Как подать заявление в детский сад?

* [Через Госуслуги](https://www.gosuslugi.ru/)
* [Через МФЦ](https://gu.spb.ru/mfc/)

Какие документы нужны для поступления в детский сад?

* Документ, удостоверяющий личность родителя (законного представителя) ребенка, либо документ, удостоверяющий личность иностранного гражданина или лица без гражданства в РФ (копия)
* для иностранных граждан: документ(ы), удостоверяющий (е) личность ребенка и подтверждающий (е) законность представления прав ребенка (копия)
* Для граждан РФ: свидетельство о рождении ребенка (копия), документ, подтверждающий установление опеки (при необходимости) (копия), свидетельство о регистрации по месту пребывания на закрепленной территории или документ, содержащий сведения о месте пребывания, месте фактического проживания ребенка (копия), документ психолого- медико- педагогической комиссии (при необходимости), документ, подтверждающий потребность в обучении в группе оздоровительной направленности (при необходимости (копия),согласие родителя (законного представителя) на обучение ребенка с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной образовательной программе дошкольного образования (при необходимости)

Какой режим работы в детском саду?

Режим работы детского сада: пн. — пт. 7:00—19:00

Детский сад не работает в субботу и воскресенье, а также в официальные  праздничные дни

При какой погоде дети не выходят на прогулку?

Прогулка не проводится при температуре ниже —15°С и скорости ветра более 15 м/с для детей до 4 лет. Дети 5—7 лет не гуляют при температуре ниже —20°С и скорости ветра более 15 м/с.

Если ребёнок не ходил несколько дней в детский сад, нужна ли справка от врача?

Родитель (законный представитель) ребенка предоставляет в Учреждение справку после перенесенного заболевания и после выхода с карантина установленного по результатам оценки эпидемиологического благополучия адреса проживания воспитанника), а также отсутствии воспитанника более 5 календарных дней (за исключением выходных и праздничных дней), с указанием диагноза, длительности заболевания, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными

Нужна ли спортивная форма для занятий физкультурой?

Да, нужна. У каждого ребёнка должна быть форма для занятий физкультурой: футболка, шорты, носки, спортивная обувь.

Можно ли приносить свои игрушки?

Детям разрешается приносить в детский сад игрушки, но воспитатель не несёт ответственности за их сохранность.

Есть ли в детском саду диетическое меню?

Да, в нашем учреждении для детей может быть использовано спец. меню, при соответствующем запросе родителей (законных представителей)

Какие созданы условия питания в детском саду?

Для приготовления и раздачи пищи, в детском саду предусмотрены следующие помещения: горячий цех, холодный цех, и складское помещение с холодильным оборудованием.

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривают возможность их мытья и обеззараживания.

Посуда для приготовления блюд должна выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Складское помещение для хранения пищевых продуктов оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркированы в зависимости от назначения и должны используются в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

 Групповые комнаты оборудованы столовой мебелью (столами, стульями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Как осуществляется контроль за организацией питания и его качеством?

В МДОАУ № 48 организован ежедневный контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, качеством приготовления пищи, технологии приготовления блюд со стороны администрации сада.
В наличии имеется технологические карты кулинарного изделия блюд.
Бракеражная комиссия (приказ), в составе 6 человек, ежедневно проводит исследование качество приготовления готовых блюд, проверяет наличие документов и расписывается в них. Также членами бракеражной комиссии осуществляется контроль за выдачей блюд в полном объеме на группах.
На пищеблоке ведётся документация:
- гигиенический журнал  сотрудников пищеблока;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- журнал учета работы кварцевой лампы.
Ежегодно на основании лабораторно-производственного контроля представителями ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»  проводится забор готовых блюд для исследования на соответствие калорийности, берутся смывы с поверхностей и с готовых блюд на наличие патогенных микробов.
В МДОАУ № 48 оформлены стенды по организации питания.