

- утверждение положения о столовой, контроль за его соблюдением;
- контроль за своевременным предоставлением списков учащихся, получающих питание в столовой, смет, финансовой и иной отчетности, касающейся расходования средств;
- выполнение иных необходимых действий, связанных с надлежащей организацией питания учащихся, в пределах своей компетенции.

3.2. Руководитель Организации является лицом, ответственным за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.3. Приказом руководителя Организации из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.4. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом руководителя Организации на текущий учебный год.

3.5. Руководитель Организации обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Питание в Организации осуществляется на основе разрабатываемого рациона питания и десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемым образцом менюготавливаемых блюд ([Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"](#) (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32)), ["Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях. Методические рекомендации"](#) (утв. Роспотребнадзором 24.08.2007 N 0100/8605-07-34), ["Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах. Методические рекомендации"](#) (утв. Роспотребнадзором 24.08.2007 N 0100/8606-07-34), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Меню утверждается руководителем Организации.

3.8. Цены производимой в столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками Организации, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Организации осуществляют поставщики организаций, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, в соответствии с [Федеральным законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд"](#).