

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №279» общеразвивающего вида
(МАДОУ «Детский сад №279»)

ПРИНЯТО
общим собранием
трудового коллектива
МАДОУ «Детский сад №279»
Протокол №1 от 30.12.2021



Локальный акт

УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего
МАДОУ «Детский сад №279»
от 30.12.2021 №7/1
О.Н. Криворученко

Криворученко
Оксана
Николаевна

Подписано цифровой подписью:
Криворученко
Оксана Николаевна
Дата: 2021.12.30 13:14:37 +07'00'

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников и работников
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №279»

Раздел I. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников и работников (далее - Положение) муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №279» (далее - Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологические правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН), Уставом Учреждения и другими нормативными-правовыми актами, регламентирующими организацию питания, охрану здоровья детей.

1.2. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания в Учреждении, устанавливает требования к организации питания воспитанников, регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, регламентирует порядок поставки продуктов, условия и сроки хранения, нормы питания, порядок организации и учета питания.

Раздел II. Основные цели и задачи организации питания.

2.1. Основной целью организации питания в Учреждении 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 Учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников Учреждения являются:

- Создание условий, направленных на 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 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 Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в Учреждении.

Раздел III. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении.

3.1. Учреждение обеспечивает гарантированное рациональное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, утвержденным санитарными правилами.

3.2. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

3.3. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего Учреждением.

3.4. Воспитанники Учреждения получают питание в соответствии со временем пребывания в Учреждении и режимом работы группы. Воспитанники кратковременного пребывания (4 часа в день) обеспечиваются сбалансированным 1-разовым питанием по выбору родителей (законных представителей) в соответствии с основным (организованным) меню и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

3.5. Питание в Учреждении осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, разработанного для воспитанников от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей воспитанников в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет»), утверждённого заведующим Учреждения.

- 3.6. Для воспитанников в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно на осенне-зимний и весенне-летний сезоны.
- 3.7. Основное (организованное) меню составляется на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в Учреждении организовано и питание воспитанников (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.).
- 3.8. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) с учетом следующего:
- 3.8.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственного.
- 3.8.2. Допускаются в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, по каждому приему пищи, приведенным в таблице №3 приложения №10 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20.
- 3.9. При составлении основного (организованного) меню учитывается рекомендуемое распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 25 %; обед - 35%; полдник 15%; – ужин - 25 %. В сутки энергетическая ценность должна составлять от 1-3 лет 2400 ккал, от 3-7 лет 1800 ккал.
- 3.10. При составлении основного (организованного) меню и расчете калорийности учитывается рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: для воспитанников от 1-3 лет - белков 42 гр., жиров 47 гр., углеводов 203 гр.; для воспитанников от 3-7 лет - белков 54 гр., жиров 60 гр., углеводов 261 гр.
- 3.11. Основное (организованное) меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации.
- 3.12. В основном (организованном) меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.
- 3.13. Повседневный рацион питания воспитанников в Учреждении формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе основного (организованного) меню. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители (законные представители) воспитанников из всех групп Учреждения.
- 3.14. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – требования по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:
- количество питающихся воспитанников каждой возрастной группы;

- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;

- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

3.15. На каждое блюдо разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке, в соответствии с основным (организованным) меню и утверждается заведующим.

3.16. Меню - требование является основным документом для приготовления пищи в пищеблоке Учреждения.

3.17. В целях экономии продуктов для улучшения качества питания и оптимизации средств родительской платы производится корректировка объема продуктов для закладки на ужин в соответствии с количеством воспитанников в Учреждении ежедневно до 10%-20% от отмеченного количества воспитанников.

3.18. Корректировка меню-требования производится в случае увеличения/уменьшения количества воспитанников на одного воспитанника. В случае уменьшения численности воспитанников, лишние порции завтрака отпускаются на группы по «Акту распределения лишних порций». Продукты питания, выписанные для приготовления обеда, полдника, ужина оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по меню-требованию, оформленному как «убавка продуктов» или «прибавка продуктов» в выписанном меню-требовании на необходимое количество воспитанников. Возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления пищи, не производится, если они прошли первичную или тепловую обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (мясо, куры, печень, рыба, так как перед закладкой продукты размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит. Овощи, если они прошли механическую и (или) тепловую обработку, а также продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение (творог). В данном случае норма закладки на эти продукты увеличивается. Меню-требование переписывается.

3.19. Возврату подлежат продукты, не прошедшие первичную и тепловую обработку: хлеб, яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

3.20. В случае непредусмотренного увеличения численности фактически присутствующих воспитанников составляется «Акт уменьшения выхода блюда».

3.21. Внесение изменений в меню-требование оформляется документально. Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

3.22. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных

представителей) информируют об ассортименте питания ребенка в день, размещая меню на раздаче, в приемных групп, на официальном сайте Учреждения с указанием наименования приема пищи, полного наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

3.23. Питание воспитанников в Учреждении организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.24. Для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначением врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом - диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначению врача). На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку и в меню дня вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

3.25. Для дополнительного обогащения рациона питания воспитанников Учреждения в основном меню предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков промышленного выпуска. В случае их отсутствия в Учреждении проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают. Данные о витаминизации блюд заносятся в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, обогащенная йодказеином молочная продукция.

3.26. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. 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).

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, датой и временем отбора. Контроль правильности отбора и хранения

суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

3.27. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику, после проведения приемочного контроля качества готовой пищи членами бракеражной комиссии, состав которой утверждается приказом заведующего. Результаты контроля регистрируются в журнале Бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.28. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в Учреждении не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; 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; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

3.29. Доставка пищевых продуктов в Учреждение осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

3.30. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции. В Учреждении 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.

3.31. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В Учреждении складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

- 3.32. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока Учреждения учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования инструкций по охране труда при работе на пищеблоке.
- 3.33. Все технологическое и холодильное оборудование в Учреждении находится в рабочем состоянии.
- 3.34. В Учреждении технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 3.35. В Учреждении для приготовления пищи используются электрооборудование (картофелечистка, овощерезки, мясорубка, универсальная кухонная машина, машина тестомесильная, электрические плиты, печь конвекционная, шкаф расточный, котел пищеварочный, сковорода электрическая. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.
- 3.36. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.
- 3.37. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.
- 3.38. В Учреждении работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
- 3.39. В Учреждении организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды (кипячение не менее 5 минут) при условии ее хранения не более трех часов.

Раздел IV. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.

- 4.1. Продукты поставляют в Учреждение снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
- 4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.
- 4.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании воспитанников, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание воспитанников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

Раздел V. Условия и сроки хранения продуктов питания.

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем ответственного лица, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

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

5.4. Учреждение обеспечено холодильниками и морозильной камерой. Кроме этого, имеется склад для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, овощехранилище для овощей.

5.5. Складские помещения, холодильники и морозильную камеру необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

Раздел VI. Организация питания работников Учреждения

6.1. Все работники Учреждения обязаны:

- соблюдать личную гигиену;
- своевременно проходить медицинские осмотры;
- работать в специализированной одежде.

6.2. Работникам Учреждения категорически запрещается питаться продуктами питания, предназначенными для воспитанников.

6.3. На довольствие питания работники ставятся на основании личного заявления.

В меню для работников входит: обед-1-е блюдо, хлеб, чай без сахара, согласно нормам, выписываемых для детей.

6.4. Бухгалтерия производит подсчет питания, исходя из детских норм.

Раздел VII. Контроль за организацией питания

7.1. Контроль за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, планом-графиком Внутриучрежденческого контроля, представленным в годовом плане работы Учреждения, Программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоке Учреждения.

7.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в Учреждении может осуществляться общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители).

7.3. В целях постоянного контроля организации питания воспитанников, качества доставляемых продуктов, качества безопасности приготовления пищи, рационального составления меню и решения вопросов улучшения организации питания в Учреждении созданы и действуют комиссии.

7.3.1. Целью деятельности комиссии по закупке товаров, работ, услуг для нужд Учреждения является осуществление полномочий по контролю за деятельностью, связанной с закупкой товаров, работ, услуг Учреждения, в том числе принятие оперативных решений по вопросам, связанным с закупочной деятельностью продуктов питания.

7.3.2. С целью организации контроля за закладкой основных продуктов питания на пищеблоке действует комиссия (низовой контроль) по закладке основных продуктов.

7.3.3. В целях осуществления контроля питания детей, качества приготовления, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований действует бракеражная комиссия.

7.4. Система контроля за формированием рациона питания воспитанников предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей в соответствии с перспективным десятидневным меню и ежедневным меню - требованием;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованию и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для воспитанников;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации, и другие.

Раздел VIII. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.

8.1. Заведующий:

- создает условия для организации питания воспитанников;
- несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников;
- несет ответственность за финансовое обеспечение питания;
- представляет учредителю необходимую информацию и отчеты по организации питания в Учреждении.

8.2. Распределение компетенций по вопросам организации питания между заведующим Учреждения, работниками пищеблока, заведующим хозяйством, заведующим складом, воспитателями, младшими воспитателями отражаются в их должностных инструкциях.

Раздел IX. Отчетность и делопроизводство.

9.1. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН:

- настоящее Положение;
- Положение о бракеражной комиссии Учреждения;
- Положение о комиссии по закупке товаров работ и услуг для нужд Учреждения;
- Основное (организованное) меню для возрастной группы детей (от 1,5-3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5-3 лет и от 3-7 лет);
- ведомость контроля за рационом питания (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно) (в соответствии с приложением №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с приложением №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал учета «С» витаминизации пищи;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с приложением №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с приложением №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Гигиенический журнал (сотрудники) (в соответствии с приложением №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал учета движения товаров на складе;
- Журнал контроля закладки продуктов на пищеблоке (Низовой контроль);
- договоры на поставку продуктов питания;
- Журнал фиксирования количества воспитанников, тетрадь учета посещаемости;

- приказы по организации питания и питьевого режима в Учреждении;
- 9.2. Заведующий осуществляет постоянный контроль деятельности Учреждения по организации питания воспитанников.
- 9.3. Отчетность, результаты контроля по организации питания в Учреждении рассматриваются на административном совещании при заведующем, общем собрании трудового коллектива.
- 9.4. Отчеты по выполнению норм питания предоставляются учредителю в автоматизированной системе КИМЗ, доводятся до всех участников образовательного процесса через информационные стенды и официальный сайт Учреждения в разделе «Наши отчеты» ежеквартально.

Раздел X. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение.

- 10.1. Настоящее положение утверждается приказом заведующего Учреждением.
- 10.2. Изменения и дополнения вносятся приказом заведующего Учреждением.
- 10.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.