

МУ «Управление образования Курчалоевского муниципального района»  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«БАЧИ-ЮРТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №4»  
(МБОУ «Бачи-Юртовская СШ №4»)

МУ «Курчалойн муниципални клоштан дешаран урхалла»  
Муниципални бюджетни йукъарадешаран учреждени  
«№4 ЙОЛУ БАЧИ-ЙУЪРТАРА ЙУККЪАРА ШКОЛА»  
(МБЙУУ «№4 йолу Бачи-Йуьртара ЙУШ»)

Г.Д.Дугаева (Майртупская) ул., 4, с. Бачи-Юрт, Курчалоевский р-н,  
Чеченская Республика, 366316

т. 8 965 952 81 15, Электронный адрес: [bachi\\_yurtsosh4@mail.ru](mailto:bachi_yurtsosh4@mail.ru)

**П Р И К А З**

30 августа 2024г.

№ 69/03-03

с Бачи-Юрт

**Об организации горячего питания обучающихся  
МБОУ "Бачи-Юртовская СШ №4"**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», положением об организации питания учащихся, в целях сохранения и укрепления здоровья учащихся **п р и к а з ы в а ю:**

1. Организовать в 2024/2025 учебном году для обучающихся 1–4-х классов в дни работы МБОУ "Бачи-Юртовская СШ №4" основное горячее питание.
2. Назначить ответственным лицом за организацию горячего питания заместителя директора по УР начальных классах Вацаеву Л.А.
3. Утвердить:
  - двухнедельное основное (организованное) меню для обучающихся 7–11 лет (приложение 1);
  - режим работы столовой, режим питания обучающихся 1–4-х классов (приложение 2);
  - правила поведения в столовой (приложение 3);
  - график посещения столовой 1-4-х классов (приложение 4);
  - график дежурства в столовой сотрудников школы (приложение 5);

- план работы по организацию питания на 2024/2025 учебный год (приложение 6);
- программу производственного контроля (приложение 7).

4. Ответственному за организацию питания Вацаевой Л.А.:

- сформировать списки обучающихся 1-4-х классов;
- закрепить за каждым классом в столовой обеденные столы и довести эти сведения до классных руководителей;
- ежеквартально готовить и предоставлять директору статистическую информацию о получении горячего питания обучающимися по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых классными руководителями.

5. Классным руководителям 1–4-х классов:

- проводить разъяснительные беседы с обучающимися, их родителями (законными представителями) о навыках и культуре здорового питания;
- ежедневно предоставлять на пищеблок заявку с количеством обучающихся, которым требуется горячее питание на следующий учебный день;

6. Учителям-предметникам, ведущим урок в классе перед переменой, установленной для приема горячей пищи обучающимися:

- организованно сопроводить обучающихся в столовую по окончании урока;
- проследить за соблюдением обучающимися правил личной гигиены;
- осуществлять контроль при приеме пищи обучающимися.

7. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на ответственного за организацию питания Вацаеву Л.А.

Директор

Чонкаров А.А.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

С приказом ознакомлена:  
Заместитель по УР НК

Вацаева Л.А.

Приложение 1  
к приказу МБОУ  
«Бачи-Юртовская СШ№4»  
от 30.08.2024 № 69/03-03

### ЗАВТРАК

День	Наименование	Выход,г	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	ЭЦ,ккал
Понедельник	Мюсли с молоком №179	135	7,32	5,5	26,52	184,86
	Хлеб пшеничный	75	5,92	0,75	36,22	176,25
	Сыр порциями	30	6,96	8,88	0	107,76
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	Яблоко №338	100	1,5	0,5	21	94,5
	Булочка домашняя	60	4,2	6,7	27,8	188,3
	<b>Итого</b>	<b>600</b>	<b>25,93</b>	<b>22,43</b>	<b>121,04</b>	<b>790,69</b>
Вторник	Каша рисовая с изюмом №177	200	6,09	10,88	47,99	314,24
	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10	0,08	8,2	0,13	74,64
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	Яблоко №338	100	1,5	0,5	21	94,5
	<b>Итого</b>	<b>610</b>	<b>17,08</b>	<b>21,93</b>	<b>133,31</b>	<b>741,46</b>
Среда	Омлет с морковью №214	65	5,52	10,21	2,01	122,01
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10	0,08	8,2	0,13	74,64
	Хлеб пшеничный	75	5,92	0,75	36,22	176,25
	Яблоко №338	100	1,5	0,5	21	94,5
	Булочка домашняя	60	4,2	6,7	27,8	188,3
	<b>Итого</b>	<b>510</b>	<b>17,25</b>	<b>26,46</b>	<b>96,66</b>	<b>694,72</b>
Четверг	Рис припущенный №305	200	4,85	5,73	48,89	266,53
	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83
	Сыр порциями	30	6,96	8,88	0	107,76
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	Соиски "Особые халяль"	100	9,5	13,5	2,74	170,46
	<b>Итого</b>	<b>630</b>	<b>30,72</b>	<b>30,46</b>	<b>115,82</b>	<b>802,83</b>
Пятница	Каша гречневая №183	210	9,09	12,99	35,18	293,99
	Хлеб пшеничный	75	5,92	0,75	36,22	176,25
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	20	0,16	16,4	0,26	149,28
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	Яблоко №338	100	1,5	0,5	21	94,5
	<b>Итого</b>	<b>605</b>	<b>16,7</b>	<b>30,74</b>	<b>102,16</b>	<b>753,04</b>
Понедельник	Греча отварная №4,3	150	9,59	6,09	38,64	243
	Хлеб пшеничный	75	5,92	0,75	36,22	176,25
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	20	0,16	16,4	0,26	149,28
	Соус красный основной №422	50	1	1,3	3,09	28,06
	<b>Итого</b>	<b>495</b>	<b>16,7</b>	<b>24,64</b>	<b>87,71</b>	<b>635,61</b>

Вторник	Суп молочный с макаронными изделиями №120	200	4,38	3,8	14,36	109,16
	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83
	Хлеб пшеничный	75	5,92	0,75	36,22	176,25
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	20	0,16	16,4	0,26	149,28
	Яблоко №338	100	1,5	0,5	21	94,5
	Булочка домашняя	60	4,2	6,7	27,8	188,3
	<b>Итого</b>	<b>655</b>	<b>17,68</b>	<b>29,5</b>	<b>115,54</b>	<b>799,32</b>
среда	Мюсли с молоком №179	135	7,32	5,5	26,52	184,86
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	20	0,16	16,4	0,26	149,28
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	Яблоко №338	100	1,5	0,5	21	94,5
	<b>Итого</b>	<b>555</b>	<b>16,9</b>	<b>23,5</b>	<b>105,57</b>	<b>643,91</b>
четверг	Каша жидкая молочная из манной крупы (181)	210	6,03	3,47	42,23	224,27
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	20	0,16	16,4	0,26	149,28
	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83
	Яблоко №338	100	1,5	0,5	21	94,5
	<b>Итого</b>	<b>630</b>	<b>17,1</b>	<b>22,72</b>	<b>127,68</b>	<b>726,13</b>
пятница	Картофельное пюре №377	150	4,05	6	8,7	105
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	20	0,16	16,4	0,26	149,28
	Соиски "Особые халяль"	100	9,5	13,5	2,74	170,46
	Булочка домашняя	60	4,2	6,7	27,8	188,3
	<b>Итого</b>	<b>630</b>	<b>25,83</b>	<b>43,7</b>	<b>97,29</b>	<b>828,31</b>

Приложение 1  
к приказу МБОУ  
«Бачи-Юртовская СШ№4»  
от 30.08.2024 № 69/03-03

### ОБЕД

День	Наименование	Выход,г	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	ЭЦ,ккал
Понедельник	Суп картофельный с бобовыми №113	200	5,04	2,86	11,68	92,6
	Греча отварная №4.3	150	8,59	6,09	38,64	243,73
	Котлета куриная	90	8,58	16,25	25,28	281,69
	Хлеб пшеничный	75	5,92	0,75	36,22	176,25
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	<b>Итого</b>	<b>715</b>	<b>28,16</b>	<b>26,05</b>	<b>121,32</b>	<b>833,29</b>
Вторник	Рассольник домашний №95	200	2	4,06	7,34	73,9
	Рис отварной №304	150	3,64	5,37	36,69	209,65
	Сосиски "Особые халяль"	100	9,5	13,5	2,74	170,46
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	Сыр порциями	30	6,96	8,88	0	107,76
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	<b>Итого</b>	<b>780</b>	<b>30,02</b>	<b>32,91</b>	<b>104,56</b>	<b>777,04</b>
Среда	Борщ №81	250	11,1	10,85	8,56	176,29
	Сметана	10	0,25	2	0,34	20,4
	Капуста тушеная №380	127	3	5,1	11,4	103,5
	Сыр порциями	30	6,96	8,85	0	107,76
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	<b>Итого</b>	<b>717</b>	<b>29,23</b>	<b>27,9</b>	<b>78,09</b>	<b>623,22</b>
Четверг	Суп с бобовыми (119)	250	7,15	48,15	15,61	524,39
	Картофельное пюре №377	150	4,05	6	8,7	105
	Сосиски "Особые халяль"	100	9,5	13,5	2,74	170,46
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	Сыр порциями	10	2,32	2,95	0	35,83
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	<b>Итого</b>	<b>810</b>	<b>30,94</b>	<b>71,7</b>	<b>84,84</b>	<b>1050,95</b>
Пятница	Суп картофельный №112	250	3,25	3,37	10,75	86,33
	Макаронные изделия отварные с маслом №203	210	7,64	8,1	42,64	274,02
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	Сыр порциями	30	6,96	8,85	0	107,76
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	<b>Итого</b>	<b>790</b>	<b>25,77</b>	<b>21,42</b>	<b>111,18</b>	<b>683,38</b>
Понедельник	Борщ со свежей капустой и томатом	200	5	10	20	190
	Макаронные изделия отварные с маслом №203	105	3,82	4,05	21,32	137,01

	Котлета куриная	90	8,58	16,25	25,28	281,69
	Хлеб пшеничный	75	5,92	0,75	36,22	176,25
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	<b>Итого</b>	<b>670</b>	<b>23,35</b>	<b>31,15</b>	<b>112,32</b>	<b>823,97</b>
<b>Вторник</b>	Рассольник домашний №95	200	2	4,06	7,34	73,9
	Пюре картофельное №377	150	4,05	6	8,7	105
	Сосиски "Особые халяль"	100	9,5	13,5	2,74	170,46
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	20	0,16	16,4	0,28	149,36
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	<b>Итого</b>	<b>770</b>	<b>23,63</b>	<b>41,06</b>	<b>76,85</b>	<b>713,99</b>
<b>среда</b>	Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,76	4,95	7,9	83,19
	Плов с курицей №291	200	16,95	10,47	35,73	304,95
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	Сыр порциями	30	6,96	8,85	0	107,76
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	<b>Итого</b>	<b>780</b>	<b>33,59</b>	<b>25,37</b>	<b>101,42</b>	<b>711,17</b>
<b>Четверг</b>	Суп из овощей с фасолью №117	200	3,2	3,94	7,38	77,8
	Рис отварной №304	150	3,64	5,37	36,69	209,65
	Сосиски "Особые халяль"	100	9,5	13,5	2,74	170,46
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	Сыр порциями	30	6,96	8,85	0	107,76
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	<b>Итого</b>	<b>780</b>	<b>31,22</b>	<b>32,76</b>	<b>104,6</b>	<b>780,94</b>
<b>Пятница</b>	Борщ №81	200	8,88	8,68	6,85	141,04
	Сметана	10	0,25	2	0,34	20,4
	Греча отварная №4,3	150	8,59	6,09	38,64	243,73
	Соус красный основной №422	50	1	1,3	3,09	28,06
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10	0,08	8,2	0,14	74,68
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	<b>Итого</b>	<b>720</b>	<b>26,72</b>	<b>27,37</b>	<b>106,85</b>	<b>723,18</b>

### Режим работы столовой

Понедельник,  
Вторник,  
Среда,  
Четверг,  
Пятница.

8.00-17.00

### Режим питания школьников

	<b>время</b>	<b>класс</b>
<b>I смена</b>	<b>09:05-11:50</b>	<b>1а, 1б, 1в, 1г, 1д, 1е; 2а, 2в; 3а, 3б, 3д, 4е.</b>
<b>II смена</b>	<b>14:55-15:05</b>	<b>2б, 2г, 2д; 3в, 3г, 3е; 4а, 4б, 4в, 4г, 4д, 4ж</b>

### **Правила поведения в столовой**

1. Обучающиеся находятся в столовой только на переменах и в отведенное графиком питания время.
2. В столовой запрещается бегать, прыгать, толкаться, кидать предметы, продукты, столовые приборы, нарушать очередь.
3. Запрещается выносить пищу из столовой.
4. Ученик соблюдает нормы гигиены и санитарии:
  - моет перед и после еды руки;
  - не принимает пищу и питье из одной посуды с другими;
  - не откусывает вместе с другими от общего куска;
  - не пользуется вместе с другими одними столовыми приборами;
  - не принимает напитки из горлышка бутылки или банки;
  - кладет еду на тарелку, а не на поверхность стола;
  - не оставляет за собой на столах грязную посуду.
5. Обучающимся нельзя ставить и класть на поверхность столов в обеденном зале учебные сумки, учебники, тетради и прочие школьные принадлежности.
6. Порядок в столовой поддерживает классный руководитель, дежурный администратор, учитель. Требования взрослых, не противоречащие законам Российской Федерации и правилам школы, выполняются обучающимися беспрекословно.
7. Ученики соблюдают во время приема пищи культуру питания:
  - горячие блюда едят осторожно, не обжигаясь;
  - столовыми приборами пользуются по назначению, избегая травмирования;
  - грязную посуду сдают на мойку;
  - благодарят сотрудников столовой при получении еды и по окончании ее приема.
8. Во время еды в столовой учащимся надлежит вести себя спокойно. Разговаривать во время еды следует негромко.
9. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

**График**  
**посещения столовой обучающимися для получения горячего питания**

<b>Классы</b>	<b>Время посещения</b>	<b>Наименование</b>
1 А, Б, В, Г	9.55-10.05	Завтрак
1 Д, Е, 2 А, В	10.45-10.55	
3 Б, А, Д, 4 Е	11.35-11.45	
2 Б, Г, Д, 3 Е, В, Г, Е 4 А, Б, В, Г, Д, Ж	14.10-14.20	Обед
	15.00-15.10	

**ГРАФИК**  
**дежурства учителей начальных классов по столовой**

<b>д/н</b>	<b>понедельник</b>	<b>вторник</b>	<b>среда</b>	<b>четверг</b>	<b>пятница</b>
<b>1</b> <b>перемена</b> <b>завтрак</b> <b>1 а, 1 б, 1 в</b>	Ибрагимова Б.Д.	Эсуева М.Т.	Ражапова А.Ж.	Абушайхова З.Н.	Даутхаджиев а Т.М.
<b>2</b> <b>перемена</b> <b>завтрак</b> <b>1г, 1д, 1е, 2а,</b> <b>2в</b>	Ахмадова Л.А.	Агамирзаева Ж.И.	Ибрагимова А.У.	Магомадова Т.С.	Магомадова Х.Ш.
<b>3</b> <b>перемена</b> <b>завтрак</b> <b>3б, 3д, 4е.</b>	Хизриева Р.А.	Ахмадова Л.А.	Исраилова И.А.	Данкаева И.С.	Сулейманова М.Х.
<b>1</b> <b>перемена</b> <b>(2 смена)</b> <b>обед</b> <b>2б, 2г, 2д; 3в,</b> <b>3г, 3е;</b>	Магомадова Т.Ш.	Ибрагимова Б.Д.	Зелимханова М.М.	Расуева Л.А.	Алиева М.Д.
<b>2</b> <b>перемена</b> <b>(2 смена)</b> <b>обед</b> <b>4а, 4б, 4в ,4г,</b> <b>4д, 4ж</b>	Ибрагимова Б.Д.	Ахмадова Л.А.	Хизриева Р.А.	Ражапова А.Ж.	Расуева Л.А.

## **План работы по организации питания.**

**ЦЕЛЬ** школы по организации и развитию школьного питания:

Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания и поиск новых форм организации горячего питания.

**ЗАДАЧИ** по организации и развитию школьного питания:

- 1.обеспечение бесплатным питанием льготных категорий учащихся из малообеспеченных и многодетных семей, а также всех учащихся 1-4 классов;
2. создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
3. укрепление и модернизация материальной базы школьной столовой;
4. повышение культуры питания, пропаганда здорового образа жизни;
5. обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
6. проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания;
7. проведение мониторинга по организации питания.

## **ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ**

### *1-е направление*

#### Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Совещание педагогического коллектива: <ul style="list-style-type: none"><li>➤ оформление документов на получение дотации на питание малообеспеченные, многодетные;</li><li>➤ график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой</li><li>➤ охват учащихся горячим питанием</li><li>➤ соблюдение сан. гигиенических требований;</li><li>➤ профилактика инфекционных заболеваний</li></ul>	1 раз в четверть	Директор школы, социальный педагог школы, отв. за организацию питания в школе – заместитель по УР, заместитель по ВР
2. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок	В течение года	Администрация
3. Педсовет: рассмотрение вопросов об организации питания в школе	август	Директор, отв. за питание

### *2-е направление:*

#### Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1 – 4 классов; <ul style="list-style-type: none"><li>➤ культура поведения учащихся во время приема пищи,</li><li>➤ соблюдение санитарно-гигиенических требований</li><li>➤ организация горячего питания – залог сохранения здоровья</li></ul>	В течение года	Администрация
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация

### *3-е направление:*

Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой,  
расширению сферы услуг для учащихся, родителей, педагогов

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Косметический ремонт школьной столовой	Ежегодно – июль-август	Администрация
2. Обновление оборудования: теплового, холодильного, приобретение посуды	В течение года	Администрация
3. Выставка, дегустация блюд,	апрель	Заведующий столовой

**4-е направление:**

Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ режим дня и его значение;</li> <li>➤ культура приема пищи;</li> <li>➤ острые кишечные заболевания и их профилактика и др.</li> </ul>	октябрь	Классные руководители
2. Беседы с обучающимися: 1 – 4 кл. «Полезные продукты на моем столе».	Декабрь	Классные руководители
3. Анкетирование учащихся по вопросам питания	ноябрь	Администрация
4. Месячник по здоровому питанию Классные часы «Правильное питание – залог здоровья!». Выставка рисунков, буклетов о пользе здорового питания (1-4 класс) и другие мероприятия.	апрель	Администрация, заведующий столовой, педагоги-организаторы, классные руководители
5. Работа по программе «Разговор о правильном питании»	В течение года	Классные руководители 1-4 кл.

**5-е направление –**

Работа с родителями по вопросам организации школьного питания

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Проведение классных и общешкольных родительских собраний по темам: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ питание учащихся;</li> <li>➤ профилактика желудочно-кишечных инфекционных, простудных заболеваний;</li> <li>➤ итоги медицинского осмотра обучающихся.</li> </ul>	Сентябрь-октябрь, Февраль-март	Классные руководители, медсестра
2. Анкетирование родителей «Ваши предложения по вопросам школьного питания»	В течение года	Классные руководители

*6-е направление –*

Мониторинг по организации питания, анкетирование учащихся, педагогов, родителей

1. Сохранение и укрепление здоровья учащихся: анализ состояния здоровья школьников по результатам медицинских осмотров анализ заболеваемости детей	В течение года	Директор школы, учителя физкультуры, мед. работник школы, заместитель по УР, кл. руководители
2. Анкетирование Уровень удовлетворенности учащихся, родителей, педагогов организацией питания в школе	В течение года	Отв. за питание
4. Материально-техническая база столовой: - Смотр помещения (оборудование, оснащение) - Анализ результатов приёмки столовой к началу нового учебного года - Оснащение пищеблока необходимым оборудованием	В течение года	Директор школы, заместитель по АХЧ
5. Формирование у школьников навыков здорового питания (собеседование, наблюдение)	В течение года	Классные руководители, заместитель по ВР

6. Качество организации питания: наблюдение, анкетирование, опросы, посещение столовой, анализ приготовления пищи и норм раскладки, санитарно-гигиенического состояния обеденного зала	В течение года	Директор, ответственный за питание.
7. Формирование нового имиджа школьной столовой: опрос, анкетирование и другие практики по выявлению общественного мнения	В течение года	Директор школы, заместитель по ВР