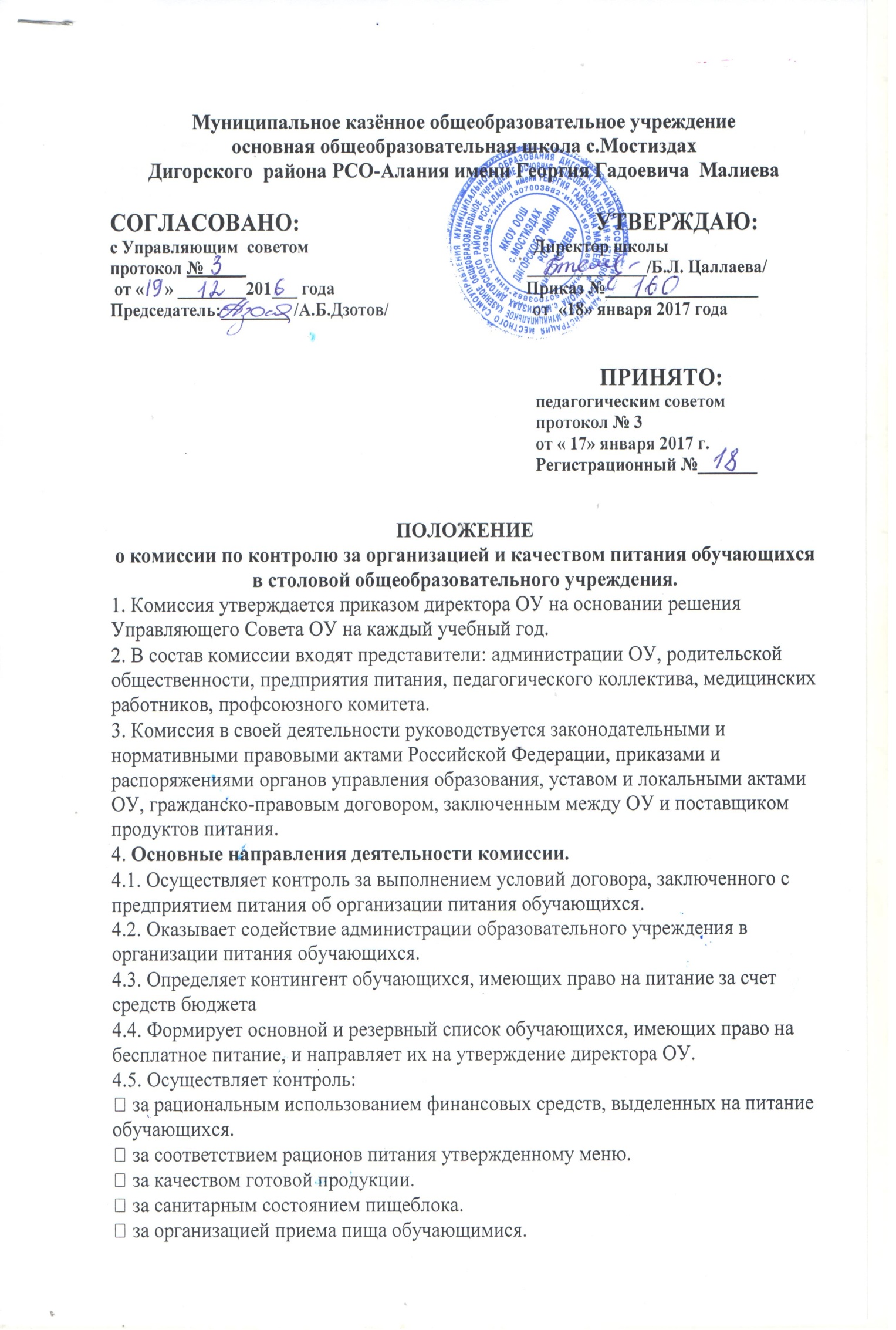
**** за соблюдением графика работы столовой и буфета.

4.6. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции.

4.7. Организует и проводит опросы обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству образовательного учреждения.

4.8. Вносит администрации ОУ предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

4.9. Оказывает содействие в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей.

4.10. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией ОУ. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации ОУ.