водой; электроплитой с духовкой и вытяжным шкафом над ней; 2-секционной мойкой для мытья посуды; двумя рабочими столами для разделки сырых пищевых продуктов отдельно от готовых пищевых продуктов и кулинарных изделий;

– при приготовлении пищи должны быть соблюдены требования санитарных правил;

– мытье посуды должно осуществляться отдельно с применением моющих средств.

Меню*

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.

*Далеко не все продукты разрешены для детей в дошкольных учреждениях. Полный список – см. Приложение №1.

Компенсации

Детские сады, имеющие лицензию на право осуществления образовательной деятельности, обязаны предоставлять родителям воспитанников возможность получения компенсации части платы за содержание ребенка в образовательной организации. Для начисления компенсации родителям необходимо предоставить следующий перечень документов:

- заявление в письменной форме (форма заявления прилагается);
- копию документа, удостоверяющего личность;
- копию свидетельств о рождении всех детей в семье;
- копию документа, подтверждающего установление над ребенком опеки (попечительства), на ребенка, находящегося под опекой (попечительством).

Компенсация назначается с месяца предоставления документов.

Компенсация выплачивается при наличии одного ребенка в семье в размере 20% от внесенной суммы за содержание ребенка в образовательной организации; при наличии двух детей – в размере 50%; при наличии трех детей – в размере 70%.

Компенсация выплачивается ежемесячно органами социальной защиты до 25-го числа следующего за месяцем, в котором была внесена плата за содержание ребенка в образовательной организации, на основании документов и заявления родителей, которые предоставляет администрация садика в орган соцзащиты.

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

Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, вздутые банки, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жаренные 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:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома;
- 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%).