

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 4»

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ № 4
Т.С. Павлова
Приказ № 280 от 31 июля 2026 г.



ПАСПОРТ СТОЛОВОЙ МАОУ СОШ № 4

г. Бердск

ПАСПОРТ СТОЛОВОЙ

Муниципального автономного общеобразовательного учреждения

"Средняя общеобразовательная школа № 4"

города Бердска Новосибирской области

Адрес Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа № 4" города Бердска Новосибирской области
Телефон 8(38341)2-58-22
Расчетная вместимость 385 человек в одну смену
школы
Фактически детей 376 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	Да
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет
3	Буфет-раздаточная	Нет
4	Буфет	Нет
5	Помещение для приема пищи	Да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	Нет

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	+
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	+
наличие резервного горячего водоснабжения	
3. Отопление	
централизованное	+
собственная котельная и пр.	
4. Водоотведение	
централизованное	+
выгреб	
локальные очистные сооружения	
прочие	
5. Вентиляция	
естественная	
механическая	+

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	Да/Нет
1	Специализированный транспорт школы	НЕТ
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	НЕТ
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	ДА
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	НЕТ
5	Специализированный транспорт отсутствует	НЕТ

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, год
Обеденный зал	147,5	Столы обеденные	20	2025
		Стулья	100	2025
		Раковины для мытья рук	4	2008
		Электрополотенца	1	2008
Раздаточная зона	8,50	Мармит 1-х блюд	1	2007
		Мармит 2-х блюд	4	2007
				-
		Холодильный прилавок	1	2007
		Прилавок нейтральный	1	2007
		Шкаф холодильный средне температурный (для проб)	1	2014
КУХНЯ Горячий цех	48,4	Плита электрическая 6-х конф.	1	2009
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2025
		Плита электрическая 2-х конф	1	2013
		Зонт вентиляционный	1	2007
		Столы производственные	5	2008
		Моечная ванна 1-о секционна	1	2008
		овощерезательная машина с противорочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2025
		Весы электронные для готовой продукции	1	2014
		Тележка для сбора грязной посуды	1	2014
			0	-
		Шкаф для хранения хлеба	1	2007
		Подставки под кухонный инвентарь	2	2008
		Раковина для мытья рук	1	2008
				-
Мучной цех		Стол производственный	2	2007
		Тестомесильная машина	1	2012
		Стеллаж кухонный	1	2007
		Моечная ванна	1	2008

		Весы электронные	1	2007
		Раковина для мытья рук	1	2008
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 1х секционная	1	2008-
		Раковина для мытья рук	0	-
Зона приготовления блюд из мяса и рыб		Стол производственный	1	2008
		Моечная ванна 3 х секц.	2	2008
		Стеллаж кухонный	2	2007
		Мясорубка МП-300/380В	1	2014
		Весы электронные	1	2007
		Полка для разделочных досок	2	2007
		Раковина для мытья рук	1	2008
Овощной цех (первичной обработки)		Картофелеочистительная машина МКК-150	1	2014
		Раковина для мытья рук	1	2008
		Контейнер для хранения 3 секции	1	2008
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	1	2007
		Стол производственный	2	2007
		Овощерезательная машина	1	2025
		Раковина для мытья рук	1	2007
Моечная кухонной посуды и инвентаря	7,8	Моечная ванна 2-х секц.	1	2008
		Стеллаж кухонный 3 секции	1	2025
		Зонт вентиляционный	1	2007
		Водонагреватель	1	2008
		Раковина для мытья рук	1	2007
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2007
		Стол производственный	2	2007
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2008
		Посудомоечная машина МПК-500Ф-01	1	2014
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2025
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2014
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2008
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2007
		Шкаф для уборочного инвентаря	1	-
Склад для хранения овощей	3,6	Контейнер для хранения 3 секции	2	2008
		Подтоварники	1	2007
Склад для	34,4	Стеллажи	2	2007

сыпучих продуктов		Подтоварники	1	2007
		Шкаф холодильный среднетемпературный	3	2010
		Морозильная камера	1	2019
		Морозильный ларь	2	2024
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2024
			2	2024
Загрузочная продуктов				
		Весы товарные электронные напольные	1	2025

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,7	унитаз-1шт, раковина для мытья рук - 1шт
Гардеробная персонала	6,0	шкаф для санитарной одежды – 1 шт шкаф для личной одежды – 1 шт
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		Стиральная машинка автомат LG .

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки
Заведующий столовой	0,5	0,5	5 разряд		да
Повар	1	1	6 разряд		да
Повар	1	1	-		да
Кухонный работник	1,5	2	-		да
Кладовщик	0,25	1	-		да

7. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – нет;
- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – да.
- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 200чел.

через раздачу (кол-во детей) - 100 чел.

8. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	

2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Порядок обеспечения питанием в школах Бердска регулируется муниципальными нормативными актами, в частности, постановлением администрации города от 26 июня 2025 года
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ от 02.02.2026г №52 Об утверждении стоимости питания обучающихся и воспитанников МАОУ СОШ № 4 в 2025-2026 учебном году
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ 29.08.2025 №318 О создании бракеражной комиссии
5	Положение об организации питания	Положение об организации питания обучающихся В МАОУ СОШ № 4, приказ №451 от 31.08.2022 года
6	Положение о бракеражной комиссии	имеется
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	имеется
8	Положение о школьном совете по питанию	имеется
9	Наличие плана работы совета по питанию	имеется
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	имеется
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
12	График питания в школьной столовой	имеется
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	имеется
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется
17	Наличие должностных инструкций	имеется

**9. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд:
проводится/не проводится**

В общеобразовательном учреждении проводится «С» - витаминизация готовых блюд

10. Финансирование организации питания

С 1 января 2026 г. утверждены стоимость одного дня горячего питания учащихся и воспитанников каждой возрастной группы с учетом установленной наценки:

- субсидия на питание детей из многодетных и малоимущих семей:

Дети из многодетных и малоимущих семей			
Возраст	субвенция ОБ 0702 130003349	Местный бюджет 0702 130075470 312	ИТОГО норматив, руб.
1-4 классы (в возрасте от 7 до 11 лет)	76,1		76,1
1-4 классы (в возрасте от 12 лет и старше)	90,7		90,7
5-11 классы (в возрасте от 7 до 11 лет)	76,1	24,6	100,7
5-11 классы (в возрасте от 12 лет и старше)	90,7	10,0	100,7

- субсидия на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях:

классы	субсидия на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях			
	Федеральный бюджет	субсидия ОБ	Местный бюджет (софинансирование)	ИТОГО норматив, руб.
1-4 кл.	65,12	21,71	0,88	87,71

- субсидия на питание детей с ОВЗ и детей-инвалидов:

Дети с ОВЗ и детей-инвалидов					
Возраст	субвенция ОБ 0702 130003349	Федеральный	Областной	Местный	Итого норматив, руб.
	104,67	65,12	21,71	0,88	192,38

1-4 классы (в возрасте от 7 до 11 лет)					
1-4 классы (в возрасте от 12 лет и старше)	130,37	65,12	21,71	0,88	218,08
5-11 классы (в возрасте от 7 до 11 лет)	191,50				191,50
5-11 классы (в возрасте от 12 лет и старше)	217,20				217,20

- субсидия по **компенсационной выплате** за питание родителям (законным представителям) обучающихся с ОВЗ и детей – инвалидов, обучение которых организовано на дому по медицинским показаниям:

Возраст	Норматив ОБ, руб. 0702 130003349
1-11 классы (в возрасте от 7 до 11 лет)	191,50
1-11 классы (в возрасте от 12 лет и старше)	217,20

- субсидия на питание **детей военнослужащих**, обучающихся по программам основного общего образования и среднего общего образования (мобилизованные):

Возраст	Норматив ОБ, руб. 0702 130004849	Норматив МБ, руб.	ИТОГО норматив, руб.
5-11 кл.	90,7	10,0	100,7

- субсидия на питание детей граждан РФ, **постоянно не проживающих** на территории НСО, призванных на военную службу по **мобилизации** в ВС РФ:

Возраст	Норматив МБ, руб. 0702 130075470
5-11 кл.	100,7

- субсидия на питание детей граждан Российской Федерации, принимающих участие в специальной военной операции, в том числе погибших (**прочие участники СВО**):

Возраст	Норматив МБ, руб. 0702 130075470
5-11 кл.	100,7

- субсидия на питание детей граждан Российской Федерации, которым присвоено высокое звание **«Герой Российской Федерации»**:

Возраст	Норматив МБ, руб. 0702 130075470
5-11 кл.	100,7

-субсидия на питание детей граждан, подвергшихся воздействию радиации вследствие катастрофы на **Чернобыльской АЭС**:

Возраст	Норматив МБ, руб. 0702 130075470
1-11 кл.	100,7

- субсидия на питание детей граждан Российской Федерации-военнослужащих, **получивших увечье** (контузию, травму, ранение) в ходе проведения специальной военной операции:

Возраст	Норматив МБ, руб. 0702 130075470
5-11 кл.	100,7

- субсидия на питание детей , проживающих в семьях, в которых один из родителей (законных представителей) данного ребенка зарегистрирован в браке с гражданином Российской Федерации, принимающим участие в специальной военной операции, и освобождения от взимания платы родителей (законных представителей), которые зарегистрированы в браке с гражданином Российской Федерации, принимающим участие в специальной военной операции, за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных учреждениях города Бердска:

Возраст	Норматив МБ, руб. 0702 130075470
5-11 кл.	100,7

Установлен предельный уровень наценки при формировании цены на готовые блюда, реализуемые в столовой МАОУ СОШ № 4, в том числе для группы продленного дня:

категория	Наценка
Мясная и рыбная продукция	35 %
Напитки, компоты, гарниры	50 %
Покупные товары (хлеб, соки, фрукты, ягоды и другие, не требующие кулинарной обработки)	25%
Продукция собственного приготовления, входящая в состав комплексного меню, не вошедшая в выше перечисленные категории	до 50%
Продукция собственного приготовления прочая(выпечка)	до 80 %

Расписание столовой:

09.05-09.30 -1а, 1б, 2а, 2б классы;

10.15-10.35 –3а,3 б, 4а классы;

10.40 – 11:00 – ресурсный класс;

11:20 – 11:40 – 5-9 классы, льготное и комплексное питание;

12:25 – 12.40 – 10а, 11а классы, свободное меню, внеурочное;

13:25 – 13:35 – группа продленного дня.

11. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

Производственный контроль должен проводиться независимо от форм собственности. Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, определяются нормативными документами

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогатель-

ных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений и проводятся соответствующие санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия. Ведется контроль качества готовой пищи (бракеражный журнал).

12. УЧЕТНО-ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ В ШКОЛЬНОМ ПИЩЕБЛОКЕ

Учетно-отчетная документация:

1. Журнал проведения генеральных уборок (1 раз в месяц);
2. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
3. Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
4. Журнал С-витаминизации;
5. Гигиенический журнал;
6. Двухнедельное меню;
7. Журнал учета температурного режима в холодильниках;
8. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;