



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ СЕЛА ЭНУРМИНО»**

**П Р И К А З**

от 27 декабря 2021 года

№ 01-04/150

с. Энурмино

Об утверждении  
Программы производственного контроля  
на 2021-2022 учебный год в МБОУ «ЦО с. Энурмино»,  
технологических карт по приготовлению  
холодных и горячих блюд для  
организации питания обучающихся  
МБОУ «ЦО с. Энурмино»

В соответствии с СанПин» Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 2.3/2.4.3590-20, утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32, и в целях организации производственного контроля пищеблока МБОУ «ЦО с. Энурмино», согласно раздела II. СП 2.3/2.4.3590-20 «Общие санитарно–эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»; а также с целью качественной организации горячего питания обучающихся МБОУ «ЦО с. Энурмино» и обеспечения работников пищеблока необходимой информацией, содержащей рецептуры и технологию приготовления холодных и горячих блюд,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить Программу производственного контроля за качеством и безопасностьюготавливаемых блюд в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Центр образования села Энурмино».
2. Утвердить технологические карты по приготовлению холодных и горячих блюд для организации питания обучающихся МБОУ «ЦО с. Энурмино» - «Технологические карты блюд. Сборник рецептов для питания обучающихся»
3. Работникам пищеблока строго соблюдать правила технологии приготовления блюд и изделий, последовательность технологических процессов, температурные режимы приготовления и отпуска, органолептические показатели продукции
4. Контроль над исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

М.Ю. Данилова