**Условия организации школьного питания**

**в филиале МКОУ СОШ №2 ст.Змейская**

**СОШ с.Ставд - Дурт**

СанПиН 2.4.5.2409-08 “Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования” (пункт 2.2) чётко определяет возможные типы организаций общественного питания для обслуживания обучающихся в образовательных учреждениях.

Таковыми являются:

– **базовые организации школьного питания**(комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;

– **доготовочные организации общественного питания**, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

– **столовые образовательных учреждений**, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

– **буфеты-раздаточные**, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

Бесспорно, лучше, когда пища прошла все процессы приготовления непосредственно в столовой и подана «с пылу, с жару».

Столовая филиала МКОУ СОШ №2 ст.Змейская СОШ с.Ставд – Дурт Кировского района обеспечивает обучающихся горячим питанием самостоятельно, реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.