**Оснащение пищеблоков МОБУ «СОШ «Кудровский ЦО № 1»**

Питание обучающихся МОБУ «СОШ «Кудровский ЦО № 1» обеспечивают школьные столовые, в которых осуществляется полный цикл приготовления и реализации блюд. Школьные столовые находятся в зданиях образовательного учреждения и размещены на первых этажах.

Школьные пищеблоки организованы согласно всем современным требованиям, имеют необходимый набор помещений: обеденные залы с достаточным количеством посадочных мест, горячие и холодные цеха для приготовления пищи, зоны раздачи, моечные для столовой и кухонной посуды, помещения для холодильного оборудования, склады для сыпучих продуктов, склады для временного хранения овощей, раздевалки персонала, санузлы, инвентарные. Обеденные залы столовых оборудованы умывальниками, электрополотенцами и дозаторами для жидкого мыла. Имеется полный комплект столовой посуды и столовых принадлежностей.

Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоке МОБУ «СОШ «Кудровский ЦО № 1» регламентируется СанПиН 2.4.5.2409-08. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.