МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АБАТСКОГО РАЙОНА ДЕТСКИЙ САД " СИБИРЯЧОК"

Подписан: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АБАТСКОГО РАЙОНА ДЕТСКИЙ САД "СИБИРЯЧОК"
DN: OMR=, S=Тюменская область, L=Абатское, STREET="ул.Ленина,д.35", O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АБАТСКОГО РАЙОНА ДЕТСКИЙ САД "СИБИРЯЧОК"", OGRN=1167232057013, SNILS=063405829-93, OID.1.2.643.100.4=72950285б, ИНН=723950285750, E=lelena2016@yandex.ru, G=Елена Владимировна, SN=Глушенко, CN="МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АБАТСКОГО РАЙОНА ДЕТСКИЙ САД "СИБИРЯЧОК""
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2023-02-06 15:58:09
Foxit Reader Версия: 10.0.1

УТВЕРЖДЕНО:
приказом директора муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Абатского района детский сад «Сибирячок»
от 28.01. 2023 г. № 70

РАССМОТРЕНО:
Общим собранием родителей (законных представителей) муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Абатского района детский сад «Сибирячок»
Протокол от 19.01. 2023 г. № 2

РАССМОТРЕНО:
Общим собранием работников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Абатского района детский сад «Сибирячок»
Протокол от 19.01. 2023 г. № 1

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ И КОНТРОЛЕ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ АБАТСКОГО РАЙОНА ДЕТСКИЙ САД «СИБИРЯЧОК»
(НОВАЯ РЕДАКЦИЯ)

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации, контроля и финансового обеспечения питания воспитанников в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении Абатского района детский сад «Сибирячок» (далее - Учреждение), права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания.

1.2. Организация питания в Учреждении осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом от 24.07.1998 г. № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»,

санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28,

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32,

иными нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, Уставом Учреждения и настоящим Положением.

II. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.2. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, приготовление пищи, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах и пр.) осуществляется работниками Учреждения в соответствии с их функциональными обязанностями, предусмотренными трудовыми договорами, должностными инструкциями, в соответствии с настоящим

Положением, а также медицинскими работниками медицинской организации в рамках договора на оказание первичной медикосанитарной помощи воспитанникам, заключенного с Учреждением (далее – медицинские работники).

2.3. Воспитанники Учреждения получают питание в зависимости от времени пребывания в Учреждении. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей устанавливается в соответствии в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.4. Питание воспитанников осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

2.5. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом санитарно-эпидемиологических требований.

2.6. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима Учреждения) для каждой возрастной группы воспитанников, утверждается руководителем Учреждения.

2.7. Для приготовления пищи Учреждение имеет в каждом отдельно стоящем корпусе:

2.7.1. оборудованный пищеблок, раздаточную, соответствующие санитарным нормам и требованиям; технологическое оборудование, инвентарь.

2.7.2. штат работников (повара, кухонные работники и т.д.) для приготовления пищи;

2.7.3. штат работников помощники воспитателя, для раздачи пищи;

2.7.4. оборудованную зону в группах для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью.

2.8. При разработке меню учитываются:

1) продолжительность пребывания воспитанников в Учреждении, возрастная категория и физические нагрузки воспитанников;

2) утвержденные Роспотребнадзором нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах для соответствующей возрастной категории и допустимые нормы замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами (при наличии);

3) санитарно-эпидемиологические требования;

4) размер расходов на питание одного воспитанника в день;

5) цены на продукты питания с учетом сезонности.

2.9. Для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) воспитанника назначениями лечащего врача.

2.10. Для дополнительного обогащения рациона питания воспитанников микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов в Тюменской области в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики йододефицитных состояний у

воспитанников используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.11. В доступных для родителей местах (в групповых ячейках) размещается следующая информация: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей. Вывешивание ежедневного меню в каждой групповой ячейке осуществляется воспитателями не позднее 7.30 часов.

2.12. Кратность приема пищи и режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) определяется временем пребывания воспитанников и режимом работы Учреждения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.13. Ежедневно воспитателем ведется учет питающихся воспитанников с занесением данных в табель учета посещаемости.

2.14. Ежедневно до 13:00 часов воспитатели формируют заявку на питание воспитанников своей группы на следующий день исходя из фактического (прогнозного) количества воспитанников, посещающих Учреждение. В случае снижения численности детей после завтрака до 09:30 часов, воспитатели и медицинский работник корректируют заявку на питание воспитанников своей группы на текущий день исходя из фактического количества воспитанников, присутствующих в Учреждении. На основании скорректированных заявок воспитателей кладовщик вносит изменения в меню-требование с учетом фактического количества воспитанников, присутствующих в Учреждении, и предоставляет его на пищеблок. Сотрудники пищеблока осуществляют закладку продуктов и приготовление пищи с учетом скорректированного меню-требования, а также обеспечивают возврат полученных продуктов на склад либо получение дополнительных продуктов со склада. Продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Учреждения по акту. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо, рыба, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение. В случае снижения численности детей, фактически присутствующих в Учреждении, и невозможности осуществления возврата продуктов, выписанных по меню-требованию, по основаниям, установленным в абзаце четвертом настоящего пункта, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

2.15. Питьевой режим для воспитанников организуется посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.16. Среднесуточные наборы пищевых продуктов для детей различных возрастных групп от 1 до 3-х лет и с 3 до 7 лет, распределены по приемам пищи в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.17. Меню составлено с учетом оптимального баланса распределения энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.18. В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию холодных напитков, аскорбиновой кислотой в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.19. Еженедельно или 1 раз в 10 дней медицинский работник контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде.

2.20. Один раз в месяц медицинская сестра проводит, по итогам накопительной ведомости подсчет калорийности, количество белков, жиров и углеводов.

2.21. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником, с обязательной отметкой в бракеражном журнале вкусовых качеств.

2.22. Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Проба отбирается в отдельную стерильную стеклянную банку и храниться не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре +2 ^{0}С до +6 ^{0}С.

2.23. Продукты, поступающие в Учреждение от поставщика, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик, повар, медицинский работник.

2.24. Не принимаются в Учреждение продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

2.25. Категорически запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока.

2.26. В соответствии с образовательной программой Учреждения к сервировке столов привлекаются дети в возрасте старше 3-х лет.

2.27. Во время раздачи пищи детям категорически запрещается находиться в обеденной зоне.

2.28. Сервировка стола:

2.28.1. скатерти или индивидуальные хлопчатобумажные салфетки;

2.28.2. салфетницы, хлебницы;

2.28.3. индивидуальные салатницы;

2.28.4. тарелки для I блюда;

2.28.5. тарелки для II блюда;

2.28.5. кружки (чашки) для III блюда;

2.29. Воспитанников групп раннего возраста с несформированным навыком самостоятельного приема пищи воспитатели и (или) помощники воспитателей докармливают.

III. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

3.1. В расходах на оплату питания учитываются затраты: на продукты питания.

3.2. Финансовое обеспечение организации питания осуществляется:

- за счет средств бюджета Абатского муниципального района.
- за счет средств, вносимых родителями (законными представителями) в качестве ежемесячной родительской платы;

3.3. Полное финансирование расходов за присмотр и уход за ребенком, в том числе за питание за счет бюджетных средств осуществляется для детей следующей категории: дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, дети с ограниченными

возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды, дети с туберкулезной интоксикацией.

3.4. Частичное возмещение расходов за присмотр и уход за ребенком, в том числе на обеспечение питанием, осуществляется с учетом компенсации части родительской платы, определенной «Положением о компенсации родительской платы присмотр и уход за детьми в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по реализации образовательных программ дошкольного образования, в Тюменской области», утвержденному постановлением Правительства Тюменской области от 30 сентября 2013 г. N 422-п как 20% - на первого ребенка, 50% - на второго ребенка и 70% - на третьего и последующего в семье ребенка.

3.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждении.

3.5. Средства из бюджета Абатского муниципального района носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели. Контроль за целевым использованием денежных средств осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

3.6. Среднесуточная стоимость питания определяется, исходя из рекомендованного Роспотребнадзором рациона питания детей дошкольного возраста.

3.7. В случае непосещения ребенком Учреждения стоимость питания из родительской платы исключается.

3.8. Внесение родительской платы (в том числе и за питание детей) в Учреждении, осуществляется ежемесячно до 15 числа текущего месяца, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Учреждения.

IV. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

4.1. **Директор Учреждения**:

4.1.1 несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Тюменской области, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;

4.1.2. обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

4.1.3. назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в Учреждении;

4.1.4. обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании при директоре;

4.1.5. ежедневно утверждает меню требование;

4.1.6. контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;

4.1.7. обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока.

4.1.8. контролирует соблюдение требований Сан ПиНа.

4.1.9. обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
4.1.10. заключает договоры на поставку продуктов питания.
4.2. **Бухгалтер:**
4.2.1. принимает у кладовщика отчёты по питанию: ежемесячные, квартальные, полугодовые и годовые;
4.2.2. контролирует выполнение натуральных норм;
4.2.3. контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;
4 .3. **Воспитатели:**
4.3.1. несут ответственность за организацию питания в группе;
4.3.2. несут ответственность за количество воспитанников, заявленных на питание;
4.3.3. ежедневно доводят медицинской сестре сведения о количестве детей, поставленных на питание;
4.3.4. ежедневно не позднее, чем за 30 мин. до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
4.3.5. предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
4.3.6. вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания;
4.3.7. контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии;
4.4. **Родители (законные представители) воспитанников**:
4.4.1. представляют заявление на предоставление льгот по родительской плате;
4.4.2. своевременно вносят родительскую плату;
4.4.3. обязуются своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
4.4.4. ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
4.4.5. вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;
4.4.6. вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.
4.5. **Медицинский работник Учреждения**:
4.5.1.контролирует качество приготовления пищи;
4.5.2. соблюдение рецептур и технологических режимов;
4.5.3. контролирует организацию питания детей на группах аллергиков;

4.5.4. контролирует маркировку посуды на пищеблоке;
4.5.5. контролирует работу продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);
4.5.6. контролирует работу пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);
4.5.7. результаты проверки ежедневно заносит в бракеражный журнал.
4.5.8. ежемесячно готовит заявки на продукты питания поставщикам.
4.5.9. осуществляет контроль за качеством продуктов питания, поступающих в детский сад, за правильным хранением и соблюдением сроков их реализации.
4.5.10. осуществляет контроль за питанием детей, качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных Норм продуктов питания.
4.5.11.ежедневно контролирует закладку продуктов питания на пищеблоке.
4.5.12. ежедневно снимает пробу готовых блюд за 30 минут до раздачи их на группы.
4.5.13. систематически проводит расчет химического состава и калорийности пищевого рациона (по накопительной ведомости);
4.5.14. составляет меню-раскладку совместно с кладовщиком и поваром;
4.5.15. осуществляет контроль за диетическим питанием детей;
4.5.16. проводит учет на гнойничковые заболевания работников пищеблока;
4.5.17. ежемесячно проводит инструктаж для младшего обслуживающего персонала и работников пищеблока;
4.5.18. принимает зачет по нормам санитарного эпидемиологического режима у работников пищеблока и помощников воспитателей.
4.5.19. осуществляет производственный контроль в детском саду.
4.5.20. Медицинские работники вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.
4.6. **Повар:**
4.6.1. осуществляет правильную организацию производственного процесса на пищеблоке;
4.6.2. осуществляет руководство работой персонала пищеблока;
4.6.3. контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок;
4.6.4. проверяет наличие сертификата качества на поступающие продукты питания**;**
4.6.5. участвует в составлении ежедневного меню, совместно с медицинской сестрой.
4.6.6. контролирует выполнение норм питания в течение месяца совместно с медицинской сестрой.
4.6.7. обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья;
4.6.8. проводит ежедневно с медицинской сестрой бракераж готовой продукции;
4.6.9. проводит снятие пробы готовой продукции перед раздачей пищи на группы;
4.6.10. осуществляет контроль за раздачей продуктов питания на группы, согласно нормам;

4.6.11. обеспечивает изготовление блюд согласно технологических карт по технологии приготовления блюд и срокам реализации продуктов;
4.6.12. ведет необходимую документацию на пищеблоке;
4.6.15. контролирует питание детей, склонных к пищевой аллергии.
4.7. Кладовщик:
4.7.1. контролирует качество продуктов питания, поступающих на пищеблок;
4.7.2. проверяет наличие сертификата качества на поступающие продукты питания, делает отметку о его наличии в журнале сертификации;
4.7.3. обеспечивает запас продуктов на складе в соответствии с 20 дневным перспективным меню;
4.7.4. контролирует выполнение норм питания в течение месяца совместно с медицинской сестрой и поваром;
4.7.5. отчитывается перед бухгалтером детского сада о расходовании продуктов питания в течение недели;
4.7.6. сдаёт бухгалтеру отчёты ежемесячные, ежеквартальные, полугодовые и годовые по остаткам продуктов и выполнения натуральных норм.
4.6.16. ведет необходимую документацию на пищеблоке: журнал сертификации; журнал сырой продукции; журнал оборудования; журнал регистрации температуры холодильников; журнал пищевых отходов.
4.8. **Учредитель:**
4.8.1. контролирует качество питания в Учреждении, путем проведения плановых и внеплановых проверок;
4.8.2. отслеживает происхождение поставляемых в Учреждение продуктов питания;
4.8.3. контролирует ценовую политику, список организаций-поставщиков, формирует перечень поставляемых ими продуктов питания, отслеживает их происхождение, наличие ГМО.

V. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

5.1. Для осуществления контроля за организацией питания воспитанников в Учреждении приказом директора создается комиссия, в состав которой включаются:
- директор,
- работник, ответственный за организацию питания воспитанников,
- медицинский работник,
5.2. Комиссия:
5.2.1. проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
5.2.2. следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
5.2.3. проверяет выполнение натуральных физиологических норм питания, сервировку столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
5.2.4. разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам;

5.2.5. формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;
5.2.6. контролирует закладку продуктов;
5.2.7. проводит контрольное снятие остатков продуктов на складе.
5.3. Комиссия не реже одного раза в квартал осуществляет проверки организации питания воспитанников, по итогам которых составляются акты.
5.4. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения директором и работниками Учреждения.
5.5. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:
- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;
- не реже 1 раза в полугодие на совещании при директоре Учреждения;
- не реже 1 раза в полугодие на педагогическом совете Учреждения.
5.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
5.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

VI. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Настоящее Положение вступает в действие с момента его утверждения руководителем и действует на неопределенный срок.
6.2. Предложения о внесении изменений и дополнений в настоящее Положение вносятся руководителю Учреждения общим собранием родителей (законных представителей) путем направления соответствующего протокола.
6.3.Решение о внесении дополнений или изменений в Положение принимается руководителем Учреждения и оформляется приказом. Все изменения и дополнения являются неотъемлемой частью настоящего Положения.