

**ЧАСТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГИМНАЗИЯ «ИНТЕЛЛЕКТ»
(ЧОУ «Гимназия «Интеллект»)**

РАССМОТРЕН

Педагогическим советом

ЧОУ «Гимназия «Интеллект»

Протокол от «30» 08.2025г. № 01

СОГЛАСОВАН

с Советом родителей ЧОУ «Гимназия «Интеллект»

Протокол от «30» 08. 2025г. № 01

УТВЕРЖДАЮ
директор ЧОУ «Гимназия «Интеллект»
Т.Я. Хизриева
Приказ № 15 от «30» 08.2025г.



**Положение
о столовой**

г. Курчалой 2025г.

Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 4 августа 2023 года, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №28 от 28 сентября 2020 года «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27 октября 2020 года «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом ЧОУ «Гимназия «Интеллект».

1.2. Данное Положение о столовой регламентирует основную деятельность столовой ЧОУ «Гимназия «Интеллект» (далее Гимназия), и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательной деятельности на организацию питания.

1.3. Организация работы и обслуживания участников образовательной деятельности осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.

1.4. Гимназия несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

1.5. Для столовой создана необходимая материальная база, в этих целях Гимназии используются собственные средства, осуществляется проверка ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2. Цель и задачи столовой

2.1. Целью деятельности столовой Гимназии является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием участников образовательного процесса.

2.2. Основными задачами столовой являются:

- своевременное обеспечение качественным питанием
- формирование здорового образа жизни;
- воспитание культурного самосознания.

2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:

- соответствие энергетической ценности;
- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания.

3. Трудовые отношения

3.1. Руководство столовой осуществляет повар, принимаемый на должность директором гимназии в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации, Профессиональным стандартом "Повар", утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года №113н. Директор гимназии осуществляет контроль деятельности столовой и несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой.

3.2. Трудовые отношения работников столовой регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.

3.3. Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных

характеристик, профстандартам, обязаны выполнять локальные и нормативные акты Гимназии.

3.4. К работе на пищеблоке и в зале столовой допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, а также имеющее личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

3.5. К работе не допускаются лица, имеющие или имевшие судимость, а равно и подвергавшиеся уголовному преследованию (за исключением лиц, уголовное преследование в отношении которых прекращено по реабилитирующим основаниям) за преступления, состав и виды которых установлены законодательством Российской Федерации.

3.6. Работники столовой должны пройти вводный инструктаж, получить инструктажи по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием, инструктажи по пожарной безопасности.

4. Характеристика помещений и оборудования столовой

4.1. Столовая размещена в здании на 1 этаже и состоит из обеденного зала на 160 посадочных мест и пищеблока (варочного цеха, моечного помещения, производственных помещений), склада продуктов, бытовых комнат.

4.2. Столовая предоставляет завтраки, обеды и ужин.

4.3. По характеру организации производства столовая гимназии работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех участников образовательного процесса.

4.4. В зале функционирует система самообслуживания и система предварительного выставления блюд на столах в зависимости от обслуживаемого контингента детей.

4.5. Все помещения столовой оснащены технологическим, тепловым и холодильным, весоизмерительным оборудованием, кухонным инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

4.6. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.

4.7. Обеденный зал столовой оборудован стандартной мебелью упрощенной конструкции (столы с гигиеническим покрытием и стулья).

4.8. Пищеблок столовой оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

4.9. Столовая оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

4.10. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений столовой выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

4.11. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции пищеблока столовой используются раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

4.12. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных зонах.

4.13. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования применяются в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

4.14. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

4.15. Зоны и размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, влаги, тепла оборудованы локальными вытяжными системами, которые присоединяются к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата соответствуют гигиеническим нормативам.

4.16. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо ежедневно снимает показания приборов учёта и вносит их в соответствующие журналы (*Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях*).

4.7. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. Также запрещается проживание физических лиц. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

5. Требования к персоналу столовой

5.1. Медицинский персонал (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

5.2. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном или электронном носителях.

5.3. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

5.4. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

5.5. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных 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 отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- 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 или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

6. Требования к приготовленной пище

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности - в складских помещениях.

6.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю используются термометры.

6.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

7. Требования к уборке, обработке помещений столовой

7.1. Все помещения, предназначенные для организации питания воспитанников подвергаются уборке. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для приема пищи подвергаются уборке после каждого использования.

7.2. Для уборки помещений пищеблока столовой выделен отдельный промаркированный

инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

7.3. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции питания в них.

7.4. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных зонах. Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды, подносов.

7.5. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

7.6. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

7.7. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

7.8. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в помещениях пищеблока столовой.

7.9. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии воспитанников и персонала гимназии и (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

7.10. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье воспитанников и персонала, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

7.11. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

7.12. Использование ртутных термометров при организации питания воспитанников не допускается.

7.13. Кулеры для питьевой воды обрабатываются согласно инструкции с применением моющих и дезинфицирующих средств.

8. Организация производственной деятельности столовой

8.1. Питание воспитанников осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и примерным 20-и дневным меню, утвержденным директором гимназии.

8.2. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договорами, заключенными Гимназией на основании предоставленных лицензий, прайс-листов, сертификатов и т.д.

- 8.3. Ежедневное меню утверждается директором гимназии, составляется на базе основного двадцатидневного меню, утвержденного директором.
- 8.4. Питание должно обеспечивать физиологические нормы воспитанников в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.
- 8.5. При приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и кулинарных продуктов.
- 8.6. Повара должны быть обеспечены технологическими картами с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.
- 8.7. Приказом директора до 1 сентября сроком на один год создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.
- 8.8. Запрещается распределение блюд без оценки их комиссией и без соответствующей записи в журнале бракеража.
- 8.9. В состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции могут входить: директор, повар, медицинский работник, представитель родительского комитета. Деятельность комиссии регламентируется Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в гимназии и приказом директора.
- 8.10. В случае выявления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы Госсанэпиднадзора.
- 8.11. **Органолептическая оценка блюд**
- 8.11.1. Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям:
- цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус. В зависимости от группы блюд уделяется внимание характерным для них органолептическим характеристикам;
 - холодные закуски: в овощных салатах консистенция овощей характеризует степень свежести;
 - измененный цвет овощей указывает на нарушение условий хранения и несоблюдение технологии;
 - консистенция свежих овощей является упругой и сочной;
 - супы: основным органолептическим показателем является вкус, который зависит от состава продуктов и вкусовых компонентов; оценивается цвет и прозрачность бульона и консистенция продуктов, которая должна быть мягкой, с соблюдением формы;
 - овощные блюда: цвет овощей должен быть характерным для каждого вида в отдельности;
 - консистенция мягкая, сочная;
 - блюда из круп: жидкая масса должна быть мягкой, зерна сохраняют форму и эластичность;
 - густая масса - крупа должна быть разварена, доведена до мягкой пасты;
 - цвет и вкус - специфичные для каждого вида круп;
 - блюда из мяса: основной органолептический показатель - консистенция, которая является сочной, эластичной и мягкой;
 - клейкая консистенция указывает на наличие свежего хлеба или большого количества хлеба;

- запах и вкус - специфичные для мяса. При резании мяса выделяется прозрачный сок;
- блюда из птицы: консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от костей, вкус и запах - специфичные для мяса птицы;
- в компоте определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью;
- напитки: определяется концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао;
- мучные изделия: тесто несоленое - консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами - эластичная, рыхлая;
- для блинов - эластичная;
- слоеное - пористое, хрупкое.

8.11.2. Блюда из мяса оцениваются по качеству термической обработки и запаху, после чего делятся на три части и каждый член комиссии дегустирует их, придерживая во рту для определения вкуса. Не рекомендуется повторное дегустирование того же блюда. Для удаления вкуса, сохраняющегося после каждой дегустации, используются лимоны, черный хлеб и крепкий чай без сахара.

8.11.3. При оценке внешнего вида блюд определяются цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.

8.11.4. Запах определяется следующим образом: делается энергичный короткий вдох, после чего дыхание задерживается на 2-3 секунды, а затем осуществляется выдох.

8.11.5. Не разрешается распределение блюд, если они имеют запах и вкус, не свойственные данным блюдам или являющиеся посторонними; консистенцию, которая им не соответствует; признаки порчи; меньший вес, чем указано в меню; большое количество соли и т.д. Запрещаются также блюда, которые не подвергались достаточной термической обработке или подгорели.

8.11.6. Если устанавливаются другие недостатки (недосол, изменение цвета, формы и пр.), блюда возвращаются на пищеблок для их устранения.

8.11.7. Средний вес блюд не должен отличаться от указанного веса в меню (из сковороды взвешиваются три пробы, смешиваются и делятся на три).

9. Организация обслуживания обучающихся

9.1. Питание организуется в течение всего учебного года, исключая выходные дни.

9.2. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы гимназии, графика, утвержденного директором. Расписание занятий предусматривает перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

9.3. Классные руководители ежедневно до уроков подают сведения повару сведения о количестве обучающихся, присутствующих в гимназии.

9.4. Питание осуществляется в соответствии с Положением об организации питания в гимназии, организовано, по классам.

10. Ответственность

10.1. Директор гимназии несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой.

10.2. Повар является материально-ответственным лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией:

- за соблюдение технологии и качества приготовления пищи;

- за качество блюд и изделий, сроки реализуемой продукции и условия хранения продукции;
 - за финансово-хозяйственную деятельность столовой;
 - за своевременное оформление документации и отчетности;
 - за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;
 - за отпуск питания в соответствии с графиком;
 - за качество поступающих продуктов
 - за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря;
 - за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм на пищеблоке гимназии;
- за ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов.

10.3. Классные руководители несут ответственность:

- за правильное формирование сводных списков обучающихся для предоставления питания;
- учёт фактической посещаемости столовой обучающимися;

11. Контроль деятельности столовой

11.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы государственного санэпиднадзора.

11.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема её обучающимися ежедневно осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утверждаемая руководителем гимназии на один год в составе не менее 3 -х человек, в том числе медицинский работник.

11.3. Контроль устранения предписаний по организации питания осуществляет директор гимназии. Директор обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания на заседаниях родительских собраний и педагогического совета.

11.4. Контроль режима и качества питания, санитарно-технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой и своевременности прохождения санитарного минимума осуществляет медицинский работник гимназии (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции).

11.5. Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи, условий транспортировки продуктов поставщиками, соблюдения правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм работниками столовой осуществляет повар столовой и комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

11.6. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руководители, а также дежурный педагогический работник в столовой.

12. Правила поведения в столовой

12.1. Во время приема пищи в столовой обучающимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.

12.2. Обучающиеся должны уважительно относиться к работникам столовой, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.

12.3. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.

12.4. После принятия пищи следует убрать со стола, задвинуть на место стул.

12.5. Необходимо бережно относиться к имуществу столовой.

- 12.6. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.
- 12.7. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.
- 12.8. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.
- 12.9. Следует выполнять указания дежурных по столовой учителей, реагировать на замечания.
- 12.10. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

13. Документация

13.1. Работа столовой регламентируется следующей документацией:

- Положение о столовой;
- Положение об организации питания;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- основное 20дневное меню;
- ежедневное меню с указанием выхода блюд;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Приказ «Об утверждении режима питания»;
- Приказ «О введении в действие примерного 20 дневного меню»
- Приказ «О контроле за организацией питания»;
- Книга отзывов и предложений.

14. Заключительные положения

14.1. Настоящее Положение о столовой гимназии является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете и утверждается приказом директора ЧОУ «Гимназия «Интеллект»

- 14.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.
- 14.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.