

Общество с ограниченной ответственностью
«Торгово – производственное управление»
г. Стрежевой Томская область

Юр.адрес: 636780, Россия, г.Стрежевой,
ул. Комсомольская д.3 стр.1
тел.: 5-98-83, 5-98-82, 5-98-95
E-mail: oshevalk@mail.ru

в Томском ОСБ №8616
ИНН: 702 200 90 24 / 702 201 001
Р/счет: 407 028 106 640 801 019 81
К/счет: 301 018 108 000 000 006 06 БИК: 046902606

Исх. № 72 от 16.03.2012

Директору МОУДО «ЦДОД»
Шулениной Т.П.

Уважаемая Татьяна Петровна!

Для организации и открытия лагеря с дневным пребыванием детей, направляем Вам примерное меню, программу производственного контроля и список поставщиков продуктов питания:

Наименование организации	Перечень продуктов
ООО «Хлебозавод Сервис»	Хлебобулочные изделия.
ИП Бойченко А.А.	Молочная продукция.
ИП Закриев г.Нижневартовск	Крупы, мука, сахар, соль, макаронные изделия, овощные консервы.
ИП Садик г.Нижневартовск	Яйцо столовое.
ООО ТД «Девон» г.Екатеринбург	Рыба с/м, мясо птицы, мясо говядина, овощные консервы, печень говяжья с/м, бакалея, ягоды свежемороженые.
ООО «РИА ЮграСервисПродукт» г. Сургут	Сыры
ООО «ОвощФрукт» г. Нижневартовск	Свежие овощи, свежие фрукты, сухофрукты.
ИП Цирикидзе О.О. г. Нижневартовск	Питьевая вода

Директор ООО «ТПУ»

Л.К.Ошева

СОГЛАСОВАНО:

Директор
МОУ «СОШ №4»



С.А. Стрюк
2026г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ООО «Торгово-производственное
управление»

Л.К.Ошева
« 16 » 03 2026г.

**ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ на 2026 год
лагерь с дневным пребыванием,
с 3-х разовым питанием (завтрак, обед, полдник),
с содержанием пищевых веществ и энергии
согласно нормам СанПин 2.3/2.4.3590-20**

Возраст 7-11 лет, 1-4 классы

завтрак - 588 ккал

обед - 822 ккал

полдник – 235 ккал

Итого (7-11 лет): 1645 ккал

Возраст 12-18 лет, 5-11 классы

завтрак – 680 ккал

обед – 952 ккал

полдник – 272 ккал

Итого (11-18 лет): 1904 ккал



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО «ТПУ»
Л.К.Ошева
«16» 03 2026г.

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации и осуществлении услуг питания в лагере с дневным пребыванием детей в весенний период в МОУ СОШ №4

Настоящая Программа регламентирует проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении.

Объектами производственного контроля являются:

- ✓ технологическое оборудование пищеблока столовой;
- ✓ технологические процессы, используемые для выполнения работ, оказания услуг общественного питания;
- ✓ сырье, готовая продукция.

Целью производственного контроля на пищеблоке столовой, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- ✓ соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников пищеблока столовой;
- ✓ контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации.

Содержание Программы производственного контроля соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий с изменениями и дополнениями».

Программа действует с момента ее утверждения и до принятия новой редакции (внесения изменений). Изменения в Программу вносятся при смене основного вида деятельности или в случае иных существенных изменений.

1. Паспорт юридического лица

Общество с ограниченной ответственностью «Торгово-производственное управление» (ООО «ТПУ»).

Юридический и почтовый адрес: 636782, Томская область, г.Стрежевой, ул.Комсомольская, 3, строение 1

Место осуществления деятельности по оказанию услуг общественного питания: пищеблок столовой МОУ СОШ №4

Фактический адрес места оказания услуг: 636780, Томская область, г.Стрежевой, 4 мкр., д.458

2. Перечень официально изданных нормативных документов, применяемых в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- ✓ Письмо Роспотребнадзора от 13.04.2009 № 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля»
- ✓ Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»
- ✓ СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- ✓ СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01»
- ✓ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- ✓ СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- ✓ СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- ✓ СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-гигиенические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья»
- ✓ СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- ✓ СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
- ✓ Методические рекомендации к организации общественного питания населения 2.3.6.0233 -21
- ✓ Приказ Министерства здравоохранения РФ от 06.12.2021 № 11122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям»;
- ✓ Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ✓ Федеральный закон № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- ✓ Федеральный закон № 29 -ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

3. Перечень должностных лиц и специалистов, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции
1	Директор	Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью;
2	Ведущий специалист по охране труда	Организация плановых медицинских осмотров работников, подлежащих обязательному медицинскому осмотру; Контроль за прохождением персоналом обязательных медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; Контроль за санитарно-гигиеническим обучением работников
3	Ведущий технолог (по питанию)	Контроль организации питания; Контроль соблюдения санитарных требований к работе пищеблока; Организация лабораторно-инструментальных исследований
4	Ведущий товаровед	Закупка и прием пищевой продукции и сырья Контроль за документацией, подтверждающей качество и безопасность поступающей продукции и сырья
5	Заведующий складом	Входной контроль качества продуктов питания и соблюдение требований к срокам годности и хранения Соблюдение условий хранения и сроков годности; Соблюдение товарного соседства при складском хранении продуктов питания и сырья

4. Перечень профессий и число работников, которые подлежат обязательным медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий столовой	1	1 раз в год	1 раз в год
2	Повар	5	1 раз в год	1 раз в год
3	Кондитер	1	1 раз в год	1 раз в год
4	Мойщик посуды	2	1 раз в год	1 раз в год

5. Перечень мероприятий, обеспечивающих безопасность и контроль организации питания на этапах осуществления производственной деятельности

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Ответственное лицо
1	Входной контроль	- соответствие	Каждая партия	Заведующая

	поступающего сырья и пищевых продуктов от поставщиков	видов и наименований поступивших продуктов маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации, - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов	поступающего производственного сырья и пищевых продуктов	складом, Лица, в рамках должностных обязанностей ответственные за работу в ФГИС «Меркурий», ГСМ «Честный знак»
2	Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	- сроки и условия хранения пищевой продукции; - контроль температуры и влажности в складских помещениях пищеблока - проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, охлаждаемых витрин, другого холодильного оборудования	Ежедневно Ежедневно ежедневно	Заведующая столовой МОУ СОШ №5 Заведующая столовой МОУ СОШ №5 Заведующая столовой МОУ СОШ №5
3	Технология приготовления и реализации блюд, условия и сроки хранения	- соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; - поточность технологических процессов; - температура	Каждый технологический цикл, каждая партия	Заведующая столовой МОУ СОШ №5

		готовности блюд; -суточная проба; -проведение оценки качества готовых блюд	ежедневно	
4	Санитарное состояние пищеблока, оборудования, посуды и инвентаря	- соблюдение правил приготовления, хранения и использования дезинфицирующих растворов в соответствии с инструкцией по применению - состояние оборудования, инвентаря и посуды; - обработка инвентаря для сырой и готовой продукции - проведение текущей уборки; - проведение генеральных уборок, санитарного дня	Ежедневно, с обязательной маркировкой емкостей информацией о наименовании, дате и времени приготовления раствора, его концентрации и предельном сроке хранения Ежедневно ежедневно ежедневно 1 раз в месяц	Заведующая столовой МОУ СОШ №5 Заведующая столовой МОУ СОШ №5 Заведующая столовой МОУ СОШ №5 Заведующая столовой МОУ СОШ №5 Заведующая столовой МОУ СОШ №5
5	Контроль за: - соблюдением технологии приготовления и реализации блюд, условиях и сроках хранения - санитарным состоянием пищеблока, оборудования, посуды и инвентаря		постоянно	Ведущий технолог по МОУ СОШ
6	Профилактические и истребительные дератизационные и дезинсекционные мероприятия	Дезинсекция Дератизация	2 раза в год 4 раза в год	Ведущий технолог по МОУ СОШ
7	Санитарно-гигиенические исследования пищевых продуктов и готовых блюд	Определение калорийности одного готового блюда, выход и соответствие химического состава блюд	1 раз в год	Ведущий технолог по МОУ СОШ

		рецептуре		
8	Санитарно-бактериологические исследования	<p>- микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства («БГКП (колиформы)», «КМАФАнМ»)</p> <p>- микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) 10 смывов с объектов окружающей среды</p> <p>- паразитологические исследования смывов (яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших)</p>	<p>1 раз в квартал</p> <p>1 раз в 6 месяцев</p> <p>1 раз в год</p>	Ведущий технолог по МОУ СОШ
9	Состояние здоровья работников пищеблока	<p>- количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов</p> <p>- контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу</p> <p>- организация проведения периодических медицинских осмотров</p>	<p>Ежедневно до начала рабочей смены</p> <p>Постоянно</p> <p>1 раз в год</p>	<p>Заведующая столовой МОУ СОШ №5</p> <p>Ведущий специалист по охране труда</p> <p>Ведущий специалист по охране труда</p>
10	Организация	- проведение	При приеме на	

курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения	санитарного минимума - гигиеническая аттестация сотрудников	работу; при необходимости 1 раз в год	Ведущий специалист по охране труда
--	--	--	------------------------------------

6. Перечень возможных чрезвычайных ситуаций и действия при их возникновении

№ п/п	Ситуация	Действие
1	Аварийная ситуация на водопроводе	- информирование администрации МОУ СОШ №5; - приостановление работы пищеблока до устранения неполадки
2	Аварийная ситуация канализационной сети	
3	Аварийная ситуация на электросети	
4	Неисправность холодильного или технологического оборудования	- информирование администрации МОУ СОШ №5; - ограничение ассортимента выпускаемой продукции; - вызов специалиста по ремонту; - изыскание возможностей для временного хранения продуктов; - при крупных авариях приостановка производства
5	Пожар	- вызов пожарной службы; - информирование администрации МОУ СОШ №5; - обесточивание оборудования; - эвакуация работников пищеблока
6	Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, угрозе распространения кишечной инфекции	- проведение противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке столовой в соответствии с предписанием надзорно-контрольных органов

7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
1	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Каждая партия	Заведующая столовой МОУ СОШ №5
2	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Каждый цикл	Заведующая столовой МОУ СОШ №5
3	Гигиенический журнал	Ежедневно перед началом рабочей смены	Заведующая столовой МОУ СОШ №5
4	Журнал учета температурного режима в	ежедневно	Заведующая

	холодильном оборудовании		столовой МОУ СОШ №5
5	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	ежедневно	Заведующая столовой МОУ СОШ №5
6	Журнал регистрации замеров термометрии сотрудников	Ежедневно перед началом рабочей смены	Заведующая столовой МОУ СОШ №5
7	Журнал проведения генеральных уборок	Ежемесячно	Заведующая столовой МОУ СОШ №5
8	Контроль за правильностью и периодичностью ведения журналов, указанных в п.п.1-7	постоянно	Ведущий технолог по МОУ СОШ
9	Личные медицинские книжки работников	По факту	Ведущий специалист по охране труда

ДОГОВОР № 04/2026
на оказание услуг по приему пищевых отходов

г.Стрежевой

«12» января 2026 г.

Общество с ограниченной ответственностью «Торгово-производственное управление», именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Ошевой Лилии Константиновны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Филиппов Андрей Юрьевич, действующий на основании ОГРНИП 324700000006690, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

I ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

- 1.1. Настоящий договор заключается в целях оказания услуг по организации приемки пищевых отходов из столовых образовательных учреждений (в том числе во время организации лагерей с дневным пребыванием):
- *г.Стрежевой, ул.Н.Мержи, 1, МОУ «Гимназия №1»;*
 - *г.Стрежевой, 2 мкр., д.242, МОУ «СОШ №2»;*
 - *г.Стрежевой, 3 мкр., д.324, МОУ «СОШ №3»;*
 - *г.Стрежевой, 4 мкр., д.458, МОУ «СОШ №4»;*
 - *г.Стрежевой, ул.Викулова, 1, МОУ «СОШ №6»;*
- 1.2. Заказчик передает, а Исполнитель принимает на себя выполнение работ по приемке и вывозу пищевых отходов.

II. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН ПРИ ПРИЕМЕ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

Исполнитель обязуется:

- 2.1.1. Обеспечивать бесперебойную приемку пищевых отходов в соответствии с установленным графиком работы и действующим технологическим регламентом.
- 2.1.2. Обеспечить при транспортировке отходов правила перевозки, предъявленные к данной категории груза.
- 2.1.3. Исполнитель вывозит собственным транспортом пищевые отходы Заказчика по согласованному графику.

Заказчик обязуется:

- 2.1.4. На каждом объекте обеспечить сбор и хранение пищевых отходов.

III. СТОИМОСТЬ УСЛУГ И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

- 3.1. Исполнитель выполняет работы, предусмотренные настоящим договором, на безвозмездной основе.

IV. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

- 4.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору Стороны несут ответственность в соответствии с нормами гражданского законодательства, действующего на территории Российской Федерации.

V. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА И ПОРЯДОК ЕГО ИЗМЕНЕНИЯ И РАСТОРЖЕНИЯ

- 5.1. Настоящий договор вступает в силу с 12 января 2026 года и действует по 31 декабря 2026 года.
- 5.2. Дополнение, изменение, расторжение и продление срока действия договора оформляется дополнительным соглашением сторон в письменном виде.

- 5.3. Все изменения и дополнения к настоящему договору действительны, если они совершены в письменной форме, подписаны полномочными представителями сторон и заверены печатями.

VI. РАЗНОГЛАСИЯ И СПОРЫ СТОРОН

- 6.1. Все споры и разногласия, возникающие из настоящего договора или в связи с ним и неурегулированные соглашением сторон, рассматриваются в Арбитражном суде по правилам территориальной подсудности.
- 6.2. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из сторон. Все приложения и документы, указанные в тексте, являются неотъемлемой частью настоящего Договора.
- 6.3. Во всем ином, не урегулированном в настоящем Договоре, Стороны руководствуются нормами действующего законодательства Российской Федерации и установившимися обычаями делового оборота.

VII. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И ПЛАТЕЖНЫЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик

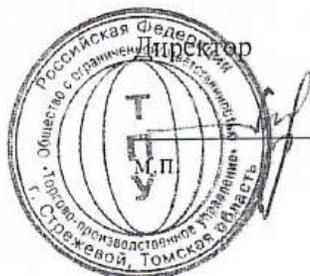
ООО «Торгово-производственное управление»

Юридический и почтовый адрес: 636782, РФ,
Томская область, г. Стрежевой,
ул.Комсомольская, 3, стр.1
ИНН/КПП 7022009024/702201001
ОГРН 1027001618357

Исполнитель

Индивидуальный предприниматель
Филиппов Андрей Юрьевич

Юридический и почтовый адрес: 636782,
РФ, Томская область, г. Стрежевой, ул.
Новая, дом 12, кв.7
ИНН/КПП 702202970090/702201001
ОГРНИП 324700000006690



Л.К. Ошева

Индивидуальный предприниматель

А.Ю. Филиппов

м.п. 6/17



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ



Заявитель Индивидуальный предприниматель Цирикидзе Олег Олегович.

наименование организации или фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя, принявших декларацию о соответствии
Место жительства: 644099, Россия, Омская область, город Омск, улица Ивана Алексеева, дом 1В, кв. 9.
Адрес места осуществления деятельности: 644105, Россия, Омская область, город Омск, улица 22 Партсъезда, дом 100/3. Основной государственный регистрационный номер индивидуального предпринимателя: 304550320200014. Номер телефона: +73812610447. Адрес электронной почты: info@omspring.ru.

место нахождения (адрес юридического лица) и адрес (адреса) места осуществления деятельности, регистрационный или учетный номер заявителя, номер телефона, адрес электронной почты

В лице

должность, фамилия, имя, отчество руководителя организации-заявителя или лица организации-заявителя, от имени которого принимается декларация

Заявляет, что Вода питьевая «Сибирский бор» газированная и негазированная.

Упаковка: бутылки из полиэтилентерефталата объемом от 0,5 л до 5,0 л.

Изготовитель Индивидуальный предприниматель Цирикидзе Олег Олегович. Место жительства: 644099, Россия, Омская область, город Омск, улица Ивана Алексеева, дом 1В, кв. 9. Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 644105, Россия, Омская область, город Омск, улица 22 Партсъезда, дом 100/3.

продукция изготовлена в соответствии с ТУ 11.07.11-005-88774910-2021 «Вода питьевая «Сибирский бор». Технические условия».

код ТН ВЭД ЕАЭС 2201900000

Серийный выпуск.

наименование и обозначение продукции (название продукции, иные сведения о продукции, обеспечивающие её идентификацию), полное наименование изготовителя, его место нахождения (адрес юридического лица) и адрес (адреса) места осуществления деятельности по изготовлению продукции, наименование и обозначение документа, в соответствии с которым изготовлена продукция, код (коды) ТН ВЭД ЕАЭС, наименование объекта декларирования

Соответствует требованиям

Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"; ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»

наименование технического регламента (технических регламентов)

Декларация о соответствии принята на основании

Протоколов испытаний: № 471142 от 16.12.2022 испытательной лабораторией "Аналитического центра ЗАО "РОСА", регистрационный номер аттестата аккредитации РОСС RU.0001.510078. Протокола испытаний: № 30681 от 20.12.2022 Испытательного лабораторного центра Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области", регистрационный номер аттестата аккредитации РОСС RU.0001.510193. Схема декларирования соответствия 3д

сведения о документах, подтверждающих соответствие продукции требованиям технического (-их) регламента (-ов), примененная схема декларирования соответствия

Дополнительная информация:

Хранить в сухом и темном месте при температуре от 0°C до +30°. После вскрытия упаковки продукт хранить при температуре 6°C не более 72 часов. Срок годности: 12 месяцев.

обозначение и наименование (-ия) стандарта (-ов), сведения об условиях и сроках хранения, сроке службы (годности) или ресурсе продукции, и иная информация (при наличии)

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 21.12.2027 включительно.



М.П.

Цирикидзе Олег Олегович
(Ф. И. О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии:

ЕАЭС N RU Д-РУ:РА09.В.26323/22

Дата регистрации декларации о соответствии: 21.12.2022