**Основные функции комиссий Управляющего совета.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Организационно-педагогическая****комиссия** | **Социально-правовая****и финансово-экономическая****комиссия** | **Комиссия по работе с родителями и проблемными учащимися** | **Комиссия по контролю за  качеством питания** |
| 1.Участие в оценке качества материально-технического обеспечения образовательного процесса;2.Совместно с администрацией проведение периодического анализа текущей и итоговой успеваемости учащихся; 3.Инициирование и участие в организации внутришкольных конкурсов  и олимпиад по различным предметам;4.Подготовка проекта решения УС об утверждении годового календарного учебного графика.5.Решение вопросов по введению школьной формы.6. Подготовка школы в части благоустройства территории и совершенствования материально-технической базы к 70-летию Победы. | 1.Осуществление контроля за соблюдением прав всех участников образовательного процесса.2. Рассмотрение жалоб учащихся, родителей и учителей на нарушение их прав.3.Участие в работе комиссии по лицензированию и аттестации ЦО.4. Организация контроля за соблюдением здоровых и безопасных условий обучения и воспитания в школе.5.Активное участие в работе комиссии по выработке критериев оценки качества труда педагогов;6.Участие в распределении стимулирующей части оплаты труда сотрудников по представлению директора Центра | 1.Проведение мониторинга родителей и учащихся группы риска в части успеваемости и поведения  школьников и организация работы сними  целью активного содействия в повышении успеваемости.2.Организация шефской помощи отстающим учащимся младших классов старшеклассниками3.Работа с родительскими комитетами классов.4.Разработка мер по мотивации учащихся и их родителей5.Совместно с администрацией школы организация кружков и спортивные секций с целью привлечения трудных детей из неблагополучных семей.6.Привлекает бывших выпускников школы к реализации образовательных проектов . | 1.Участие в организации качественного питания в целях обеспечения безопасности и здоровья учащихся.2.Входной контроль поступающих пищевых продуктов по ассортименту и весу (количеству), условиям транспортировки и наличию соответствующей документации.3.Соответствие ассортимента поступающей продукции утвержденному меню согласно нормам.4.Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям (внешний вид, вкус, цвет, запах).5. Отбор и хранение суточной пробы в холодильнике для готовой продукции при температуре +4º..+6º.6.Контроль за соблюдением санитарных правил технологического процесса.7.Контроль за хранением продуктов (сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции).8.Контроль за состоянием помещений (производственных, подсобных, складских).9.Контроль за выполнением санитарно-производственных мероприятий (отсутствие заболеваний у персонала, соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на производстве).10.Соблюдение питьевого режима (закрытый вид, наличие одноразовых стаканов). |