МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД № 14 ГОРОДА ЗЕЯ

Амурская область, город Зея, мкр. Светлый 16\1, тел.(41658)3-11-35 , E-mail: medwedewa.tan2013@yandex.ru

СОГЛАСОВАНО
Общим собранием трудового
коллектива МДОАУ ЦРР д/с № 14
г. Зеи
Протокол от « 02»_09_2019 г.
№1

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОАУ ЦРР
д/с № 14
_____ Т.Б.Медведева

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
МДОАУ ЦРР д/с № 14 г. Зеи

1.Общие положения

1.1.Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарн0-эпидемиологическом благополучии продуктов», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (далее по тексту – СанПиН 2.3.2.1078-01) СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее по тексту – СанПиН 2.3.2.1940-05), Уставом МДОАУ ЦРР д/с№ 14 г. Зеи (далее по тексту Учреждение).

1.2.Настоящее Положение определяет порядок организации питания воспитанников в Учреждении, а так же устанавливает ответственных должностных лиц по обеспечению контроля организации питания в Учреждении.

1.3. При организации питания воспитанников реализуются следующие задачи:

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам воспитанников;
- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, оптимальный режим питания;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

- учет индивидуальных особенностей воспитанников (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- соответствие продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании воспитанников, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания:

1. Технический регламент о безопасности пищевой продукции.

2. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.

3. Технический регламент на масложировую продукцию.

Требования СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01 и другие требования законодательства РФ.

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

1.5. Ответственность соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинских работников закрепленных ДШО № 1 детской поликлиникой ГАУЗ АО ДГКБ (далее по тексту – медицинские работники).

1.6. Настоящее Положение, изменения и дополнения к нему, утверждаются и вводятся в действие приказом заведующего Учреждения.

1.7.Срок действия настоящего Положения не ограничен и действует до принятия нового.

2. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЕМ ВОСПИТАННИКОВ

2.1. Учреждение обеспечивает воспитанников необходимым сбалансированным четырехразовым питанием в соответствии с их возрастом, СанПиН 2.4.1.3049-13, примерным меню, утвержденным заведующим Учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. Замена продуктов воспитанникам, страдающим пищевой аллергией и сахарным диабетом (диетическое питание), производится на основании медицинской справки, выданной организацией здравоохранения.

2.2. Данные о воспитанниках с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинского работника.

2.3. Воспитанники обеспечиваются четырех разовым питанием: завтрак, обед, полдник, ужин (или уплотненный полдник, ужин) за счёт средств родительской платы и местного бюджета.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

3.1. Питание воспитанников в Учреждении осуществляется

на основании договора (об образовании по образовательным программам дошкольного образования) заключенного между Учреждением и родителями (законными представителями) воспитанника.

3.2. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в Учреждении информируют об ассортименте питания воспитанников, вывешивая ежедневное меню-требование на раздаче, и в приемной каждой группы, с указанием полного наименования блюда и объема порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

3.3. При приготовлении блюд используются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд жарка не применяется. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.4. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании проводится витаминизация блюд под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей (законных представителей) о проведении витаминизации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих блюд.

3.5. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по утвержденному заведующим Учреждения графику только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.6. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в порядке определенным СанПиН 2.4.1.3049-13. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – поштучно, в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - не менее 100 г. Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду (банки) с плотно закрывающимися крышками. Все блюда помещаются в отдельные контейнеры по дням 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. Лицо, ответственное за контроль правильности отбора и хранения суточной пробы, назначается приказом заведующего Учреждения.

3.7. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не

допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении № 9 СанПиН 2.4.1.3049-13;

- изготовление на пищеблоке Учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым 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); окрошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;

- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);

- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

3.8. В Учреждении организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.9 Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов в Учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика) или в оборотной таре потребителя. Входной контроль поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляет в соответствии с Программой проведения внутреннего контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических мероприятий в Учреждении. Не допускаются к приему продовольственное сырье и пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Пищевые продукты хранятся в Учреждении в соответствии СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.10. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать СанПиН 2.4.1.3049-13. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. 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.

3.11. В помещении пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц по утвержденному графику проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями на основании заключенного договора.

3.12. Работники пищеблока, а также лица, участвующие в раздаче пищи воспитанникам, проходят предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию не реже 1 раза в год. Все они имеют личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских осмотров и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

3.13. Ежедневно перед началом работы медицинский работник проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускаются, или немедленно отстраняются от работы больные работники или работники с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе на пищеблоке и в группах к накрыванию на столы работники с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

3.14. Работники пищеблока обеспечиваются специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

3.15. Воспитатели и помощники воспитатели обеспечиваются спецодеждой (фартуки или халаты светлых тонов). У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

3.16. Перед входом в туалетную комнату работники Учреждения должны снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

3.17. Ежедневно медицинский работник ведет учет питающихся воспитанников и заносит данные в Журнал учета посещаемости воспитанников.

3.18. Учет продуктов питания на складе производится 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. Кладовщику ежемесячно необходимо проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ НА ГРУППАХ

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

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанников.

4.1. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику.

4.2. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.3. Пред раздачей пищи помощник воспитателя обязан:

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

4.4. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3-х лет.

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- первое и второе блюда;
- воспитанники рассаживаются за столы;
- приступают к приему первого блюда;
- по окончании приема помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- воспитанники приступают к приему второго блюда;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.7. Прием пищи воспитателем и воспитанниками может осуществляться одновременно.

5. ВЗАОМОДЕЙСТВИЕ С ПОСТАВЩИКАМИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

5.1.Продовольственное сырье и пищевые продукты поставляют в Учреждение снабжающие организации на основании договора, заключенного в порядке, установленном законодательством РФ.

5.2.Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом продовольственного сырья и пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки поставки, а также требования к качеству определяются договором, заключенным между снабжающей организацией и Учреждением.

5.3 Доставка продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.1066-01, СанПиН 2.3.5.021-94 «Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли». При транспортировке продовольственного сырья и пищевых продуктов снабжающие организации обязаны соблюдать условия, обеспе-

чивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

6.1. Контроль качества питания, разнообразия, витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдения сроков реализации продуктов возлагается на Бракеражную комиссию.

6.2. Повар осуществляет контроль и учет количества фактически отпущенного питания, несет ответственность за отпуск питания воспитанникам, согласно количеству детей присутствующих в группе.

6.3. Постоянный контроль безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов и качества готовой продукции осуществляется медицинскими работниками.

6.4. Постоянный контроль технологии приготовления пищи в Учреждении осуществляется поваром и медицинской сестрой.

6.5. Плановый и оперативный контроль технологии и качества приготовления пищи, качества поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, условий его хранения, состояния технологического оборудования, соблюдения санитарно-гигиенических норм и требований при организации питания в Учреждении осуществляется Бракеражиой комиссией МДОАУ ЦРР д/с №14 г. Зеи.

6.6. Общий контроль обеспечения и организации питания воспитанников в МДОАУ ЦРР д/с №14 г. Зеи осуществляет заведующий МДОАУ ЦРР д/с №14 г. Зеи.

7. БРАКЕРАЖНАЯ КОМИССИЯ УЧРЕЖДЕНИЯ

7.1. В Учреждении (по корпусам) создается и действует Бракеражная комиссия с целью осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.

7.2. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего Учреждения. В приказе указан состав комиссии, сроки ее полномочий.

7.3. Бракеражная комиссия состоит от 3 до 5 человек.

7.4. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- ежедневно контролирует правильность составления меню-раскладки;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основных пищевых веществах;

- контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;

- контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяют выход блюд;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей.

7.5. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражиой пробы за 20-30 минут до начала раздачи готовой пищи.

7.6.Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием:

- в нем должны быть проставлены дата;
- количество детей, сотрудников;
- суточная проба;
- полное наименование блюда;
- выход порций;
- количество наименований, выданных продуктов.

Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.

7.7.Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

7.8. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

7.9. Результаты бракеражиой пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры.

7.10. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

7.11. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

7.12. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

7.13. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

7.14. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный

изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

7.15. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражиой комиссии.

7.16. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражиой комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на производственном совещании при заведующем.

7.17. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

7.18. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

7.19. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда:

— Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций.

— Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций.

— Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

— Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

7.20. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по 5-и балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний.

7.21. Бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

7.22. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

7.23. Администрация Учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.

7.24. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

8. ДОКУМЕНТАЦИЯ

8.1.Документация медсестры для контроля за качеством питания:

- Положение об организации питания воспитанников Учреждения;
- Положение о бракеражной комиссии Учреждения;
- Приказ о создании комиссии по питанию;
- План мероприятий по контролю;
- График оперативного контроля за организацией питания;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет);
- примерное 10-дневное циклическое меню (зимнее и летнее);
- технологические карты;
- журнал входного контроля пищевых продуктов, производственного сырья и контроля документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
-журналы регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах, медицинском кабинете.
- журнал регистрации бракеража готовых блюд;
- производственный журнал (отходы);
- журнал регистрации скоропортящихся продуктов;
- журнал ежедневного учета детей;
- журнал С-витаминизации пищи;
- журнал контроля состояния здоровья персонала пищеблока и помощников воспитателя.
- медицинские книжки персонала (единого образца);
- журнал санитарного состояния пищеблока;

8.2.Документация бухгалтерии по организации питания, подлежащая контролю:

-накопительная ведомость;

8.3.Документация кладовщика по контролю за качеством питания:

- журнал прихода и расхода продуктов;
- журнал контроля сроков реализации продуктов.

8.4.перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действия Положения «Об организации

питания в МДОАУ ЦРР д/с № 14»

- О введении 10-дневного меню;
- О контроле питания;

- О графики выдачи пищи.

9.ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на заседании Наблюдательного совета и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего Учреждением.
9.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
9.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 13.1. настоящего Положения.
9.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.