**Приложение №1**

**«Оснащение пищеблока»**

На школьном пищеблоке имеется необходимый набор помещений и оборудования в соответствии с типом организации питания обучающихся в образовательном учреждении. Выделены отдельные моечные для кухонной и столовой посуды, склады для суточного запаса и временного хранения продуктов. Все цеха: овощной, мучной, горячий - укомплектованы необходимым оборудованием. В столовую поступило новое оборудование по программе модернизации школьных столовых. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.   
  Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.   
   При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду.   
В столовой МБОУ «Васильчуковская СОШ» выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п\п | Название оборудования | Количество |
| 1. | Электрическая плита | 1 |
| 2. | Пароконвектомат | 1 |
| 3. | Котел пищеварочный | 1 |
| 4. | Мармит универсальный | 1 |
| 5. | Водонагреватель | 2 |
| 6. | Холодильный шкаф | 2 |
| 7. | Холодильник «Бирюса» | 1 |
| 8. | Овощерезка | 1 |
| 9. | Ванна моечная | 4 |
| 10. | Стол производственный | 3 |
| 11. | Зонт вытяжной | 2 |
| 12. | Весы | 1 |

Для нормального функционирования столовой из старого оборудования остались холодильник, жарочный шкаф, водонагреватель.



***Мармит универсальный***



***Пароконвектомат***

 

***Горячий цех***



***Моечная***

***Складское помещение***