

повідомити батьків або осіб, які їх замінюють, про відрахування дитини не менше як за 10 календарних днів.

III. РЕЖИМ РОБОТИ ЗАКЛАДУ ДОШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ

3.1. Заклад дошкільної освіти працює за п'ятиденним робочим тижнем протягом 10,5 годин. Вихідні дні субота, неділя, святкові.

3.2. Щоденний графік роботи закладу дошкільної освіти: початок - 8.00 год., закінчення - 18.30 год.

3.3. Щоденний графік роботи груп закладу дошкільної освіти: початок - 8.00 год., закінчення - 18.30 год.

3.4. За бажанням батьків або осіб, які їх замінюють, засновником закладу дошкільної освіти або уповноваженим ним органом у закладі може встановлюватися гнучкий режим роботи, який передбачає організацію різнотривалого перебування дітей, а також чергові групи.

IV. ОРГАНІЗАЦІЯ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ В ЗАКЛАДІ ДОШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ

4.1. Навчальний рік у закладі дошкільної освіти починається 1 вересня і закінчується 31 травня наступного року. З 1 червня до 31 серпня у закладі дошкільної освіти проводиться оздоровлення дітей.

4.2. Заклад дошкільної освіти здійснює свою діяльність відповідно до річного плану, який складається на навчальний рік та період оздоровлення.

4.3. План роботи закладу дошкільної освіти закладу схвалюється педагогічною радою закладу, затверджується директором закладу дошкільної освіти.

4.4. У закладі дошкільної освіти визначена українська мова навчання і виховання дітей.

4.5. Освітній процес у закладі дошкільної освіти здійснюється за програмою "Українське дошкілля", а також іншими програми, що забезпечують базовий компонент дошкільної освіти (Державний стандарт дошкільної освіти України), що затверджуються Міністерством освіти і науки України

V. ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ У ЗАКЛАДІ ДОШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ

5.1. Забезпечення продуктами харчування здійснюється організаціями-переможцями тендерних процедур відповідно до санітарно-гігієнічних правил і норм.

5.2. У закладі дошкільної освіти встановлено 3-х разове харчування.

5.3. Контроль за організацією та якістю харчування, вітамінізацією страв, закладкою продуктів харчування, кулінарною обробкою, виходом страв, смаковими якостями їжі, санітарним станом харчоблоку, правильністю зберігання, дотриманням термінів реалізації продуктів покладається на сестру медичну старшу та директора закладу дошкільної освіти.