

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Краснодарского края специальная (коррекционная)
школа-интернат ст-цы Бесскорбной**

ПРИКАЗ

29.08.2025

№ *52/9* - ОД

**«О создании бракеражной комиссии и комиссии по улучшению
организации питания учащихся»**

На основании ст. 28, 29, 34, 41 ФЗ от 29 декабря 2012 года 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, рекомендаций по организации работы общеобразовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения (COVID – 19), Санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», приказа министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края № 1903 от 16.08.2022 «Об утверждении методических рекомендаций по обеспечению питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Краснодарского края», с целью осуществления ежедневного контроля за качеством готовой пищи, улучшения организации питания учащихся,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии.

2. Организовать работу бракеражной комиссии в следующем составе:

председатель комиссии – Орлова Людмила Александровна, заместитель директора по воспитательной работе;

члены комиссии

Гозалишвили Татьяна Владимировна, медицинская сестра;

Неледова Нэрмин Вячеславовна, заместитель директора по учебной работе;

повар по графику работы.

Харьков Е.Н., председатель ПК

3. Гозалишвили Татьяне Владимировне, медицинской сестре,

- строго следить за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- обеспечить в течение 2025-2026 учебного года наличие на пищеблоке обязательной документации: меню, «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания», технологические карты кулинарного изделия (блюда).
- Питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным меню.
- 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.
- Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин)

- Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.
- Ежедневно размещать в доступном для родителей и детей месте (в обеденном зале) следующую информацию:
 - ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
 - рекомендации по организации здорового питания детей.
- При составлении перспективного меню максимально разнообразить блюда, учитывая, что такие продукты как молоко, сливочное и растительное масло, мясо, хлеб пшеничный и ржаной, должны присутствовать в рационе ежедневно; рыба, творог, сыр, яйца, кисломолочные продукты 1 раз в 2-3 дня.
- Обеспечить выполнение работниками пищеблока правил личной гигиены в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, наличие на кухне аптечки для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.
- Обеспечить использование средств индивидуальной защиты (маски перчатки) персоналом пищеблока

3.1. Строго следить за тем, чтобы в питании детей не использовались:

- Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а так же яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
- Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- Пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные, торты)
- Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди.
- Макароны по – флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- Творог из не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки
- Простокваша - «самоквас»
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные
- Квас.
- Соки концентрированные диффузные.
- Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а так же не прошедшая первичную обработку и пастеризацию;

- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
 - Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедшую тепловую обработку;
 - Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
 - Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
 - Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
 - Острые соусы, кетчупы, майонез.
 - Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
 - Кофе натуральный; тонизирующие напитки, в том числе энергетические.
 - Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки)
 - Ядро абрикосовой косточки, арахис.
 - Газированные напитки, газированная вода питьевая.
 - Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
 - Жевательная резинка.
 - Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
 - Карамель, в том числе леденцовая.
 - Закусочные консервы.
 - Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
 - Окрошки и холодные супы.
 - Яичница-глазунья.
 - Паштеты, блинчики с мясом и творогом.
 - Блюда (или на основе) из сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
 - Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
 - Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
 - Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
 - Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.
4. Дежурному воспитателю, дежурному учителю обеспечить:
- выполнение требований к режиму питания учащихся;
 - питание осуществлять строго по графику с целью минимизации контактов учащихся в столовой;
 - закрепление за каждой группой определенных мест в обеденном зале;
 - организацию дежурства в столовой учащихся;
 - привитие учащимся навыков культуры приема пищи, культуры поведения за столом;
 - эстетическое оформление обеденного зала.
5. Екимовой Любове Николаевне, заведующему хозяйством, обеспечить:
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования образовательного учреждения;
 - своевременное проведение инструктажей на рабочем месте;
 - наличие инструкций по ТБ по всем видам работ;

- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
 - наличие в обеденном зале «Уголка потребителя»;
 - условия для гигиенической обработки рук с антисептиком при входе в столовую;
 - эстетическое оформление обеденного зала.
6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



Директор ГКОУ КК

А.В. Горлина

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания
педагогического совета
протокол № 1 от 28.08.2025



УТВЕРЖДЕНО
Директор ГКОУ КК
школы-интерната ст-цы
Бесскорбной

пр. 52/9 от 29.08.2025
А.В. Горлина

**Положение о бракеражной комиссии государственного казенного
общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной
(коррекционной) школы-интерната ст-цы Бесскорбной**

1. Общие положения.

- 1.1. Данное Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом « 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08 декабря 2020 года, приказом федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.02.2007 года № 54»О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13июля 2020 года), Уставом школы и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.
- 1.2. Настоящее Положение определяет цель. Задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.
- 1.3. Бракеражная комиссия (далее - комиссия) комиссия общественного контроля школы, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в образовательном учреждении.
- 1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, сборниками рецептур, технологическими картами, Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-2-данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сферы защиты прав потребителей и благополучия от 27.02.2007 № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-

эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях»

1.5. В задачи бракеражной комиссии входит:

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в образовательном учреждении;
- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- организация полноценного питания обучающихся.

1.6. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора образовательного учреждения на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год

1.7. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации (председатель комиссии)
- медсестра (диет сестра)
- ответственный за организацию питания
- повар
- социальный педагог
- член профсоюзного комитета образовательного учреждения
- представитель родительской общественности образовательного учреждения.

В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники образовательного учреждения, приглашенные специалисты.

1.8. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы.

1.9. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе

1.10. Администрация образовательного учреждения при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

2. Функции бракеражной комиссии.

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии в образовательном учреждении относят:

- Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;

- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
 - контроль над процессом приема пищи обучающимися;
 - проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
 - контроль организации работы на пищеблоке;
 - ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;
 - наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
 - проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (приложение 2)
- 2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии
- 2.3. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов, и заверяют оценку личными подписями членов комиссии.
- 2.4. Комиссия составляет акты на списание продуктов.
- 2.5. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.
- 2.6. Комиссия отчитывается в результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

3. Оценка организации питания в образовательном учреждении.

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню требованием. Однако, отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее двух ее членов.
- 3.2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций,

количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором, должны стоять подписи повара, медсестры, кладовщика.

- 3.3. Члены комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, от пуска, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и других технологических процессов.
- 3.4. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов. Удостоверяющих их качество и безопасность.
- 3.5. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.6. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабо выраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 3.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракера готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, и скреплен печатью, хранится у медицинской сестры.
- 3.8. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность)
- 3.9. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и других показателей.
- 3.10. 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.
- 3.11. 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)
- 3.12. Оценка «неудовлетворительно» (брак) 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».

- 3.13. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы, и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
- 3.14. По результатам проверки каждый член комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением комиссия принимает большинством голосов.
- 3.15. Решение комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.
- 3.16. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при директоре. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
- 3.17. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 3.18. 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, салатов 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, салатов и т.п. по тому же механизму при расчете в групповую посуду.
- 3.19. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порций, 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.
- 3.20. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится, только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале

результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

- 3.21. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.
- 3.22. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:
 - Совещания, которые проводятся раз в квартал;
 - контроль, осуществляемый директором школы, членами бракеражной комиссией, согласно плану производственного контроля образовательной организации.
- 3.23. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору школы на административное совещание, заседания Педагогического совета. Родительского комитета. Результаты работы бракеражной комиссии оформляется в форме протоколов. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.
- 3.24. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля образовательной организации.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- ведение журналов бракеража кулинарной продукции и бракеража поступающего продовольственного сырья;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- контроль за соблюдением питьевого режима; контроль за закладкой основных продуктов питания;
- контроль за отбором суточной пробы.

Итоги проверок заслушиваются на совещании при директоре и планерках, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в образовательной организации.

- 3.25. Администрация образовательной организации обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

- 4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе;
- контролировать выполнение принятых решений;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций;
- рекомендации, направленные на улучшение питания в школе;
- ходатайствовать перед администрацией образовательной организации о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в школе.

- 4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- Контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а так же условия хранения продуктов;
- Контролировать организацию работы на пищеблоке;
- Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- Осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи, следить за правильностью составления меню;
- Присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- Осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- Проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- Проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;

- Осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т. д.)
- Проводить просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- на принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;
- за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание не востребуемых порций.

5. Делопроизводство

- 5.1. Организация, осуществляющая образовательную деятельность. Ведет акты на списание не востребуемых порций и бракеражные журналы:
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
 - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- 5.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью школы.
- 5.3. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда. Время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др.
- 5.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (Приложение 2)
- 5.5. За качество пищи несет ответственность члены бракеражной комиссии.
- 5.6. Журнал бракеража готовой продукции храниться у медицинской сестры.
- 5.7. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции хранится у кладовщика, и заполняется по мере поступления сырья и пищевых продуктов.

6. Заключительные положения.

- 6.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в школе является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете и утверждается приказом директора образовательного учреждения.
- 6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации
- 6.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.
- 6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.