

## ПАМЯТКА ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ КОМИССИИ

Выдайте каждому родителю, посещающему помещения для приема пищи, санитарную одежду – халат, косынку, сменную обувь или бахилы. Предоставьте средства индивидуальной защиты – маску и перчатки ([Рекомендации](#), направленные [письмом Минпросвещения от 26.11.2021 № АБ-2133/10](#), п. 5 Порядка, утв. [протоколом 5 оперштаба Минпросвещения от 23.04.2021 № ГД-34/01пр](#)). Все посетители обязаны носить их в помещении. Ответственный работник образовательной организации должен следить за этим и контролировать, чтобы родители соблюдали правила личной гигиены. Проверку следует начинать за 10-15 минут до прихода обучающихся

Разъясните родителям правила нахождения в группе:

- не нарушать и не вмешиваться в процесс питания;
- не допускать неуважительного отношения к сотрудникам образовательной организации, обучающимся
- соблюдать правила внутреннего распорядка;
- не проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
- не отвлекать обучающихся во время приема пищи;
- не находиться в группе вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации;
- не производить фото– и видеоматериалы, которые содержат персональные данные. Фото и видеоматериалы можно использовать при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

Предоставьте членам комиссии с участием родителей:

- сравнить меню на день посещения с утвержденными меню и ассортиментом буфетной продукции с фактически выдаваемыми блюдами;
- наблюдать бракераж готовой продукции или получить у компетентных лиц сведения о бракераже готовой продукции в день посещения организации общественного питания;
- приобрести за наличный или безналичный расчет и снять пробу с блюд согласно меню;
- присутствовать при проведении инструментального исследования температуры горячего блюда на линии раздачи и ознакомиться с его результатами;
- наблюдать полноту потребления блюд меню (оценить остаток несъеденных блюд);
- зафиксировать результаты наблюдений в акте
- оценить санитарно-техническое содержание группового помещения (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток;
- оценить условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- оценить наличие и состояние специальной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- оценить результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.