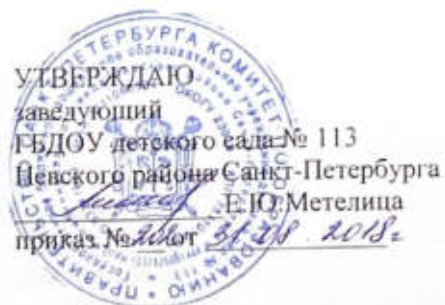


ПРИНЯТО  
Управляющим советом  
ГБДОУ детского сада № 113  
Невского района Санкт-Петербурга  
протокол № 1 от 31.08.2018г

УТВЕРЖДАЮ  
заведующий  
ГБДОУ детского сада № 113  
Невского района Санкт-Петербурга  
Е.Ю. Метелица  
приказ № 210 от 31.08.2018г



С учетом мнения  
Совета родителей (законных представителей)  
ГБДОУ детского сада № 113  
комбинированного вида  
Невского района Санкт-Петербурга  
протокол № 1 от 31.08.2018г

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВОСПИТАННИКОВ) И  
РАБОТНИКОВ**

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
детского сада № 113 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (воспитанников) и работников (далее – Положение) устанавливает правовые основы организации питания обучающихся (воспитанников) и сотрудников в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 113 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга) (далее - ГБДОУ) и раскрывает создание условий охраны и укрепления здоровья детей, формирование основ здорового образа жизни и безопасности жизнедеятельности всех участников образовательного процесса в соответствии с:

- Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан;
- п. 15 ч.3 ст. 28, ч.1,2 ст.37, п.2ч.1 ст.41 Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
- Уставом ГБДОУ

1.2. Создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся (воспитанников) и работников включает в себя комплекса мер, а именно:

- планирование учебной нагрузки, расписания непрерывной образовательной деятельности обучающихся (воспитанников) определяют Уставом ГБДОУ на основе рекомендаций, согласованных с органами здравоохранения;
- прохождение работниками ежегодного медицинского обследования;
- медицинское обслуживание обучающихся (воспитанников), обеспечивают органы здравоохранения, согласно договору на обслуживания. ГБДОУ;
- осуществление контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и требований в ГБДОУ, своевременное проветривание (сквозное) помещений;
- проведение бесед по основам безопасности жизнедеятельности с обучающимися (воспитанниками) и инструктаж по охране труда с работниками ГБДОУ;
- составление режима дня с перерывами достаточной продолжительности для питания обучающихся (воспитанников);
- проводится работа по организации сбалансированного, здорового питания в ГБДОУ: изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания дошкольной образовательной организации (законодательство, СанПин и т.д.);
- организация обучения руководителей (заведующий, руководители подразделений) по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещений пищеблока;
- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- контроль и анализ условий организации питания детей дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников в ГБДОУ;
- организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты и средствами дезинфекции.

## 2. Организация питания в ГБДОУ

2.1. Обучающиеся (воспитанники) ГБДОУ получают четырёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.



- 2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ГБДОУ 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак – 5%, включающий йогурт или кефир и(или) свежие фрукты; обед – 35%; «уплотнённый» полдник (30 – 35%), с включением блюд ужина.
- 2.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + 10%, микронутриентов + 15%.
- 2.4. Питание в ГБДОУ осуществляется в соответствии с примерным циклическим 10-дневным меню, разработанным Управлением социального питания и утвержденным заведующим ГБДОУ, на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для категорий: с 3 до 7 лет( в группах оздоровительной направленности), в группах, которые посещают дети с заболеванием целиакия – меню скорректировано с учетом исключения глютена, для детей с заболеванием сахарный диабет – меню скорректировано с учетом рекомендаций. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно.
- 2.5. Примерное 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, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.
- 2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню требование обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.
- 2.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.13049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.
- 2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждения. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Объемы порций приготавливаемых блюд должны неукоснительно соблюдаться в соответствии с возрастными нормами.
- 2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню – требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню – требование не допускаются.
- 2.10. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно – эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 2.11. В целях профилактики гиповитаминозов в ГБДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не



подогревают. Результаты витаминизации регистрируются в «Журнале С-витаминизации блюд».

2.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному заведующим ГБДОУ графику и после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе заведующего ГБДОУ, кладовщика, медицинской сестры. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медицинской сестры, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, ячницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), фаршмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек 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; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.15. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ГБДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). 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. 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.

2.17. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ГБДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.19. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.20. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.21. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая (газовая) плита.

2.22. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.



2.23. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.24. Ежедневно перед началом работы медицинской сестрой проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении их на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.25. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.26. В ГБДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.27. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче, с указанием полного наименования блюд и их выхода.

### **3 . Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

3.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующим ГБДОУ издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

3.2. Ежедневно кладовщиком ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

3.3. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: размороженные мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

3.4. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

3.5. Начисление платы за питание производится Централизованной бухгалтерией администрации Невского района Санкт-Петербурга на основании таблиц учета посещаемости детей.

3.6. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

### **4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов**



4.1. Поставки продуктов в ГБДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ГБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между ГБДОУ 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) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ГБДОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ГБДОУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в ГБДОУ подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ГБДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

## 5 Производственный контроль за организацией питания

5.1. При организации питания в Учреждении наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

5.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением»

5.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с 10-дневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.



5.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.5. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

5.6. Заведующим ГБДОУ совместно с медицинской сестрой, кладовщиком разрабатывается план контроля за организацией питания в ГБДОУ на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

5.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ГБДОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Совета родителей ГБДОУ.

## **6. Отчетность и делопроизводство**

6.1. Заведующий ГБДОУ осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в ГБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).

6.4. Настоящее Положение действует до принятия нового. Изменения в настоящее Положение могут вноситься ГБДОУ в виде «Изменений и дополнений в настоящее Положение».

## 1. Общие положения

1.1. Положение о режиме занятий обучающихся (воспитанников) в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 113 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга (далее - Положение) разработано на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2012 № 273-ФЗ, Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26 г. Москва от Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13, Устава Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 113 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ), иных нормативно - правовых актов по вопросам образования, социальной защиты прав и интересов детей.

1.2. Положение регламентирует режим работы, режим занятий обучающихся (воспитанников) ГБДОУ.

1.3. Режим работы ГБДОУ:

- понедельник - пятница с 07.00 часов до 19.00 часов.
- выходные дни: суббота, воскресенье и праздничные дни, установленные законодательством Российской Федерации.

## 2. Режим занятий обучающихся (воспитанников)

2.1. Образовательная деятельность осуществляется в соответствии с Образовательными программами, реализуемыми ГБДОУ.

2.2. Продолжительность непрерывной образовательной деятельности для детей раннего возраста от 1,5 до 3 лет длительность непрерывной НОД не должна превышать 10 мин, от 3 до 4-х лет - не более 15 минут, для детей от 4-х до 5-ти лет - не более 20 минут, для детей от 5 до 6-ти лет не более 25 минут, а для детей от шести до восьми лет - не более 30 минут..

2.2.1. Допускается осуществлять образовательную деятельность в первую и во вторую половину дня, также допускается осуществлять образовательную деятельность на игровой площадке во время прогулки.

2.2.2. Максимально допустимый объем образовательной нагрузки в первой половине дня для детей 4-5 лет не превышает 30 и 40 минут соответственно, а детей 5-6 и 6-7 лет - 45 минут и 1,5 часа соответственно.

2.2.3. В середине времени, отведенного на непрерывную образовательную деятельность, проводят физкультурные минутки. Перерывы между периодами непрерывной образовательной деятельности не менее 10 минут.

2.2.3. Образовательная деятельность с детьми старшего дошкольного возраста может осуществляться во второй половине дня после дневного сна. Ее продолжительность должна составлять не более 25 - 30 минут в день. В середине непрерывной образовательной деятельности статического характера проводятся физкультурные минутки.

2.2.4. Образовательную деятельность, требующую повышенной познавательной активности и умственного напряжения детей, следует организовывать в первую половину дня. Для профилактики утомления детей рекомендуется проводить физкультурные, музыкальные занятия и т.п.

2.3. В летний период учебные занятия в ГБДОУ не проводятся. Рекомендуется проводить спортивные и подвижные игры, спортивные праздники, экскурсии во время прогулки.

2.4. Непрерывная образовательная деятельность с детьми проводится воспитателями в групповых помещениях. Музыкальные и физкультурные



занятия проводятся специалистами в музыкальном, спортивном зале и в бассейне.

2.5. Индивидуальные, коррекционные занятия с обучающимися (воспитанниками) групп с учителем - логопедом, учителем - дефектологом, педагогом - психологом проводятся в первую и во вторую половину дня, продолжительность занятий составляет: для детей 4-7 лет - 20-25 минут. Занятия проводятся в специально организованных кабинетах.

### **3. Режим занятий по физическому развитию**

3.1. Физическое развитие детей должно быть направлено на улучшение здоровья и физического развития, расширение функциональных возможностей детского организма, формирование двигательных навыков и двигательных качеств.

3.2. Организованная образовательная деятельность по физическому развитию осуществляется во всех возрастных группах 3 раза в неделю из них один раз в неделю в бассейне.

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

3.4. В ГБДОУ используются следующие формы двигательной деятельности: утренняя гимнастика, занятия физической культурой в спортивном зале (бассейне), физкультурные минутки, подвижные игры, спортивные упражнения и другие.

3.5. В объеме двигательной активности воспитанников 4 - 7 лет предусмотрено в организованных формах оздоровительно-воспитательной деятельности 6 - 8 часов в неделю с учетом психофизиологических особенностей детей, времени года и режима работы ГБДОУ.

3.6. Для реализации двигательной деятельности детей используются оборудование и инвентарь музыкального и физкультурного залов и игровых площадок в соответствии с возрастом, ростом и индивидуальными особенностями обучающихся (воспитанников).

### **4. Ответственность**

4.1. Администрация, воспитатели и специалисты ГБДОУ несут ответственность за жизнь, здоровье обучающихся (воспитанников), реализацию в полном объеме учебного плана, качество реализуемых образовательных программ, соответствие применяемых форм, методов и средств организации воспитательно-образовательного и коррекционно-развивающих процессов в учетом возрастных и психофизиологических особенностей обучающихся (воспитанников).

### **5. Заключительные положения**

5.1. Настоящее Положение принимается Управляющим советом ГБДОУ, согласовывается с Советом родителей и утверждается заведующим ГБДОУ.

5.1. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся с изменением требований действующего законодательства в Российской Федерации.

5.2. Настоящее Положение действует до принятия новой редакции.