Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждения
« Детский сад №7 общеразвивающего вида г. Новозыбкова»

Согласовано:
Совет ДОУ
_____ Чугаёва Е.В.
протокол № 11 от 30.12.2021г.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
_____ Т.П.Поддубная
приказ № 149 от 30.12.2021г.

Положение об Организации питания воспитанников в дошкольном образовательном учреждении.

1.Общее положение

1.1.Настоящее новое положение об организации питания в ДОУ в детском саду разработано в соответствии с Федеральным Законом №273 – Ф от 29.12.2012года «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17.02.2021года, нормами СаНПиН 2.3/ 2.4.3590-20 « Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующими с 01.01.2021года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», Приказом Минздравсоцразвития России № 21н Минобрнауки России № 178 от 11. 03. 2012года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным Законом № 29-ФЗ от 02.01.2000года « О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13. 07.2020 года, Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение об организации питания в ДОУ разработано с целью создания оптимальных условий для организации полного, здорового питания воспитанников в детском саду, укрепляя здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекций и неинфекционных заболеваний, отравлений в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников в ДОУ, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учёта питания в детском саду, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении, определяет отчетно – учётная документация по питанию.

1.4. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «поставщиком» , как за счёт средств бюджета, так 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, установленным Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04. 2013 с изменениями от 30.12.2020года « О контрактной системе закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания в ДОУ.

2.1 Основной целью организации питания в ДОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечение безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществляя контроль необходимых условий для организации питания, а также соблюдение условий поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОУ является:

- 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 дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно – правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Требование к организации питания воспитанников.

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по номам, утверждёнными санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования по оформлению и организации питания в ДОУ, производству, реализации, организация потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными , гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровью детей.

3.3. Лица поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации,

предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законом Российской Федерации.
3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:
-оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведённых местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведённом месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать с верху халаы; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику;
-использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов.
3.5. Оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда на пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.
3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащён техническими средствами для реализации технологического процесса, холодильным, моечным оборудованием, инвентарём, посудой, тарой, изготовленными из металлов, соответствующих требованиям, предъявляемым к металлам, контактирующих с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.
3.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно- бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, инее иметь повреждений.
3.8 Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен хранится раздельно в производственных цехах. Столовая и кухонная посуда должны применятся в соответствии с маркировкой по их применению.
3.9.Система приточно- вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от системы вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно- бытовые помещения.
3.10.Зоны и размещенное в них оборудование , являются источником выделения газа и пыли, влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединятся к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры климата должны соответствовать гигиеническим нормам.

3.11. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами .Обязательно ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующий журнал.
3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов.
3.13. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов.

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.
4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания договора.
4.3. Поставка товара осуществляется путём его доставки поставщиком на склад продуктов дошкольного образовательного учреждения.
4.4 Товар передаётся в соответствии с заявкой ДОУ, содержащий дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
4.5 . Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечения их сохранность и предохраняющих их от загрязнения. Доставка пищевых продуктов производится специальным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
4.6.Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
4.7. На упаковку товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства РФ.
4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке производителя.
4.9. Приём пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведения об оценке соответствия, предусмотренными в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствие товаросопроводительной документации и маркировки пищевой продукции и продовольственного сырья на пищеблоке не принимаются.
4.10. Перевозка и хранение продовольственного сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.
4.11.Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результата контроля регистрируются в журнале скоропортящихся продуктов поступающих на пищеблок ДОУ.

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовлению пищи.

5.1. Доставка пищевых продуктов питания должны находится под строгим контролем заведующего, повара, завхоза ДОУ, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты , поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающие их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством РФ.

5.4. Документация , удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки должны сохранятся до окончания реализации продукции.

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

5.6. Дошкольное образовательное учреждение 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.

5.8. Для предотвращения размножения патогенных микробов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечению к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал , в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.9. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микробов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях, влажности в складских помещениях.

5.10.С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

5.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6. Нормы питания и физических потребностей детей в пищевых веществах.

6.1. Воспитанники ДОУ получают питание согласно установленному и утверждённому заведующим детским садом режиму питания в детском дошкольном образовательном учреждении.

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утверждённым заведующим дошкольным образовательным учреждением.

6.3 Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения.

6.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением. Запрещается.

6.5.При необходимости внесений изменений в меню медицинской сестрой ставится в известность заведующий ДОУ, пишется приказ на замену в меню заведующим дошкольным образовательным учреждением. Изменения в меню заносятся медицинской сестрой в журнал замены блюд, вычитываются белки, жиры, углеводы, калории за день

6.6.Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы.

6.7. Масса порций для детей должна соответствовать возрасту ребёнка.

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

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

6.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов с учётом пищевой ценности.

6.10. Витаминные напитки должны готовится в соответствии с инструкцией непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

6.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и приёмных групповых следующая информация:

- ежедневное меню на день для всех возрастных групп детей с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порций, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.
6.12.Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное или диетическое питание в соответствии с представленными родителями справки от лечещего врача.
6.13.Индивидуальное меню должно быть разработано врачом - диетологом.
6.14. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утверждённым индивидуальным меню , под контролем ответственных лиц, назначенных в детском дошкольном учреждении.
6.15. Контроль качества питания , витаминизация блюд, закладке продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар, медсестра, завхоз.

7.Организация питания в дошкольном учреждении.

7.1. Медицинская сестра дошкольного образовательного учреждения, должна проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьём, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заносится в гигиенический журнал. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.
7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню утверждённым заведующим детским садом, по технологическим документам, технологической карте. В этом документе(карте) должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, напитков. Наименование блюд в меню должно соответствовать наименованиям указанным в технологических документах.
7.3Контроль организации питания ДОУ, соблюдения меню осуществляет заведующий ДОУ.
7.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей ДОУ должны соблюдаться следующие требования:
-питание детей должно осуществляться посредствам основного меню, включающее горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учётом требований, содержащихся в СаНПиН 2.3/2.4.3590-20.
- меню должно предусматривать распределение блюд, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приёмам пищи

(завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учётом следующего:
- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака увеличивается на 5% соответственно.
- допускается в течении дня отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать норме.
7.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовления пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой приготовленной партии пищевой продукции.
7.6 Отбор суточной пробы осуществляется ответственным работником пищеблока, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости(плотно закрывающиеся)- отдельно каждое блюдо.
Суточная проба отбирается в объёма:
- порционные блюда в объёме одной порции;
- первые блюда, гарниры, салаты, третьи блюда - 100грамм;
- вторые блюда оставляют поштучно, целиком (в объёме одной порции).
7.7. Суточные пробы должны хранится не менее 48 часов в специально отведённом холодильнике при температуре от + 2С до + 6С.
7.8. Выдача готовой пищи только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты заносят в журнал бракеража готовой продукции
7.9.Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
7.10При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.
7.11.Проверку качества пищи, соблюдения рецептуры и технологических режимов осуществляет медицинский работник. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.
7.12. В компетенцию заведующего ДОУ по организации питания входит:
- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно- эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, уборочным инвентарём;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

7.13.Работа по организации питания детей в группах:
- создание безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи;
- в формирование культурно- гигиенических навыков во время приёма пищи детьми;
7.14 Привлекать воспитанников ДОУ к получению пищи на пищеблоке строго запрещается.
7.15.Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- промыть столы горячей водой;
-тщательно вымыть руки;
-надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приёмом пищи.
7.16.ксервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.
7.17. Во время раздачи пищи категорически запречается нахождение воспитанников в обеденной зоне.
7.18. Подача блюд и приём пищи осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо, ставят салатники;
- подаётся первое блюдо;
-дети рассаживаются за столы и начинают приём пищи;
- по мере употребления воспитанниками пищи, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приёму первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки от первого блюда;
- подаётся второе блюдо;
- приём пищи заканчивается приёмом третьего блюда.
7.19 В группах раннего возраста детей, у которых не сформированы навык самостоятельного приёма пищи, докармливают.
.

8. Организация питьевого режима в ДОУ.

8.1. Питьевой режим в ДОУ должен осуществляться с соблюдением следующих требований:
- осуществляется питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям;
-питьевое режим должен быть организован с использованием кипячёной питьевой воды.
8.2. Допускается организация питьевого режима с использованием кипячёной воды, при условии соблюдения следующих требований:
- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипячёная вода должна быть охлаждена до комнатной температуры;

- смену воды в ёмкости для раздачи необходимо пролводит не реже чем через 3 часа. Перед сменой кипячёной воды ёмкость должна полностью освободиться от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипячёной воды должно отмечаться в графике.

9. Порядок учёта питания.

9.1. К началу учебного года заведующим ДОУ издаётся приказ о назначении ответственного за организацией питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функции и обязанности.
9.2.Ответственный за организацию питания детей осуществляет учёт в Журнале учёта посещаемости детей.
9.3.Ежедневно медсестра составляет меню на следующий день. Меню составляет ся на основании присутствующих детей, которые ежедневно с08.00ч.- до 08.30ч. подают воспитатели.
9.4.На следующий день в 08.30ч. воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников, на которых рассчитывается выход блюд.
9.5. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака прошла, порции отпускаются другим детям. Как дополнительное питание. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питании автоматически.
9.6. Если на завтрак пришло детей больше, чем было заявлено, то для всех выход блюда уменьшается.
9.7. Учёт продуктов ведётся в книге учёта материальных ценностей. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

10. Финансирование расходов на питание воспитанников.

10.1. Обеспечение питанием воспитанников за счёт бюджетных ассигнаций бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, воспитанников за счёт бюджетных ассигнаций местных бюджетов - органами местного самоуправления.
10.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учётом прогноза численности детей в ДОУ.

11. Ответственность и контроль за организацией питания.

11.1.Заведующий ДОУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несёт персональную ответственность за организацию питания детей.

11.2 Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, завхозом отражены в должностных инструкциях.

11.3 Контроль организации питания в ДОУ осуществляют заведующий, медсестра, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утверждённые приказом заведующего ДОУ.

11.4.Заведующий ДОУ обеспечивает контроль:

- выполнение суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условия хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- материально- технического состояния помещений пищеблока, наличие необходимого оборудования, его исправность;
- обеспечение ДОУ и мест приёма пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, уборочным иевентарём.

11.5. Комиссия по контролю за организацией и качествам питания, бракеражу готовой продукции(медсестра) детского сада осуществляет контроль.

- качество поступающих продуктов (ежедневно)6 осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку, а также знакомство с сопроводительной документацией;
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносят в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
-работы пищеблока и его санитарного состояния, режим обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря;
- соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале;
-выполнения суточных норм на одного ребёнка;
-выполнения норм потребления основных пищевых веществ, соответствие энергетической ценности дневного рациона физиологических потребностей воспитанников.

12. Документация.

- настоящее Положение об организации питания в ДОУ;
- Производственный контроль;
-Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- основное 2-х недельное меню, технологические карты;
- Ведомость контроля за рационом питания детей.
- Журнал учёта посещаемости детей;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Журнал генеральной уборки;
- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях.

13.Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным актом ДОУ, принимается на совете сада и утверждается приказом заведующего ДОУ.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменном виде в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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