Подписано цифровой подписью:
Рогоза Екатерина Николаевна

DN: E=uc_fk@roskazna.ru, S=г. Москва, ИНН=007710568760, ОГРН=1047797019830, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1", L=Москва, C=RU, O=Федеральное казначейство, CN=Федеральное казначейство
Причина: Я являюсь автором этого документа
Дата: 20 Апрель 2021 г. 16:30:11

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ СОШ №16
Имени И.П.Федорова
_____ Е.Н.Рогоза
« 02» сентября 2019г.

Положение о независимой контрольно-ревизионной комиссии в МБОУ СОШ № 16 пос. Красносельского муниципального образования Гулькевичский район имени И.П.Федорова

1. Общие положения.

1.1.Настоящее положение разработано на основе следующих нормативных документов: письма Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 года № 0848, постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.08 года № 45 об утверждении санитарно - эпидемиологических правил и нормативов 2.4.5.2409 - 08.

1.2.Контрольно-ревизионная комиссия назначается приказом директора школы на учебный год.

1.3.Назначение контрольно-ревизионной комиссии - обеспечение постоянного независимого контроля за работой столовой.

1.4.В состав независимой контрольно-ревизионной комиссии входят педагоги школы и член общешкольного родительского комитета.

1.5.Количество членов состав независимой контрольно-ревизионной комиссии должно быть не менее трёх человек.

1.6.При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

2. Обязанности независимой контрольно-ревизионной комиссии.

Контрольно-ревизионная комиссия должна:

2.1. осуществлять независимый контроль за качественным питанием учащихся школы;

2.2. осуществлять независимый контроль за работой столовой:

• проверять санитарное состояние школьной столовой,

• проверять выход продукции,

• контролировать наличие суточной пробы,

• проверять качество поступающей продукции,

• контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню,

3. Права независимой контрольно-ревизионной комиссии.

Контрольно-ревизионная комиссия имеет право:

3.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

3.2. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

3.3. проверять качество поступающей продукции;

3.4. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;

3.5. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.