**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 старшеклассниками  3.Работа с родительскими комитетами классов.  4.Разработка мер по мотивации учащихся и их родителей  5.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). |