

Государственное бюджетное дошкольное образовательное

учреждение детский сад № 1

Приморского района Санкт-Петербурга

Принято Общим собранием работников Образовательного учреждения Протокол №3 от 28.10.2018 г.	Утверждено: Заведующим ГБДОУ детский сад №1 Приморского района Санкт-Петербурга Мартынюк А.В. Приказ № <u>66н.2</u> от 28.10.2018 г.
Учет мнения Совета родителей (законных представителей воспитанников) Протокол №3 от 29.10.2018 г.	
Согласовано Председатель ПНЮ Леонтьева А.А. Протокол №3 от 28.10.2018 г.	



ПОЛОЖЕНИЕ
О СОЗДАНИИ НЕОБХОДИМЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОХРАНЫ И УКРЕПЛЕНИЯ ЗДОРОВЬЯ
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ И РАБОТНИКОВ
Государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детский сад № 1
Приморского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания воспитанников и работников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 1 Приморского района Санкт-Петербурга (далее – Положение), (далее - ГБДОУ) раскрывает создание условий охраны и укрепления здоровья детей, формирование основ здорового образа жизни и безопасности жизнедеятельности всех участников образовательного процесса разработано в соответствии с:

- Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан;
- п. 15 ч.3 ст. 28, ч.1,2 ст.37, п.2ч.1 ст.41 Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
- Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 1 Приморского района Санкт-Петербурга (далее - ГБДОУ)

1.2.Создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания воспитанников и работников включает в себя комплекса мер, а именно:

1.3.Планирование учебной нагрузки, расписания непрерывной образовательной деятельности воспитанников определяют Уставом ГБДОУ на основе рекомендаций, согласованных с органами здравоохранения.

1.4. .Прохождение работниками ежегодного медицинского обследования.

1.5.Медицинское обслуживание воспитанников, обеспечивают органы здравоохранения, согласно договору на обслуживание ГБДОУ.

1.6.Осуществление контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и требований в ГБДОУ, своевременное проветривание (сквозное) помещений.

1.7.Проведение беседы по безопасности жизнедеятельности с обучающимися и инструктажей по охране труда с работниками ГБДОУ.

1.8.Составление режима дня с перерывами достаточной продолжительности для питания воспитанников.

1.9.Проводится работа по организации сбалансированного, здорового питания в ГБДОУ:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания дошкольной образовательной организации (законодательство, СанПин и т.д.);
- организация обучения руководителей (заведующий, руководители подразделений) по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещений пищеблока;
- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников в ГБДОУ;
- организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

2. Организация питания в Учреждении.

2.1.Воспитанники Учреждения получают четырёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив:

- второй завтрак – 5%, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты; • обед - 35%;
- «уплотнённый» полдник (30-35%), с включением блюд ужина.

2.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + 10%, микронутриентов + 15%.

2.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим 10-дневным меню, разработанным Управлением социального питания, на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню требование обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у старшей медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.13049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждения. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Объемы порций приготавливаемых блюд должны неукоснительно соблюдаться в соответствии с возрастными нормами.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню – требование не допускаются.

2.10. 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.

2.11. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Результаты витаминизации регистрируются в «Журнале С витаминизации блюд».

- 2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному руководителем Учреждения графику и после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе утвержденном приказом заведующего Учреждением. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
- 2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, папшкетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.
- 2.15. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
- 2.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, 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.
- 2.17. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативнотехнической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.
- 2.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.
- 2.19. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 2.20. 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.
- 2.21. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 2.22. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 2.23. 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.

2.24. Ежедневно перед началом работы кладовщиком проводится 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 здоровья». Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении их на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

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

2.26. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.27. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче, с указанием полного наименования блюд и их выхода.

3. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

3.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующим Учреждения издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

3.2. Ежедневно кладовщиком ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

3.3. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: дефростированные мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

3.4. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

3.5. Начисление платы за питание производится ГУ «Централизованной бухгалтерией» администрации Василеостровского района Санкт-Петербурга на основании табелей учета посещаемости детей.

3.6. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

4.1. Поставки продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

4.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора. 4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.5. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого, график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов

.5. Производственный контроль за организацией питания.

5.1. При организации питания в Учреждении наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

5.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарноэпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

5.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с 10-дневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

5.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым

рационом питания). По продуктам, количество которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

5.6. Заведующим Учреждения совместно с кладовщиком разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего Учреждением.

6. Отчетность и делопроизводство.

6.1. Заведующий Учреждением осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).

6.4. Настоящее Положение действует до принятия нового. Изменения в настоящее Положение могут вноситься Учреждением в виде «Изменений и дополнений в настоящее Положение».

Государственное бюджетное дошкольное образовательное

учреждение детский сад № 1

Приморского района Санкт-Петербурга

Принято Общим собранием работников Образовательного учреждения Протокол №2 от 29.10.2018 г.	Утверждено: Заведующим ГБДОУ детский сад №1 Приморского района Санкт-Петербурга Мартынюк А.В. _____ Приказ № _____ от 29.10.2018 г
Учет мнения Совета родителей (законных представителей воспитанников) Протокол №1 от 29.10.2018 г.	

**ПОЛОЖЕНИЕ
О ФОРМАХ ОБУЧЕНИЯ И (ИЛИ)
ФОРМАХ ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ В
ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ ДЕТСКОМ САДУ № 1
ПРИМОРСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

2018 год

1. Общие положения.

- 1.1. Образовательная деятельность Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №1 Приморского района Санкт-Петербурга (далее - ГБДОУ) определяется Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья. 17, ч. 3 ст. 44), «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам — образовательным программам дошкольного образования» (далее — Порядок), утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 30 августа 2013 г. № 1014 (зарегистрировано в Минюсте РФ 26 сентября 2013 г. Регистрационный N 30038).
- 1.2. ГБДОУ осуществляет образовательную деятельность и реализует образовательную программу дошкольного образования.
- 1.3. Обучающиеся получают дошкольное образование в очной форме.
- 1.4. Формы получения дошкольного образования и формы обучения по конкретным образовательным программам дошкольного образования определяются федеральным государственным образовательным стандартом дошкольного образования (далее – ФГОС ДО), если иное не установлено Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- 1.5. В режиме дня каждой группы определяется время проведения НОД, занятий, в соответствии с «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Требования к организации непрерывной образовательной деятельности, занятиям:

Гигиенические требования:

- непрерывная образовательная деятельность проводится в чистом проветренном, хорошо освещенном помещении;
- воспитатель, постоянно следит за правильностью позы ребенка;
- не допускать переутомления детей на занятиях;
- предусматривать чередование различных видов деятельности детей не только на различных занятиях, но и на протяжении одного занятия.

Дидактические требования :

- точное определение образовательных задач НОД, ее место в общей системе образовательной деятельности;
- творческое использование при проведении НОД всех дидактических принципов в единстве;
- определять оптимальное содержание НОД в соответствии с программой и уровнем подготовки детей;
- выбирать наиболее рациональные методы и приемы обучения в зависимости от дидактической цели НОД;
- обеспечивать познавательную активность детей и развивающий характер НОД, рационально соотносить словесные, наглядные и практические методы с целью занятия;

- использовать в целях обучения дидактические игры (настольно-печатные, игры с предметами (сюжетно-дидактические и игры-инсценировки)), словесные и игровые приемы, дидактический материал;
- систематически осуществлять контроль за качеством усвоения знаний, умений и навыков.

Организационные требования:

- иметь в наличии продуманный план проведения НОД;
- четко определить цель и дидактические задачи НОД;
- грамотно подбирать и рационально использовать различные средства обучения, в том числе ТСО, ИКТ;
- поддерживать необходимую дисциплину и организованность детей при проведении НОД, занятий;
- не смешивать процесс обучения с игрой, т.к. в игре ребенок в большей мере овладевает способами общения, осваивает человеческие отношения;
- НОД в ГБДОУ не должна проводиться по школьным технологиям;
- НОД следует проводить в определенной системе, связывать их с повседневной жизнью детей (знания, полученные на занятиях, используются в свободной деятельности);
- организации процесса обучения полезна интеграция содержания, которая позволяет сделать процесс обучения осмысленным, интересным для детей и способствует эффективности развития. С этой целью проводятся интегрированные и комплексные занятия.

Формы организации обучения в повседневной жизни:

На протяжении дня воспитатель имеет возможность осуществлять обучение при использовании разнообразных форм организации детей, имеют место фронтальные формы обучения:

- прогулка, которая состоит из:
 - наблюдений за природой, окружающей жизнью;
 - подвижных игр;
 - труда в природе и на участке;
 - самостоятельной игровой деятельности; □ экскурсии;

□ игры:

- сюжетно-ролевые;
- дидактические игры;
- игры-драматизации;
- спортивные игры;

□ дежурство детей по столовой, на занятиях; □

труд:

- коллективный;
- хозяйственно-бытовой;
- труд в уголке природы;
- художественный труд;
- развлечения, праздники;
- экспериментирование;
- проектная деятельность;

- чтение художественной литературы;
- беседы;
- показ кукольного театра;
- вечера-досуги;

В ГБДОУ - выделено специальное время в процессе проведения режимных моментов, организована индивидуальная работа с детьми. Содержанием обучения в этом случае являются следующие виды деятельности:

- предметно-игровая,
- трудовая,
- спортивная,
- продуктивная,
- общение, □ сюжетно-ролевые и другие игры, которые могут быть источником и средством обучения.

Методы и приемы организации обучения в ГБДОУ преобладают наглядные и игровые методы в сочетании со словесными методами. Процесс обучения детей в детском саду строится, опираясь на наглядность в обучении, а специальная организация среды способствует расширению и углублению представлений детей.

2. Общие требования к организации образовательного процесса

2.1. Обучение в различных формах получения дошкольного образования и формах обучения организуется в соответствии с образовательной программой дошкольного образования (ООП ДО), обеспечивающими реализацию федерального государственного образовательного стандарта дошкольного образования с учетом их возрастных и индивидуальных особенностей.

2.2. При выборе формы обучения родители (законные представители) воспитанника должны быть ознакомлены с настоящим Положением, Уставом ГБДОУ, ООП ДО, другими документами, регламентирующими организацию и осуществление образовательной деятельности.

2.3. Родителям (законным представителям) обучающихся, должна быть обеспечена возможность ознакомления с ходом, содержанием и результатами образовательного процесса обучающегося.

2.4. Обучающиеся по завершению учебного года переводятся в следующую возрастную группу.

2.5. Освоение образовательной программы дошкольного образования не сопровождается проведением промежуточной аттестации и итоговой аттестации обучающихся.

3. Организация получения дошкольного образования в очной форме обучения 3.1.

Получение дошкольного образования в очной форме обучения предполагает посещение обучающихся учебных занятий по образовательным областям, организуемых ГБДОУ в соответствии с учебным планом и ООП ДО.

3.2. Обучающимся, осваивающим ООП ДО в очной форме обучения, предоставляются на время обучения бесплатно учебные пособия, детская литература, игрушки, имеющаяся в ГБДОУ.

3.3. Основной формой организации образовательного процесса в очной форме обучения является занятие - непрерывная образовательная деятельность (НОД).

3.4. Организация образовательного процесса в очной форме обучения регламентируется ООП ДО и расписанием непрерывной образовательной деятельности, занятий.

рационом питания). По продуктам, количество которых вследствие замен не изменили соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд кулинарных изделий.

5.6. Заведующим Учреждения совместно с кладовщиком разрабатывается план контроля организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего Учреждением.

6. Отчетность и делопроизводство.

6.1. Заведующий Учреждением осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседании педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставкам, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).

6.4. Настоящее Положение действует до принятия нового. Изменения в настоящее Положение могут вноситься Учреждением в виде «Изменений и дополнений в настоящее Положение».

Пронумеровано и прошито

11 Страниц

(оригинал)

Заведующий ТБДОУ д/с №4

Мартынюк А.В. _____

