

	питания, за соответствием меню, технологией приготовления блюд		контролю за школьным питанием	качества питания
Раздел 2. ОБНОВЛЕНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ				
5	Анализ изношенности технологического и холодильного оборудования	Февраль	Заведующая хозяйством	Полная и достоверная информация о приоритетности приобретения технологического оборудования
6	Приобретение технологического и холодильного оборудования	Май–август	Заведующая хозяйством, контрактный управляющий	Соответствие оборудования требованиям санитарного законодательства
7	Проведение текущего ремонта школьной столовой, пищеблока	Июль–август	Заведующая хозяйством	Соответствие помещений требованиям санитарного законодательства
8	<...>			
Раздел 3. ПРОСВЕТИТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ, РАЗВИТИЕ СИСТЕМЫ МОНИТОРИНГА И КОНТРОЛЯ				
9	Реализация раздела рабочей программы воспитания «Разговор о питании»	В течение учебного года	Классные руководители 1–11-х классов	Освоение обучающимися правил этикета
10	Акция «Поставь оценку блюду»	Октябрь, март	Повара, классные руководители 1–11-х классов	Повышение эффективности организации школьного питания
11	Анкетирование родителей, обучающихся об удовлетворенности качеством питания	Декабрь, апрель	Ответственный за организацию питания	Получение объективной информации о качестве питания учащихся
12	Мониторинг организации питания обучающихся	Ежеквартально	Ответственный за организацию питания	Анализ условий для качественного и безопасного