

5. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
6. За организацией приема пищи обучающихся;
8. За соблюдением графика работы столовой.

Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

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

Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания, организации питания в условиях распространения коронавирусной инфекции (COVID-19).

Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

3. План работы общественно-административной комиссии по контролю за организацией и качеством питания школы