

ПРИНЯТО
На общем собрании трудового
коллектива
Протокол № 3 от 24.08.2021г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующая МАДОУ детский сад
№3 «Тополёк»
Турина С.В.
г.В.Проктопенко
Приказ от 24.08.2020 г. № 78-П



**Положение
об организации питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном
учреждении детский сад №3 «Тополёк» Туринского городского округа
(МАДОУ детский сад №3 «Тополёк»)**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детский сад №3 «Тополёк» Туринского городского округа (МАДОУ детский сад №3 «Тополёк») (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации», нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Санитарные правила и нормы СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания". СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Уставом МАДОУ Детский сад №3 «Тополёк».
- 1.2. Положение об организации питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детский сад №3 «Тополёк» (МАДОУ детский сад №3 «Тополёк») (далее ОУ) разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников и сотрудников, укрепления здоровья, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений.
- 1.3. Организация питания в ОУ осуществляется на договорной основе с «продавцом» («поставщиком»), за счёт средств бюджета, счёт средств родителей (законных представителей) воспитанников, счёт средств сотрудников. Порядок поставки продуктов определяется договором в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Положением о закупках.
- 1.4. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками ОУ.

2. Основные цели и задачи организации питания

- 2.1. Основной целью организации питания в ОУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении
- 2.2. Основными задачами при организации питания являются:
- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов;
 - предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ОУ в части организации и обеспечения качественного питания.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. МАДОУ детский сад №3 «Тополёк» обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока 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, обрабатывать антисептиком;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику, заведующей или ответственному лицу;

- использовать одноразовые перчатки при раздаче блюд, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.3. Оборудование и содержание пищеблока соответствует санитарным правилам и нормам организации питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

3.4. Пищеблок оснащён вытяжным зонтом, технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств.

3.5. Внутренняя отделка помещения пищеблока выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

3.6. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных зонах. Столовая, кухонная посуда, инвентарь применяются в соответствии с маркировкой.

3.7. Склад для хранения продукции оборудован гигрометром - психометром, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.9. На пищеблоке не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между продавцом (поставщиком) и ОУ.

4.2. Продавец передаёт продукты отдельными партиями содержащими дату поставки, наименование и количество товара, согласно заявке Покупателя, с оформлением накладной. Покупатель принимает продукты по накладной в момент передачи его «Продавцом».

Качество передаваемых продуктов должно соответствовать ГОСТам, сертификату и другим требованиям данного вида продуктам в установленном действующем законодательством порядке.

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

4.4. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.5. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
 4.6. Приём пищевой продукции на склад 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 продукция не принимается.

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

4.8. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется заведующей хозяйством и регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего, заведующего хозяйством, руководителем ХАССП.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в ОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Не допускаются к приёму 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.

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

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

5.5. для предотвращения размножения патогенных организмов запрещено:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- привлечение к приготовлению и раздаче посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.6. 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 и влажности - в складских помещениях.

5.7. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на раздаче должны использоваться термометры. Температура горячих жидких и иных горячих блюд, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим картам.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Воспитанники получают 4х разовое питание согласно установленному и утвержденному заведующим детским садом режиму питания в зависимости от 10 часового пребывания детей.

6.2. Питание детей осуществляется в соответствии с меню, утвержденным заведующей, которое является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ОУ.

6.3. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующей запрещается, при необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, приостановка функционирования, недоброкачество продукта) заведующая хозяйством ОУ извещает заведующую, издаётся приказ, в меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующей.

6.4. Десятидневное меню разрабатывается с учетом возрастной группы детей от 1 года до 3 лет и с 3 лет до 7 лет.

6.5. Объем приготовленной пищи должен соответствовать возрасту, количеству детей, объему разовых порций.

6.6. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается: среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы, объём блюд для каждой возрастной группы, нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов, выход готовых блюд, нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд, требования

Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.7. 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.

6.8. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

6.9. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами закупается хлеб обогащенный витаминами и микроэлементами. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С-витаминизация III-го блюда. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

В целях профилактики йод дефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания и размещают следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на день для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

6.11. При наличии детей в ОУ, имеющих рекомендации по специальному питанию, (лечебному или диетическому) разрабатывается индивидуальное меню в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. При этом индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в ОУ.

6.12. Дети, нуждающиеся в специальном питании, вправе питаться пищей, принесённой из дома.

6.13. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет поваром, находящимся на смене, медицинской сестрой, бракеражной комиссией.

7. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

7.1. Учреждение функционирует в режиме 10 часов. Дети получают четырехразовое питание: завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник.

Сотрудники одноразовое питание в обед по нормам для детей с 3 до 7 лет: 1 блюдо и 3 блюдо.

7.2. Меню содержит информацию в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного, 2012г.

Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

7.3. Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Второй завтрак – фруктовый сок, фрукты. Обед - салат или порционные овощи, первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник - молоко, чай, чай с молоком, булочные или кондитерские изделия без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок, рыбных, овощных и творожных блюд, салаты, винегреты.

7.4. Медицинская сестра или назначенное ответственное лицо ОУ, проводить 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 на бумажном и/или электронном носителях. 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.

7.5. При организации питания детей должны соблюдаться следующие принципы:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также 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.

- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник);

- 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, приведенным по каждому приему пищи.

- разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами.

7.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции, которая хранится не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$. Отбор суточной пробы осуществляется поваром в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды, кондитерские изделия - поштучно, в объеме одной порции;

- первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

7.7. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

7.8. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.9. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

7.10. Выдача пищи на группы детского сада осуществляется строго по графику. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C , вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C . Готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

7.11. Для предотвращения возникновения и распространения массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;

- изготовление на пищеблоке ОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);

- окрошек и холодных супов;

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

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

- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.12. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник, бракеражная комиссия. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

7.15. В компетенцию заведующего ОУ 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 помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение договоров на поставку продуктов питания поставщиком.

7.16. Работа по организации питания детей в группах под руководством воспитателя заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.17. Привлекать воспитанников ОУ к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.18. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой 2% мыльно-содовым раствором, при карантине обработка столов ведётся дезинфицирующим 0,015% раствором део-хлора;
- тщательно вымыть руки, обработать антисептиком;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

7.19. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

7.21. Подача блюд и приём пищи:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салатники;
- разливают III блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления воспитанниками блюда, младший воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого, подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.22. Детей раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

8. Организация питьевого режима в ОУ

8.1. Требования к питьевому режиму с использованием кипячёной воды:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике.

8.2. Требования к питьевому режиму при проведении массовых мероприятий вне детского сада с участием детей длительностью более 2 (двух) часов:

- упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям;

- каждый ребёнок должен быть обеспечен бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

9. Порядок учета питания

9.1. Заведующим ОУ издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

9.2. Воспитатели групп осуществляют учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

9.3. Ежедневно, лицо ответственное за организацию питания, составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих сотрудников; детей, которые ежедневно с 8.00 ч. до 8.50 ч. подают воспитатели.

9.4. На следующий день до 8.50 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах лицу, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.

9.5. С последующим приемом пищи (2 завтрак, обед, полдник) отсутствующие дети снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по требованию.

9.6. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически.

9.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

9.8. Оставшиеся невостребованными продукты возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: мясо, курица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку; продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

9.9. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

9.10. Учет продуктов ведется в журнале бракеража скоропортящихся продуктов. Записи производятся на основании накладных и счёта-фактур в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

10. Финансирование расходов на питание

10.1. Порядок организации и финансирования питания, предоставляемого на льготной основе, осуществляется на основании региональных постановлений, распоряжений, приказов за счет бюджетных ассигнований местного бюджета.

10.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ОУ.

10.3. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией МКУ «Управление образованием» на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

10.4. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением Учредителя.

10.6. Начисление оплаты за питание сотрудников производится бухгалтерией МКУ «Управление образованием» на основании количества человек указанных в меню-требовании.

10.7. Оплата за питание поступает по безналичному расчёту на расчетный счёт ОУ.

13 Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ОУ, принимается на общем собрании трудового коллектива и утверждается приказом заведующего ОУ.

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

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.

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