

4. Компетенция Комиссии общественного контроля за организацией питания.

4.1. К компетенции Комиссии общественного контроля за организацией питания относятся:

- изучение состояния организации питания в средней школе №3;
- разработка предложений по улучшению системы организации питания на платной и бесплатной основе;

5. Права, обязанности и ответственность Комиссии общественного контроля за организацией питания.

5.1. Решения Комиссии общественного контроля за организацией питания должны быть законными и обоснованными. Решения Комиссии общественного контроля за организацией питания, принятые в пределах его компетенции являются обязательными для исполнения всеми участниками образовательного процесса. О решениях, принятых Комиссией общественного контроля за организацией питания, ставятся в известность педагогические работники, обучающиеся, родители (законные представители).

5.2. Комиссия общественного контроля за организацией питания имеет право:

- обсуждать вопросы, касающиеся организации питания в средней школе №3;
- предлагать директору планы мероприятий по совершенствованию организации питания;
- участвовать в проведении контрольных мероприятий, связанных с организацией питания и деятельностью пищеблока;
- выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, контролировать выполнение принятых на Комиссии общественного контроля за организацией питания предложений, поручений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания;
- ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания..

5.3. Комиссия общественного контроля за организацией питания несет ответственность;

- за соблюдение в процессе организации питания;
- за соблюдение гарантий прав обучающихся и их родителей (законных представителей);
- за компетентность принимаемых организационно-управленческих решений;
- за информирование родителей (законных представителей) обучающихся через информационный стенд.

5.4. Комиссия общественного контроля за организацией питания осуществляет контроль:

- за целевым использованием готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствие рационов питания утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- за организацией приема пищи уч-ся;
- за соблюдением графика работы столовой и буфета;

5.5. Проводит проверки качества продуктов, поступающей на пищеблок, условия их хранения, соблюдение сроков реализации, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

5.6. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству.