

**ПРИНЯТО**  
На заседании  
педагогического совета  
Протокол №5 от 31.03.2022

Рассмотрено на  
заседании  
Управляющего  
Совета протокол  
№3 от 31.03.2021

**УТВЕРЖДЕНО**  
Директор МОУ «СОШ п.  
Белоярский имени  
Бабушкина А.М.»  
Юркина С.А.  
Приказ №17 от 31.03.2022



**Положение о порядке и организации питания  
обучающихся в Муниципальном общеобразовательном  
учреждении «Средняя общеобразовательная школа п.  
Белоярский Новобурасского района Саратовской области  
имени Бабушкина А.М.»**

## **1. Общие положения.**

Настоящее Положение разработано в соответствии:

- С Законом №273-ФЗ от 29.12.12 «Об образовании в РФ»(статья37);
- Федеральным законом от30.03.1999года №52-ФЗ «О санитарном эпидемиологическом благополучии населения»;
- Методическими рекомендациями МР2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации по организации горячего питания детей в общеобразовательных организациях от18.05.2020г.
- Федеральным законом от 01.03.2020 N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов"и статьей 37 Федерального закона"Об образовании в Российской Федерации".
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 №16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СПЗ.1/2.4.3598-20" Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"
- Постановлением Главного государственного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин2.3/2.4.3590-20
- Уставом школы

Положение о порядке организации предоставления питания, обучающихся в МОУ «СОШ п. Белоярский имени Бабушкина А.М.» (далее Положение) устанавливает:

- Порядок организации рационального питания обучающихся в школе;
- Определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся;
- Порядок установления взимания и расходования родительской платы;

Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательной организации.

Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания.

Организация питания в общеобразовательной организации осуществляется на договорной основе как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) обучающихся.

Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором

Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 24 февраля 2021 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за питание обучающихся в общеобразовательной организации.

Организация питания в школе осуществляется штатными работниками общеобразовательной организации.

Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

Основными задачами при организации питания школьников являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации

### **3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока**

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 законодательством Российской Федерации.

Заместитель директора по хозяйственной части 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. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой обязаны:

- 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.

Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, инвентарем, посудой, 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 пищевой продукции.

Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

Столовая и кухонная посуда должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

#### **4. Порядок поставки продуктов**

Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и общеобразовательной организацией.

Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам образовательной организации, с момента подписания контракта.

Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов образовательной организации.

Товар передается в соответствии с заявкой образовательной организации, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

#### **5. Условия и сроки хранения продуктов**

Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора и заместителя директора по хозяйственной части, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

Пищевые продукты, поступающие в общеобразовательную организацию, имеют документы (качественные удостоверения, ветеринарное свидетельство и др.), подтверждающие их происхождение, качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии.

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.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

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

Школьная столовая обеспечена холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, и для овощей.

Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

#### **6. Требования к приготовленной пище**

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях.

Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков,

реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

## **7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

Обучающиеся общеобразовательной организации получают питание согласно установленному и утвержденному директором школы режиму питания в зависимости от их режима обучения в образовательной организации.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором общеобразовательной организации.

Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке общеобразовательной организации.

Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с директором организации, осуществляющей образовательную деятельность, запрещается.

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

Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося.

При составлении меню для школьников в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:

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

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

При наличии детей в общеобразовательной организации, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Допускается корректировать меню с учетом национальных, конфессиональных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных питательных веществ.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

## **8. Порядок организации горячего питания в общеобразовательной организации**

Организация питания обучающихся в общеобразовательной организации является обязательным направлением деятельности школы.

Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования (1-4 классы) обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

Питание детей должно осуществляться посредством реализации основного меню, включающего горячее питание и индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Бесплатное горячее питание предоставляется детям только в дни посещения занятий (уроков), за исключением выходных, праздничных дней и каникулярного времени на основании решения образовательной организации.

Право на получение бесплатного горячего питания прекращается при завершении обучающимся обучения по образовательным программам начального общего образования, а также отчисления при отчислении из общеобразовательной организации.

Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от режима обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обеда. Продолжительность перемычки для приема пищи должна составлять не менее 20 минут.

Предоставление бесплатного питания отдельным категориям обучающихся (дети-инвалиды, дети сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей), осуществляется в соответствии с Постановлением администрации Новобурасского муниципального района Саратовской области от 04.10.2018г. № 247.

На основе частичного финансирования за счет средств местного бюджета, субвенций областного бюджета имеют следующие категории обучающиеся:

- Дети из многодетных семей (семья, имеющая трех и более несовершеннолетних детей);
- дети из малоимущих семей (семья, имеющая среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Саратовской области).

Устанавливает размер доплаты, взимаемой с родителей (законных представителей) для обеспечения питанием обучающихся 5-11 классов, которым не оказывается социальная поддержка в виде бесплатного предоставления питания, с учетом мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся, педагогических работников общеобразовательной организации.

Питание учащихся 5-11 классов предоставляется на основании договора, заключенного между родителями (законными представителями) и общеобразовательной организацией о предоставлении питания и заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося или обучающегося.

Образовательная организация после заключения договора, в течение 5 дней сообщает в письменной форме родителям (законным представителям):

- лицевой счет общеобразовательной организацией, необходимый для внесения родительской платы за предоставление питания обучающемуся,
- размер родительской платы за предоставление питания обучающемуся за месяц.

Родительская плата взимается в полном размере за фактическое предоставление питания.

Родительская плата за питание вносится родителями (законными представителями) и производится путем безналичного перечисления средств на лицевой счет образовательной организации.

Родители (законные представители) обязаны вносить родительскую плату не позднее 6-го числа каждого месяца в соответствии с договором, заключенным между родителями (законными представителями) и образовательной организацией.

В случае расторжения договора, заключенного родителями (законными представителями) с образовательной организацией о предоставлении питания, в связи отказом родителей (законных представителей), переводом обучающегося в другую общеобразовательную организацию, окончанием обучения общеобразовательной организации и по иным обстоятельствам общеобразовательной организацией осуществляется расчет за фактическое предоставление питания и возврат остатка родительских средств с лицевого счета обучающегося на счета родителей (законных представителей), на основании заявления родителей (законных представителей).

8.17. Обучающиеся Учреждения питаются по классам согласно графику, утвержденному директором Учреждения.

Администрация общеобразовательной организации организует в столовой дежурство учителей.

Заведующий хозяйством ведет ежедневный учет обучающихся, получающих питание по классам.

Проверка технологии приготовления пищи и качества готовой продукции осуществляется ежедневно бракеражной комиссией и отмечается в бракеражном журнале.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емко-

сти (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

В компетенцию директора школы по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

#### **9. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся.**

Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
- знакомиться с основным (регулярным) и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.

Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации общеобразовательной организации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

#### **10. Контроль и ответственность за поступлением и использованием денежных средств**

Контроль за своевременным внесением родителями (законными представителями) родительской платы осуществляют классные руководители 5-11 классов общеобразовательной организации.

Порядок взыскания задолженности с родителей (законных представителей) в случае несвоевременного внесения родительской платы определяется в соответствии с действующим законодательством, регулируется МОУ «СОШ п.Белоярский имени Бабушкина А.М.» и договором между родителями (законными представителями) и образовательной организацией.

Контроль за порядком взимания родительской платы и рассмотрение жалоб родителей (законных представителей) осуществляет администрация Учреждения.

#### **11. Ответственность и контроль за организацией питания**

Директор общеобразовательной организации создает условия для организации качественного питания обучающихся.

К началу нового учебного года директором школы издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в общеобразовательной организации, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

Контроль организации питания в общеобразовательной организации осуществляют директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора школы и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе общеобразовательной организации.

Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Ведомости учета посещаемости детей, а также учет питающихся детей льготной категории,



детей, получающих питание по индивидуальному меню.

Директор школы обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- обеспечения пищеблока общеобразовательной организации и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) школы осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в Журнале здоровья (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно)

Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- формирует списки обучающихся для предоставления питания;
- предоставляет указанные списки заведующему хозяйством для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков по классам;
- уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимущих семей, представленный территориальным управлением социальной защиты населения;
- представляет на рассмотрение директору школы и органу государственно-общественного управления списки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

Классные руководители общеобразовательной организации:

- ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;
- еженедельно представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на форми-

рование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

-вносят на обсуждение на заседаниях органа государственно-общественного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

## **12. Заключительные положения**

Настоящее Положение является локальным нормативным актом общеобразовательной организации, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательной организации.

Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.12.1. настоящего Положения.

После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.