

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЗИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
ГРАЙВОРОНСКОГО РАЙОНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

П Р И К А З

«09» января 2020 года

№ 17

**Об утверждении технологических карт
приготовления блюд для организации
питания обучающихся МБОУ
«Козинская СОШ»**

В соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45, с целью организации качественного питания обучающихся, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд согласно новому перспективному двухнедельному меню на осенне-зимний и весенне-летний периоды для питания обучающихся общеобразовательных учреждений, расположенных на территории Грайворонского городского округа, выполнением норм и калорийности, а также обеспечения работников пищеблока необходимой информацией, содержащей рецептуры и технологию приготовления горячих и холодных блюд **приказываю:**

1. Утвердить технологические карты приготовления блюд, разработанные на основе «Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» (под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, 2017 год). (Приложение №1)

2. Кладовщику Артёмовой Г.Н. обеспечить:

2.1. Своевременную заявку и завоз набора основных продуктов согласно нового перспективного двухнедельного меню на осенне-зимний и весенне-летний периоды для питания обучающихся общеобразовательных учреждений, расположенных на территории Грайворонского городского округа.

2.2. Выдачу продуктов питания и осуществление постоянного контроля за условиями и сроками их хранения.

3. Поварам Пономаренко О.И. , Парасоцкой А.А. строго соблюдать выполнение нового перспективного двухнедельного меню на осенне-зимний и весенне-летний периоды для питания обучающихся общеобразовательных учреждений, расположенных на территории Грайворонского городского округа.

4. Поварам Пономаренко О.И. , Парасоцкой А.А. строго соблюдать правила технологии приготовления блюд и изделий, последовательность технологических процессов, температурные режимы приготовления и отпуска, органолептические показатели продукции.

5. Медицинской сестре Михайленко В.И. следить за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи, согласно технологическим картам.


6. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

Тараник А.А.

С приказом ознакомлены:

Пономаренко О.И. 

Парасоцкая А.А. 

Михайленко В.И. 

