

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
Муниципального образования город Ирбит  
«Детский сад № 27»

623854, Свердловская обл., г. Ирбит,  
ул. Маршала Жукова, д. 4 а

8(34355) 4-26-11, факс 8 (34355) 6-09-68

ПРИНЯТО:  
Общим собранием работников  
протокол № 5  
от «28» марта 2019 г.

СОГЛАСОВАНО:  
С учетом председателя первичной профсоюзной  
организации МАДОУ «Детский сад № 27»  
Е.В. Молокотинной  
протокол № 1/1  
от «28» марта 2019 г.

УТВЕРЖДЕНО:  
Заведующим МАДОУ «Детский сад № 27»  
В.В. Зенковой  
приказ № 421 - 09  
от «28» марта 2019 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ДОШКОЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД ИРБИТ «ДЕТСКИЙ САД № 27»**

Ирбит, 2019г.

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 3 августа 2018 года; СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 23 апреля 2018 г, Уставом Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Муниципального образования город Ирбит «Детский сад № 27» (далее – МАДОУ «Детский сад № 27»).

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников МАДОУ «Детский сад № 27», обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в МАДОУ «Детский сад № 27».

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в МАДОУ «Детский сад № 27», устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в МАДОУ «Детский сад № 27» и документацию.

1.4. Организация питания в МАДОУ «Детский сад № 27» осуществляется на договорной основе с «поставщиком» за счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 223-ФЗ на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в МАДОУ «Детский сад № 27».

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками МАДОУ «Детский сад № 27».

### **1. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

2.1. Основной целью организации питания в МАДОУ «Детский сад № 27» является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а

также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в МАДОУ «Детский сад № 27».

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников МАДОУ «Детский сад № 27» являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников МАДОУ «Детский сад № 27» инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов МАДОУ «Детский сад № 27» в части организации и обеспечения качественного питания в МАДОУ «Детский сад № 27».

## **2. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

3.1. МАДОУ «Детский сад № 27» обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МАДОУ «Детский сад № 27» по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в МАДОУ «Детский сад № 27», производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих МАДОУ «Детский сад № 27», определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

## **3. ПОРЯДОК ПОСТАВКИ ПРОДУКТОВ**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между

поставщиком и МАДОУ «Детский сад № 27».

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам МАДОУ «Детский сад № 27», с момента подписания договора.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад МАДОУ «Детский сад № 27».

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой МАДОУ «Детский сад № 27», содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом (кладовщиком или шеф-поваром). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, в журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов на пищеблок МАДОУ «Детский сад № 27», который хранится в течение года.

## **5. УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ**

5.1. Хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, кладовщика, шеф-повара, фельдшера МАДОУ «Детский сад № 27», так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в МАДОУ «Детский сад № 27», имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. МАДОУ «Детский сад № 27» обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

#### **4. НОРМЫ ПИТАНИЯ И ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ ДЕТЕЙ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ**

6.1. Воспитанники МАДОУ «Детский сад № 27» получают четырехразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. Для детей с дневным пребыванием 12 часов: при этом завтрак должен составлять 20-25% , 2-й завтрак (5%), обед 30-35%, полдник 10-15%. или уплотненный полдник (30-35%), ужин 20-25%)

\* вместо полдника и ужина возможна организация уплотненного полдника (30-35%).

6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

6.3. Питание в МАДОУ «Детский сад № 27» осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, утверждённого заведующим МАДОУ «Детский сад № 27».

6.4. На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим МАДОУ «Детский сад № 27».

6.5. При составлении меню-требования для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МАДОУ «Детский сад № 27».

6.8. Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующим МАДОУ «Детский сад № 27», запрещается.

6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивается меню на раздаче и в приёмных групп.

6.11. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и

соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар, медицинский работник, кладовщик.

## **7.ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В МАДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 27»**

7.1. Контроль организации питания воспитанников МАДОУ «Детский сад № 27», соблюдения меню-требования осуществляет заведующий МАДОУ «Детский сад № 27».

7.2. В МАДОУ «Детский сад № 27» созданы следующие условия для организации питания:

- наличие производственных помещений для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенных необходимым технологическим оборудованием и инвентарем;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

7.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы МАДОУ «Детский сад № 27» осуществляется строго по графику.

7.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). 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, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

7.7. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется поварами или шеф-поваром.

7.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МАДОУ «Детский сад № 27».

7.9. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим МАДОУ «Детский сад № 27» запрещается.

7.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных

представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд. Выхода блюда и его калорийности.

7.12. В целях профилактики гиповитаминозов, медицинским работником МАДОУ «Детский сад № 27» осуществляется контроль С-витаминация III блюда.

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

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке МАДОУ «Детский сад № 27» творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
- крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник МАДОУ «Детский сад № 27».

7.15. МАДОУ «Детский сад № 27» обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей.

7.16. В компетенцию заведующего МАДОУ «Детский сад № 27» по организации питания входит:

- ежедневное утверждение меню-требования;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований СанПиН 2.4.1.3049-13;
- обеспечение пищеблока МАДОУ «Детский сад № 27» достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение договоров на поставку продуктов питания поставщиком.

7.17. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.18. Привлекать воспитанников МАДОУ «Детский сад № 27» к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.19. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.20. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

7.21. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

7.22. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками МАДОУ «Детский сад № 27» блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.23. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

## **8. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ**

8.1. К началу учебного года заведующим МАДОУ «Детский сад № 27» издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ответственный за организацию питания осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

8.3. Ежедневно составляется меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 9.00 ч. подают педагоги.

8.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

8.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней



по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МАДОУ «Детский сад № 27».

8.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям (законным представителям), размер которой устанавливается на основании решения администрации города Ирбита.

## **9. РАЗГРАНИЧЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

9.1. Заведующий МАДОУ «Детский сад № 27» создаёт условия для организации качественного питания воспитанников.

9.2. Заведующий несёт персональную ответственность за организацию питания детей в МАДОУ «Детский сад № 27».

9.3. Заведующий МАДОУ «Детский сад № 27» представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.

9.4. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в МАДОУ «Детский сад № 27» отражаются в должностных инструкциях.

9.5. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

9.6. Мероприятия проводимые в МАДОУ «Детский сад № 27»:

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);
- ведение необходимой документации;
- холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;
- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

## **10. ФИНАНСИРОВАНИЕ РАСХОДОВ НА ПИТАНИЕ ВОСПИТАННИКОВ**

10.1. Финансирование расходов на питание в МАДОУ «Детский сад №

27» осуществляется за счёт родительских средств.

## 11. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

11.1. К началу нового года заведующим МАДОУ «Детский сад № 27» издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в МАДОУ «Детский сад № 27», определяются его функциональные обязанности.

11.2. Контроль организации питания в МАДОУ «Детский сад № 27» осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом заведующего МАДОУ «Детский сад № 27» и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МАДОУ «Детский сад № 27».

11.3. Заведующий МАДОУ «Детский сад № 27» обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона; В
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания; В
  - условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов; М
  - материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
  - обеспечения пищеблока МАДОУ «Детский сад № 27» и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

11.4. Кладовщик МАДОУ «Детский сад № 27» осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками в программе «Меркурий»); К

Медицинский работник детского сада осуществляет контроль:

- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

11.5. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего МАДОУ «Детский сад № 27».

## **12. ДОКУМЕНТАЦИЯ**

12.1. В МАДОУ «Детский сад № 27» должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд), журнал учета калорийности, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;

12.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 10-дневного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- О контроле по питанию;
- О графике выдачи пищи;

## **13. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

13.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом

МАДОУ «Детский сад № 27», принимается на общем собрании работников МАДОУ «Детский сад № 27» и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего МАДОУ «Детский сад № 27».

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

13.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.











