



Коми республиканская академия  
государственной службы и управления  
**ЦЕНТР ИННОВАЦИЙ СОЦИАЛЬНОЙ  
СФЕРЫ РЕСПУБЛИКИ КОМИ**



# Социальный предприниматель: как открыть свой частный детский сад



Центр инноваций социальной сферы  
Республики Коми

167081, г. Сыктывкар, ул. К. Маркса, д. 229, офис 420  
(8212) 30-27-80 (доб.174) [www.cisskomi.krags.ru](http://www.cisskomi.krags.ru)  
e-mail: [cisskomi@gmail.com](mailto:cisskomi@gmail.com)

При оформлении обложки были  
использованы фото из открытых источников  
Тираж 100 экз.

г. Сыктывкар, 2015

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>Предисловие</b> .....	2
<b>Шаги построения бизнеса «Частный детский сад»</b> .....	3
Шаг 1: Генерация идеи .....	3
Шаг 2: Выбор организационно-правовой формы .....	32
Шаг 3: Выбор подходящего помещения для оказания услуги в соответствии с установленными требованиями .....	34
Шаг 4: Создание условий для оказания услуги «Уход и присмотр» в соответствии с требованиями Роспотребнадзора и Госпожнадзора .....	35
Шаг 5: Сделать предварительную примерную калькуляцию постоянных затрат и доходов от деятельности .....	36
Шаг 6: Лицензирование образовательной деятельности .....	37
Шаг 7: Заключение договоров с заказчиками услуги, поставщиками и обслуживающими организациями .....	40
Шаг 8: Реклама .....	41
Шаг 9: Изучение перечня субсидий, грантов, программ, под которые подпадает деятельность вашей организации .....	41
Шаг 10: Осуществление деятельности по оказанию заявленной услуги .....	41



## Предисловие

Частный детский сад – это отличный женский бизнес (наравне с салоном красоты или цветочным магазином). По своему предназначению женщина – МАТЬ, она – первый педагог в жизни своего ребенка: и воспитатель, и музыковед, и тренер по физподготовке, массажист, психолог... Сущность женщины-матери многолика. По умолчанию самой Природой ей дана главная миссия – воспитать Человечество...

Именно поэтому чаще всего идея открыть свой мини-садик приходит женщине. Это может быть педагог-профессионал со своей авторской программой, идеями, амбициями или молодая мама, которая хочет развивать своего ребенка и попутно иметь возможность зарабатывать. Частный садик – это та ниша, которая позволит бесконечно развивать свои профессиональные и лидерские качества.

Многие уже состоявшиеся предприниматели также обращают внимание на эту сферу бизнеса. Потому что это актуально, востребовано, дает быстрый финансовый поток. НО...

Мотивация создания частного детского сада исключительно ради прибыли, вероятно, приведет вас к разочарованию. Такая сфера, как воспитание и образование детей, всегда находится в центре внимания государства и общественности, и организация качественного ухода за детьми требует немалых затрат. Социальная составляющая такого бизнеса будет всегда на первом месте, и репутация вашей образовательной «марки» зависит именно от нее и качества предоставляемой услуги.

Первое время доход от частного детского сада вряд ли позволит сразу окупить все расходы и получить чистую прибыль в том объеме, в каком хотелось бы. Период окупаемости может растянуться на несколько лет. Но по истечении этого времени вполне можно пожинать плоды, благодаря терпению, настойчивости и заработанной репутации.

# Шаги построения бизнеса «Частный детский сад»

Итак, уважаемая аудитория, а это все те,

- кто интересуется частным образованием в России как альтернативой государственному;
- кто хочет открыть частный детский сад, детский центр или клуб, частную школу для расширения своего бизнеса;
- бизнесмены и меценаты, которые готовы инвестировать деньги в социальный бизнес;
- родители, имеющие детей и готовые открыть для них свой собственный детский сад;
- молодые мамы, мечтающие открыть свой детский центр;
- коллеги, работающие в частных детских центрах и частных садах;
- родители, которые не знакомы с требованиями, предъявляемыми к детским дошкольным учреждениям (для самообразования), и др.

*С чего начинать?* Давайте разберем поэтапно все шаги по открытию частного детского сада.

## ШАГ 1: Генерация идеи

Нужно четко представлять, с какой целевой аудиторией Вы планируете работать и какой «изюмный продукт» (в рамках жесткой конкуренции на рынке подобных услуг) Вы хотите предложить.

**СОВЕТ:** *Прежде всего опирайтесь на свои компетенции (профессиональные, личностные) и ресурсы.*

На этом этапе полезно будет ознакомиться со следующими документами:

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ РАЗЛИЧНЫХ ФОРМ  
ПРИСМОТРА И УХОДА ЗА ДЕТЬМИ**

**Письмо Министерства образования и науки РФ  
от 05.08.2013 № 08-1049**

В целях реализации положений Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2012 № 599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки» в части обеспечения доступности дошкольного образования, а также во исполнение перечня поручений Президента Российской Федерации от 17.03.2013 № Пр-539 по итогам заседания Совета при Президенте Российской Федерации по реализации приоритетных национальных проектов и демографической политике 26 февраля 2013 г. и поручения Председателя Правительства Российской Федерации от 26.03.2013. Департамент государственной политики в сфере общего образования Минобрнауки России направляет рекомендации об организации различных форм присмотра и ухода за детьми с целью реализации права на доступное дошкольное образование.

Заместитель директора Департамента  
И.И. ТАРАДАНОВА

*Приложение*

**Об организации различных форм присмотра и ухода  
за детьми с целью реализации права  
на доступное дошкольное образование**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», который вступил в силу с 1 сентября 2013 г. (далее – Закон), присмотр и уход за детьми – это «ком-

плекс мер по организации питания и хозяйственно-бытового обслуживания детей, обеспечению соблюдения ими личной гигиены и режима дня» (п.34 ст.2).

Закон разделил функции по предоставлению бесплатного общедоступного дошкольного образования и функции по осуществлению присмотра и ухода за детьми в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, и вне таких организаций (в форме индивидуальной деятельности, гувернерства, патроната, в дошкольных группах присмотра и ухода на базе родительских сообществ, в семейных дошкольных группах и иных формах).

В Типовое положение о дошкольном образовательном учреждении (далее – ДООУ) (утверждено Приказом Минобрнауки России от 27.10.2011 № 2562, зарегистрировано в Минюсте России 18.01.2012, регистрационный № 22946), включены нормы об организации в ДООУ:

- групп по присмотру и уходу за детьми, в которых обеспечивается их содержание и воспитание, социализация и формирование у них практически ориентированных навыков, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов;
- семейных дошкольных групп, которые могут иметь общеразвивающую направленность или осуществлять присмотр и уход за детьми без реализации основной общеобразовательной программы дошкольного образования.

Указанные нормы законодательства позволяют сделать более доступными для населения как услуги по дошкольному образованию, так и услуги по присмотру и уходу за детьми.

В настоящее время наиболее востребованной и самой распространенной является форма присмотра и ухода за детьми в группах полного дня, удлиненного дня и круглосуточного пребывания в государственных и муниципальных образовательных учреждениях. В них присмотр и уход сочетается с дошкольным образованием. В такой форме присмотр и уход получают 6,2 млн детей в 56,4 тыс. учреждений, реализующих программы дошкольного образования.

С целью развития данной формы присмотра и ухода рекомендуется расширять разнообразие направленности групп для детей дошкольного возраста, работающих в режиме полного дня, делая акцент на создании групп не только общеразвивающей направленности, но также компенсирующей, комбинированной и оздоровительной направленности.

Вторая форма предоставления услуг по присмотру и уходу, получающая все большее распространение в настоящее время, реализуется в семейных дошкольных группах. Семейные дошкольные группы создаются, как правило, на дому у воспитателя государственных и муниципальных ДОО. Чаще всего воспитатели – многодетные мамы, которые воспитывают своих детей дошкольного возраста (не менее трех) и могут взять еще 1–2 чужих детей. Воспитателями могут также быть педагоги, которые в своей квартире создают условия для дошкольного образования детей из семей, проживающих по соседству. Воспитатели семейных групп являются штатными сотрудниками ДОО, им оказывается методическая поддержка со стороны методической службы детского сада. В 2013 г. дошкольное образование в семейных группах получают 10,7 тыс. детей (0,2% от общей численности детей, охваченных дошкольным образованием).

Минобрнауки России подготовило и направило в субъекты РФ методические рекомендации **«Об организации семейных дошкольных групп в качестве структурных подразделений дошкольных образовательных учреждений»** (Письмо от 27.09.2012 № 08-406).

Третья форма предусматривает присмотр и уход за детьми в семье, при этом дети получают дошкольное образование в группах кратковременного пребывания (далее – ГКП). По состоянию на январь 2013 г. 18,6 тыс. таких групп функционирует в 12 тыс. учреждений (ДОО, школах, учреждениях дополнительного образования). В них воспитывается около 270 тыс. детей дошкольного возраста (около 4,6% от всех детей, охваченных дошкольным образованием). ГКП имеют разную направленность: группы адаптации для детей с 6 месяцев до 2 лет, в том числе для детей с родителями; группы развития (дошкольное образование на основе развивающих игр), группы «Особый ребенок» для детей-инва-

лидов, группы подготовки детей к школе и другие. Развитие данной формы сочетания присмотра и ухода за детьми в семье и дошкольного образования в режиме кратковременного пребывания целесообразно при наличии спроса у населения.

Четвертая форма связана с привлечением к присмотру и уходу за детьми индивидуальных предпринимателей, осуществляющих индивидуальную педагогическую деятельность. В 2013 г. более 1 тыс. индивидуальных предпринимателей оказывают услуги в сфере дошкольного образования, а также по присмотру и уходу за детьми дошкольного возраста (гувернерство, семейные клубы, детские центры, домашние детские сады и т.д.).

Перспективным представляется развитие данной формы, которая предусматривает дошкольное образование детей в ДООУ в режиме кратковременного пребывания, а также присмотр и уход за детьми, реализуемый индивидуальным предпринимателем в жилых или приспособленных помещениях, расположенных в непосредственной близости от ДООУ. Индивидуальный предприниматель осуществляет также сопровождение детей в процессе реализации программы дошкольного образования в ГКП на основе трехстороннего договора между:

- дошкольным учреждением, которое осуществляет бесплатное дошкольное образование;
- индивидуальным предпринимателем, который обеспечивает присмотр и уход за детьми в течение рабочего дня родителей;
- и родителями (законными представителями), которые оплачивают услуги по присмотру и уходу за ребенком.

Данная форма организации присмотра и ухода за детьми апробируется в настоящее время в Республике Саха (Якутия).

Большое значение в данном случае имеет отбор индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по присмотру и уходу за детьми. Активная работа с индивидуальными предпринимателями, проявившими желание осуществлять деятельность в сфере присмотра и ухода за детьми, ведется в Хабаровском и Красноярском краях через центры подготовки индивидуальных предпринимателей. Однако, как



показывает опыт Красноярского края, более 20% обученных индивидуальных предпринимателей отказываются в ближайшие месяцы после обучения от осуществления деятельности в сфере присмотра и ухода за детьми дошкольного возраста.

Учитывая изложенное, **при развитии индивидуального предпринимательства в сфере присмотра и ухода за детьми дошкольного возраста рекомендуется:**

а) *провести анализ в области спроса и предложения на услуги присмотра и ухода за детьми, предоставляемые индивидуальными предпринимателями* (далее – ИП). Данные мониторинга доступности и качества дошкольного образования, проводимого Минобрнауки России, изучение общественного мнения показывают, что большинство родителей детей дошкольного возраста заинтересованы в предоставлении их ребенку места в государственном или муниципальном детском саду полного дня, который гарантирует как присмотр и уход за ребенком, так и оказание образовательных услуг. Отсутствие анализа спроса на услуги ИП в сфере дошкольного образования может привести к тому, что обученные ИП не смогут реализовать свои знания;

б) *сформировать критерии отбора претендентов для организации деятельности в сфере дошкольного образования и присмотра и ухода за детьми в соответствии с положениями трудового законодательства*. Необходимо не допустить, чтобы с детьми дошкольного возраста работали ИП, имеющие или в прошлом имевшие судимость, подвергавшиеся или подвергавшиеся уголовному преследованию (за исключением лиц, уголовное преследование в отношении которых прекращено по реабилитирующим основаниям) за преступления против жизни и здоровья, свободы, чести и достоинства личности (за исключением незаконного помещения в психиатрический стационар, клеветы и оскорбления), половой неприкосновенности и половой свободы личности, против семьи и несовершеннолетних, здоровья населения и общественной нравственности, основ конституционного строя и безопасности государства, а также против общественной безопасности (ст.351.1 Трудового кодекса РФ).

Еще одним критерием отбора ИП – кандидатов на обучение для реализации присмотра и ухода за детьми является *отсутствие противопоказаний для работы с детьми дошкольного возраста по состоянию здоровья (в том числе психического)*.

При развитии формы присмотра и ухода за детьми, осуществляемого ИП, рекомендуется учитывать существующие механизмы государственной поддержки малого и среднего предпринимательства в сфере дошкольного образования.

В соответствии со ст.14 Федерального закона от 24.07.2007 № 209-ФЗ «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» органами государственной власти и органами местного самоуправления осуществляется поддержка субъектов малого и среднего предпринимательства, в том числе в сфере дошкольного образования.

Данная поддержка включает в себя в том числе предоставление субъектами РФ малому и среднего бизнесу субсидий из федерального и регионального бюджетов в рамках региональных программ развития малого и среднего предпринимательства.

Порядок предоставления субсидий субъектам РФ для реализации мер государственной поддержки субъектов малого и среднего предпринимательства утвержден постановлением Правительства РФ от 27.02.2009 № 178 «О распределении и предоставлении субсидий из федерального бюджета бюджетам субъектов Российской Федерации на государственную поддержку малого и среднего предпринимательства, включая крестьянские (фермерские) хозяйства».

Согласно Приказу Минэкономразвития России от 24.04.2013 № 220 «Об организации проведения конкурсного отбора субъектов Российской Федерации, бюджетам которых в 2013 году предоставляются субсидии из федерального бюджета на государственную поддержку малого и среднего предпринимательства субъектами Российской Федерации» предусмотрены различные инструменты поддержки малого и среднего предпринимательства, в том числе такие мероприятия, как:

- создание и развитие инфраструктуры поддержки субъектов малого предпринимательства (бизнес-инкубаторов);
- поддержка начинающих предпринимателей – гранты начинающим на создание собственного бизнеса;
- содействие развитию лизинга оборудования, устройств, механизмов, автотранспортных средств (за исключением легковых автомобилей), приборов, аппаратов, агрегатов, установок, машин, средств и технологий;
- создание и развитие гарантийных фондов.

Реализацию мероприятий, а также оказание прямой финансовой поддержки субъектам малого и среднего предпринимательства осуществляет уполномоченный орган субъекта РФ.

В настоящее время в рамках проекта Федеральной целевой программы развития образования на 2011–2015 гг. реализуется проект «Разработка и апробация механизмов применения различных форм организации присмотра и ухода за детьми в образовательных организациях и иных организациях, у индивидуальных предпринимателей и семьях, имеющих детей дошкольного возраста». По итогам исполнения проекта будет представлен обобщенный опыт субъектов РФ по организации различных форм присмотра и ухода за детьми.

### Документ № 2

## САНИТАРНЫЕ НОРМЫ ДЛЯ ДЕТСКИХ САДОВ В ЧАСТНЫХ ДОМАХ ИЛИ КВАРТИРАХ

14 февраля 2014 г. были утверждены **санитарные нормы**, касающиеся организации дошкольных групп в частных домах или квартирах.

По данным Роспотребнадзора, на данный момент в России открыты более 4 тыс. подобных детсадов, которые посещают более 16 тыс. детей. Требования были упрощены с перспективой развития бизнеса в этой области.

Согласно нормам, количество детей в группе должно быть рассчитано, исходя из площади игровой (на каждого ребенка – не менее 2 м<sup>2</sup>). Допустимая температура в помещении – 21–24 °С. Запрещено размещение в таких помещениях аквариумов, клеток с животными и птицами. Питание в детском саду может быть как привозным, так и приготовленным на собственной кухне. На каждого ребенка должен быть предусмотрен горшок, личное постельное белье. Ежедневно должна проводиться влажная уборка помещения.

## **САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ДОШКОЛЬНЫМ ГРУППАМ, РАЗМЕЩЕННЫМ В ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ ЖИЛИЩНОГО ФОНДА**

### **Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3147-13**

#### **I. Общие положения и область применения**

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее – санитарные правила) направлены на охрану здоровья детей при осуществлении деятельности по уходу и присмотру, а также деятельности по воспитанию и/или обучению детей в дошкольных группах, размещенных в жилых помещениях жилищного фонда (далее – жилые помещения).

1.2. Настоящие санитарные правила распространяются на следующие виды дошкольных групп:

- группы общеразвивающей направленности, в которых осуществляется реализация образовательной программы дошкольного образования;
- группы по присмотру, уходу и развитию, в которых не осуществляется реализация образовательной программы дошкольного образования
- семейные дошкольные группы с целью удовлетворения потребности населения в услугах дошкольного образования в семьях, общеразвива-

ющей направленности или осуществляющие присмотр и уход за детьми без реализации образовательной программы дошкольного образования.

*Допускается размещение в жилых помещениях:*

- дошкольных групп компенсирующей направленности для детей с ограниченными возможностями здоровья, в которых осуществляется реализация адаптированной образовательной программы дошкольного образования и/или присмотр и уход;
- дошкольных групп комбинированной направленности, в которых осуществляется совместное образование здоровых детей и детей с ограниченными возможностями здоровья и/или присмотр и уход.

1.3. Настоящие санитарные правила устанавливают *санитарно-эпидемиологические требования к:*

- жилым помещениям, оборудованию и содержанию жилых помещений, при размещении в них дошкольных групп;
- организации питания детей дошкольных групп;
- приему детей в дошкольные группы;
- организации режима дня детей в дошкольной группе;
- прохождению медосмотра, гигиенической подготовке и личной гигиене персонала дошкольных групп.

1.4. Жилые помещения, при размещении в них дошкольных групп, должны отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях и настоящим санитарным правилам.

1.5. В дошкольные группы принимаются дети в возрасте до 8 лет. Количество детей определяется, исходя из расчета площади не менее 2,0 м<sup>2</sup> в игровой комнате на одного ребенка, фактически находящегося в группе. Допускается формирование разновозрастных групп.

1.6. Дошкольные группы могут функционировать в режиме кратковременного пребывания (до 5 часов в день), сокращенного дня (8–10-часового пребывания), полного дня (10,5–12-часового пребывания), продленного дня (13–14-часового пребывания).

1.7. Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с оказанием услуг по присмотру и уходу за детьми, их образованию.

1.8. Функционирование дошкольных групп, реализующих образовательную программу дошкольного образования, осуществляется при наличии заключения, подтверждающего соответствие жилого помещения и оборудования жилого помещения санитарному законодательству и настоящим санитарным правилам, выданного органом, уполномоченным осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор и федеральный государственный надзор в области защиты прав потребителей в целях лицензирования образовательной деятельности.

1.9. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

## **II. Требования к жилым помещениям, их оборудованию и содержанию**

2.1. Дошкольные группы размещаются в жилых помещениях, обеспеченных системами централизованного или нецентрализованного водоснабжения, канализации, отопления, вентиляции и электроснабжения. При отсутствии централизованного водоснабжения и канализации помещения дошкольных 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.

2.2. Температура воздуха в помещениях в период пребывания детей должна поддерживаться в пределах от 21 до 24 °С, относительная влажность 40–60%. Во время сна детей температура воздуха в помещении должна поддерживаться в пределах от 19 до 20 °С. Все помещения дошкольной организации 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.

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 м, места для проведения игр и занятий по реализации образовательных программ дошкольного образования должны быть обеспечены дополнительными источниками искусственного освещения.

2.4. Стены и потолки помещений должны иметь поверхность, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Стены и потолки не должны быть поражены грибком. Все строительные и отделочные материалы должны быть безвредными для здоровья человека и иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Возможно использование для внутренней отделки помещений обоев, допускающих проведение уборки влажным способом и дезинфекцию.

2.5. Набор помещений дошкольных групп и их оборудование обеспечивается с учетом режима их функционирования.

2.5.1. Для дошкольных групп кратковременного пребывания детей до 5 часов предусматривается следующий набор помещений или выделяются места в помещениях:

- место (помещение), оборудованное шкафчиками или вешалками для верхней одежды и полками для обуви;

- игровая комната для проведения занятий, игр;
- помещение (место в игровой комнате) для сна;
- место (в помещении кухни или игровой комнаты) для организации питьевого режима;
- кухня для хранения пищевых продуктов, приготовления пищи, мытья и хранения посуды, разделочного инвентаря и столовых приборов при организации питания;
- место для хранения полотенец;
- место (шкаф) для хранения уборочного инвентаря;
- туалет;
- умывальная комната.

Допускается не организовывать питание в режиме дня и не оборудовать кухню, а также помещение (место) для сна для дошкольных групп, в которых дети пребывают до 4 часов и в режиме дня которых не предусмотрена организация питания и сна детей.

Допускается использование туалета и умывальной комнаты персоналом дошкольной группы.

**2.5.2. Для дошкольных групп сокращенного, полного и продленного дня пребывания детей (от 5 до 14 часов) предусматривается следующий набор помещений и/или мест:**

- место (помещение), оборудованное шкафчиками или вешалками для верхней одежды и полками для обуви;
- игровая комната для проведения занятий, игр;
- помещение (место в игровой комнате) для сна;
- кухня для хранения пищевых продуктов, приготовления пищи, мытья и хранения посуды, разделочного инвентаря и столовых приборов;
- помещение (место в игровой комнате или на кухне) для приема пищи детьми;
- место (в помещении кухни или игровой комнаты) для организации питьевого режима;
- помещение (место) для хранения белья;
- место (шкаф) для хранения уборочного инвентаря;



- туалет;
- умывальная комната.

Допускается оборудование места для приема пищи в помещении игровой комнаты и/или кухни.

Допускается использование туалета и умывальной комнаты персоналом дошкольной группы.

2.5.3. Туалет, предназначенный для детей, оборудуется унитазом. Каждый фактически находящийся в дошкольной группе ребенок в возрасте 5–8 лет обеспечивается персональным (или одноразовым) сиденьем на унитаз, изготовленным из материалов, безвредных для здоровья человека и допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Дети в возрасте до 5 лет, фактически находящиеся в дошкольной группе, обеспечиваются персональными горшками. Допускается обеспечение детей в возрасте от 4 до 5 лет персональным (или одноразовым) сиденьем на унитаз.

Возможно совмещение в одном туалетном помещении туалета для детей и персонала дошкольной группы.

2.5.4. В умывальных помещениях устанавливаются вешалки для полотенец. Каждый фактически находящийся в дошкольной группе ребенок обеспечивается индивидуальным полотенцем для рук, а при организации сна – индивидуальным полотенцем для ног. Допускается использование одноразовых полотенец для рук.

Возможно совмещение в одном помещении туалета и умывальной комнаты.

2.5.5. В дошкольных группах обеспечиваются условия для просушивания верхней одежды и обуви детей.

2.6. Столы, стулья и кровати должны соответствовать росту и возрасту детей. Подбор столов и стульев для детей следует проводить с учетом антропометрических показателей согласно *табл. 1*.

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

*Основные размеры столов и стульев для детей  
младенческого и раннего возраста и дошкольного возраста*

Группа роста детей (мм)	Группа мебели	Высота стола (мм)	Высота стула (мм)
до 850	00	340	180
свыше 850 до 1 000	0	400	220
с 1 000–1 150	1	460	260
с 1 150–1 300	2	520	300
с 1 300–1 450	3	580	340
с 1 450–1 600	4	640	380

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

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 дошкольных групп на раскладных кроватях с жестким ложем или на трансформируемых (выдвижных, выкатных) одно-трехуровневых кроватях.

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

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.

2.11. В дошкольных 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.

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

2.13. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств ежедневно. Оконные стекла и светильники моются по мере загрязнения.

Ванны, раковины, унитазы, сиденья на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно с применением моющих средств, безвредных для здоровья человека. Горшки моются после каждого использования.

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.

2.15. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

### **III. Требования к организации питания**

3.1. 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 2);
- полками и/или тумбами, шкафами для раздельного хранения столовой, кухонной посуды, разделочного инвентаря и пищевых продуктов. Допускается использование посудомоечной машины.

3.2. 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.

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

Пищевые продукты для приготовления блюд, приобретенные в продуктовых магазинах и на рынках, должны иметь маркировочные ярлыки

(этикетки) и документы, подтверждающие факт приобретения пищевых продуктов (кассовый чек или копия чека, и/или товарно-транспортная накладная, и/или счет-фактура), которые сохраняются до окончания срока реализации пищевых продуктов и блюд.

Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов в дошкольные группы из комбинатов питания, пищеблоков дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций и организаций общественного питания.

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

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания, школьной базовой столовой и других) для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Не допускается закупка пищевых продуктов с истекшими сроками годности и признаками порчи.

3.4. 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 в соответствии с *Приложением 1*.

3.5. Питание детей должно быть организовано в соответствии с примерным меню, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей.

Для составления примерного меню используется сборник рецептов для детского питания.

Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

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

Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и другие), бутерброда и горячего напитка.

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.

3.6. Для детей разного возраста должны соблюдаться суммарные объемы блюд по приемам пищи в соответствии с *табл. 2*.

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

*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

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыба кусками запекаются при температуре 250–280 °С в течение 20–25 минут.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5–7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до задачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8–10 минут при температуре 180–200 °С, слоем не более 2,5–3 см; запеканки – 20–30 минут при температуре 220–280 °С, слоем не более 3–4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 42 °С.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180–200 °С в течение 8–10 минут.

Яйцо варится после закипания воды 10 минут.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре допускается использование овощепротирочной машины.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются после закипания воды в течение 5 минут.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

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

3.9. 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.

3.10. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

3.11. 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 листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

3.13. 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).

3.14. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варятся в коже.

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

Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре 42 °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 42 °С.

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

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

3.18. 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 (табл. 3).

Т а б л и ц а 3

*Журнал бракеража готовой кулинарной продукции(образец)*

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись лица, проводившего бракераж
1	2	3	4	5	6

3.19. От всех приготовленных и реализованных в соответствии с меню блюд и кулинарных изделий должны оставаться 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 (каж-

дая 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.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в *Приложении 2*;
- изготовление творога и других кисломолочных продуктов, зельцев, яичницы-глазуни;
- 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 недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

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

3.22. 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.

Режим питания детей по отдельным приемам пищи в зависимости от их времени пребывания в дошкольных группах представлен в *табл. 4*.

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

*В дошкольной группе мытье столовой и кухонной посуды, инвентаря, съемных деталей технологического оборудования производится в следующем порядке:*

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой.

*Рекомендуемый режим питания детей*

Время приема пищи	Режим питания детей в дошкольных группах в зависимости от времени пребывания в дошкольной группе	
	8–10 часов	11–12 часов
8.00–9.00	завтрак	завтрак
10.30–11.00 (рекоменд.)	второй завтрак	второй завтрак
12.00–13.00	обед	обед
15.30–16.00	полдник	полдник
18.30–19.00	–	ужин

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.

3.24. Для дошкольных групп организуется питьевой режим с использованием питьевой воды, расфасованной в емкости, или бутилированной, или кипяченой 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.

#### **IV. Требования к приему детей в дошкольные группы и организации режима дня дошкольной группы**

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

4.2. Ежедневный прием детей проводится воспитателем, который опрашивает родителей о состоянии здоровья детей.

Больные дети или дети с подозрением на заболевание в дошкольные группы не принимаются.

При выявлении случаев заболеваний у детей в течение дня (повышение температуры, появление сыпи, болей, рвоты, поноса и других отклонений в состоянии здоровья) необходимо незамедлительно сообщать в территориальные организации здравоохранения. Заболевшие в течение дня дети изолируются от здоровых детей до прихода родителей или их госпитализации в лечебно-профилактическую организацию с информированием родителей.

4.3. 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.

4.4. Режим дня должен соответствовать возрастным особенностям детей и способствовать их гармоничному развитию. Максимальная продолжительность непрерывного бодрствования детей 3–8 лет составляет 5,5–6 часов, до 3 лет – в соответствии с медицинскими рекомендациями.

4.5. Суммарная продолжительность ежедневных прогулок в течение дня составляет 3–4 часа. Продолжительность прогулки определяется воспитателем в зависимости от климатических условий.

4.6. Прогулки организуются 2 раза в день: в первую половину дня и во вторую половину дня – после дневного сна или перед уходом детей домой.

Продолжительность дневного сна для детей дошкольного возраста составляет 2 часа.

4.7. При реализации образовательной программы (части образовательной программы), за исключением игровой, познавательно-исследовательской, художественно-творческой деятельности, продолжительность занятий составляет:

- для детей от 3 до 4 лет – не более 15 минут;
- для детей от 4 до 5 лет – не более 20 минут;

- для детей от 5 до 6 лет – не более 25 минут;
- для детей от 6 до 8 лет – не более 30 минут.

Занятия рекомендуется организовывать в первой половине дня. Перерывы между такими занятиями должны составлять не менее 10 минут. В середине занятия проводят физкультминутку.

4.8. При осуществлении образовательной деятельности в иных организационных формах (в виде игровой, познавательно-исследовательской, художественно-творческой деятельности, в том числе в форме мастерских, секций, экскурсий) продолжительность занятий не регламентируется.

4.9. Двигательный режим, физические упражнения и закаливающие мероприятия осуществляются с учетом состояния здоровья, возраста детей и времени года.

4.10. Для организации прогулок используются оборудованные детские площадки. Допускается использование внутридомовых территорий, скверов и парков.

## **V. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала дошкольной группы**

5.1. Персонал дошкольных групп проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, – не реже 1 раза в год.

Персонал дошкольной группы прививается в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям.

5.2. Каждый работник дошкольных групп должен иметь личную медицинскую книжку, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, пере-

несенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, сведения о допуске к работе.

5.3. Работники дошкольных групп должны соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

5.4. Медицинское обслуживание детей дошкольной группы осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации.

## **VI. Требования к соблюдению санитарных правил**

6.1. Руководитель дошкольной группы отвечает за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие санитарных правил и доведение их содержания до персонала дошкольной группы;
- выполнение требований санитарных правил персоналом дошкольной группы;
- создание необходимых условий для соблюдения санитарных правил.

6.2. За нарушение санитарного законодательства руководитель дошкольной группы, а также должностные лица, нарушившие требования санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

### *Приложение 1 к СанПиН 2.4.1.3147-13.*

#### *Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании*

Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия)					
	1	2	3	4	5	6

Приложение 2 к СанПиН 2.4.1.3147-13.

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

**Консервы:**

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», 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%).

Изучив эти документы, отвечаем на вопросы «*Чего мы хотим и что для этого нужно?*» и переходим к следующему шагу.

## ШАГ 2: Выбор организационно-правовой формы

На этом этапе необходимо осуществить следующие действия:

- Провести сравнительный анализ организационно-правовых форм (далее – ОПФ) организаций и выбрать оптимальную ОПФ для создаваемой образовательной организации.

Для предпринимательской деятельности в форме частного детского сада необходимо зарегистрироваться в налоговой.

Как правило, в бизнесе используется 2 варианта регистрации:

- в форме юридического лица (ООО и пр.);
- в качестве индивидуального предпринимателя (ИП).

- **Зарегистрироваться в качестве индивидуального предпринимателя сегодня совсем несложно.** Для этого нужно:

- выбрать вид деятельности в соответствии с ОКВЭД (85.32 – Предоставление социальных услуг без обеспечения проживания; 80.10.1 – Дошкольное образование (предшествующее начальному общему образованию));

- выбрать систему налогообложения (УСН – 6% «Доходы» или УСН – 15%, Патент «Уход и присмотр за детьми и больными»);

- открыть расчетный счет в банке, изготовить печать;

- зарегистрироваться в ПФР (Пенсионном фонде) и ФСС (Фонде социального страхования).

- Необходимо **подготовить следующие документы.**

**Образовательные услуги – получение ЛИЦЕНЗИИ** (информация на сайте Министерства образования Республики Коми):

- заявление;
- заключение Госпожнадзора;
- заключение Роспотребнадзора;
- рабочая образовательная программа по возрастам детей;
- сведения о материально-технической базе и учебно-методическом обеспечении образовательного процесса.

- **Госпошлина – 7 500 рублей.**

**Услуга «Уход и присмотр» – ПАТЕНТ:**

- заявление на патент «Уход и присмотр за детьми и больными» – 9 000 руб. в год (в ИФНС).

- **Госпошлина – 3 500 рублей.**

Стоит отметить, что ООО – более затратная форма для бизнеса: выше отчисления, более сложная организация деятельности и учет налогов, сдача отчетности и пр. Для сравнения первоначальных вложений при обеих формах бизнеса обратимся к *табл. 5*.

Т а б л и ц а 5

## Первоначальные вложения

## РЕГИСТРАЦИЯ

№ п/п	Наименование	Расшифровка затрат	Сумма
1	Индивидуальный предприниматель	Гос. пошлина + открытие банковского счета + печать (800 руб. + 3 000 руб. + + 800 руб.)	4 600 руб.
		Патент (годовой)	9 000 руб.
2	Общество с ограниченной ответственностью	Гос. пошлина + открытие банковского счета + печать (4 000 руб. + 3 000 руб. + + 800 руб.)	7 800 руб.

## ШАГ 3: Выбор подходящего помещения для оказания услуги в соответствии с установленными требованиями

Для открытия детского сада необходимо подобрать соответствующее помещение. Естественно, его можно арендовать, и эта сумма ляжет в основу ежемесячных расходов в бизнес-плане. К решению этого вопроса стоит подойти с большой ответственностью, особенно если в дальнейшем планируете получать лицензию на образовательную деятельность. Поскольку образовательная деятельность лицензируемая, значит в лицензии может быть отказано, если помещение не будет соответствовать необходимым требованиям и нормам.

Итак, **при выборе подходящего здания**, прежде всего, *необходимо руководствоваться*:

1. Если помещение нежилое, встроенное, административного назначения – СанПиНом, утвержденным Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

2. Если Вы планируете открыть детский сад в жилом помещении – СанПиНом 2.4.1.3147-13.

3. Помещения необходимо привести в соответствие с требованиями пожарной безопасности (пункты 5.2.3–5.2.4 Приказа МЧС России от 24.04.2013 № 288 «Системы противопожарной защиты. Ограничение распространения пожара на объектах защиты. Требования к объемно-планировочным и конструктивным решениям»).

В соответствии с данным Приказом к помещениям семейных дошкольных групп и иных групп детей дошкольного возраста малой наполняемости, размещаемым в жилых домах, предъявляются такие же противопожарные требования, как к жилым помещениям жилых домов.

Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда, представлены в постановлении Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19.12.2013 № 68.

## ШАГ 4: Создание условий для оказания услуги «Уход и присмотр» в соответствии с требованиями Роспотребнадзора и Госпожнадзора

Создание условий – самая затратная часть предстартовой деятельности. Она включает в себя ряд позиций (см. примерный вариант в табл. 6):

Т а б л и ц а 6

*Единовременные затраты на помещение и оборудование  
(из расчета на 10 детей)*

№ п/п	Наименование	Расшифровка	Затраты
1	Ремонт	Покраска, обои, двери, окна...	500 000 руб.
2	Кухня	Столик, стулья, кухонный гарнитур	30 000 руб.
3	Игровая комната	Стеллаж для игрушек, мягкое покрытие, столик	30 000 руб.
4	Спальная комната	Кроватки, матрасы, одеяла, подушки, постельное белье (по 3 комплекта на человека), полотенца (по 3 комплекта на человека)	50 000 руб.
5	Раздевалка	Шкафчики, скамейки	40 000 руб.
6	Гигиеническая комната	поддон, шкаф для горшков, умывальник, горшки	30 000 руб.
7	Игрушки и развивающие пособия	В соответствии с возрастом	100 000 руб.
8	Сигнализация		35 000–105 000 руб.
ИТОГО:			815 000–885 000 руб.

## ШАГ 5: Сделать предварительную примерную калькуляцию постоянных затрат и доходов от деятельности (табл. 7 и 8)

Т а б л и ц а 7

*Бюджет ежемесячный (ориентировочный)*

### РАСХОД

№ п/п	Наименование	Расшифровка	Сумма
1	Фонд оплаты труда	Воспитатель – 20 000 руб. Помощник воспитателя – 10 000 руб.	30 000 руб.
2	Налоги	30 000 x 20,2%	6 060 руб.
3	Питание:	10 детей x 150 руб. (завтрак, обед, ужин/день) x 22 дней	33 000 руб.
4	Доставка питания	приблизительно	5 000 руб.
5	Коммунальные платежи	приблизительно	5 000 руб.
6	Хоз. нужды	приблизительно	3 000 руб.
7	Охранная сигнализация		3 000 руб.
8	Аренда 2-комнатной квартиры	приблизительно	20 000 руб.
9	Перерасчет по болезни	приблизительно	10 000 руб.
ИТОГО			115 060 руб.

Т а б л и ц а 8

*ДОХОД в месяц от услуги «Уход и присмотр» (примерный)*

№ п/п	Наименование	Расшифровка	Сумма
1	Оплата родителей	10 детей x 12 000	120 000 руб.
2	Соглашение с администрацией МО (субсидия по Муниципальному заданию на услугу «Уход и присмотр»)	10 детей x 2 400	24 000 руб.
ИТОГО			144 000 руб.

ПРИБЫЛЬ (примерный расчет): 28 940 руб.

Прибыль будет больше в случае, если:

- квартира или помещение находится в вашей собственности (по данному расчету она составит 48 940 руб.);
- если сам ИП оказывает услугу (прибыль составит 68 940 руб.).

## ШАГ 6: Лицензирование образовательной деятельности

Если Вы хотите оказывать образовательные услуги, то обязательным условием станет наличие **ЛИЦЕНЗИИ** на образовательную деятельность. Это добавит статусности дошкольной организации, укрепит доверие потребителей и, соответственно, увеличит клиентопоток – основную составляющую стабильности и финансовой успешности предпринимателя.

Приведем основные понятия, которые Вам необходимо знать.

**Лицензирование** – деятельность лицензирующего органа по предоставлению, переоформлению лицензий, осуществлению лицензионного контроля, приостановлению, возобновлению, прекращению действия и аннулированию лицензий, формированию и ведению реестра лицензий, формированию государственного информационного ресурса, а также по предоставлению в установленном порядке информации по вопросам лицензирования.

**Лицензия на осуществление образовательной деятельности** – специальное разрешение на осуществление юридическим лицом и (или) индивидуальным предпринимателем образовательной деятельности, которое подтверждается документом, выданным лицензирующим органом.

**Лицензирующим органом в сфере образования** на территории Республики Коми является Министерство образования Республики Коми. Министерство образования Республики Коми, наделенное в соответствии с законодательством соответствующими полномочиями, осуществляет лицензирование образовательной деятельности соискателей лицензий (лицензиатов), расположенных на территории Республики Коми,

за исключением организаций, осуществляющих образовательную деятельность, лицензирование деятельности которых отнесено к компетенции Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки.

**Соискатель лицензии** – юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, обратившиеся в лицензирующий орган с заявлением о предоставлении лицензии.

**Лицензиат** – юридическое лицо (индивидуальный предприниматель), имеющее лицензию.

**Лицензия** на осуществление образовательной деятельности имеет приложение (без приложения лицензия недействительна).

Лицензия на осуществление образовательной деятельности действует *бессрочно*.

Срок действия временной лицензии – *1 год*.

### **Внимание!**

**Образовательная деятельность, осуществляемая юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем без лицензии, является грубым нарушением законодательства Российской Федерации в области образования и признается административным правонарушением.**

### **Формы документов, представляемых соискателем лицензии (лицензиатом)\***

- Форма № 2, заявление;
- Форма № 1, описание;
- Форма № 3, справка о материально-техническом обеспечении;
- Договор аренды помещения;
- Протоколы замеров и проб;

---

\* Вся информация представлена на сайте Министерства образования Республики Коми.

- Заключение по итогам проверки дошкольной организации Роспотребнадзором, Госпожнадзором;
- Образовательная программа;
- Оплата госпошлины в размере 7 500 руб.

### Плюсы лицензирования

Наличие лицензии на образовательную деятельность позволяет предпринимателю получать субсидию от Государства в пределах 80–120 тыс. на 1 ребенка в год, а родителям – компенсацию оплаты за «Уход и присмотр»: 20% – на 1 ребенка, 50% – на второго, 75% – на третьего и последующих. Эта мера снижает финансовую нагрузку на семьи, увеличивает клиентопоток, стабилизирует доходность предприятия, повышает его конкурентоспособность.

**НО...** Получение лицензии на образовательную деятельность добавляет к контролирующим органам (табл. 9) еще один – Министерство образования Республики Коми.

Т а б л и ц а 9

#### Контроль за образовательной деятельностью

Контролирующий орган	Что проверяет	Какие документы может потребовать
Роспотребнадзор	Соблюдение САНПИНов, соблюдение прав потребителей, санитарно-эпидемиологическую обстановку	Свидетельство о регистрации, сертификаты безопасности, бракеражный журнал, инструкции по обработке помещений, посуды, договоры с клиентами, поставщиками и др.
Налоговая инспекция	Легальность предпринимательской деятельности, правильность ведения документации, необходимой для уплаты налогов	Свидетельство о регистрации ИП или юридического лица, договоры с клиентами, поставщиками, сотрудниками
Пожнадзор	Соблюдение правил пожарной безопасности	Инструкции



Жилищная инспекция	Право находиться в помещении (для жилых помещений)	Договор аренды или документы на помещение
Полиция (участковый)	Право находиться в помещении	Договор аренды или документы на помещение, удостоверение личности
Трудовая инспекция	Права сотрудников	Договоры, заключения по аттестации рабочих мест
Прокуратура	Может проверять все	
Управление по контролю и надзору в сфере образования	Факт ведения образовательной деятельности, соответствие образовательных программ федеральным требованиям	Программы, учебные и дидактические материалы и др.

### Лицензионный контроль

Лицензионный контроль осуществляется в порядке, предусмотренном Федеральным законом от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», с учетом особенностей, установленных Федеральным законом № 99-ФЗ и ст.93 Федерального закона № 273-ФЗ.

## ШАГ 7: Заключение договоров с заказчиками услуги, поставщиками и обслуживающими организациями

Перечислим основные договоры, которые Вам необходимо заключить:

- Договоры с заказчиками услуги (родителями);
- Договор на закуп горячего питания у близлежащего МДОУ;
- Договор на доставку питания;
- Договор на услуги прачечной;
- Договор с ЧОП;

- Договор на медицинское обслуживание;
- Договор с бухгалтерской фирмой и др.

## **ШАГ 8: Реклама**

## **ШАГ 9: Изучение перечня субсидий, грантов, программ, под которые подпадает деятельность Вашей организации**

По данному вопросу вся информация находится на сайте Министерства экономики Республики Коми.

## **ШАГ 10: Осуществление деятельности по оказанию заявленной услуги**

Итак, всего лишь 10 шагов на сложнейшем пути к успешной реализации своей бизнес-мечты. Надеемся, что настоящие рекомендации, которые были разработаны с целью развития услуг по уходу и присмотру за детьми дошкольного возраста, помогли Вам определить порядок создания таких групп, сориентировали в требованиях к их функционированию, требованиях к содержанию общеразвивающей услуги дошкольного образования, определили взаимоотношения между индивидуальным предпринимателем, родителями и муниципалитетом.

---

---

Для заметок



---

---

Для заметок



---

---

Для заметок

