

Утверждаю

ИП Мордвинцева ЕА



Е.А. Мордвинцева/

Программа

производственного контроля за соблюдением санитарных правил на предприятиях ИП Мордвинцева Е.А.

ИП Мордвинцева Е.А.

Юридический адрес: г. Фролово, ул. Комсомольская, д48, кв 86.

Фактический адрес: Столовые и раздаточные при МКОУ СШ № 1,3,4,5,6, МОУ «Зеленовская СШ», МОУ «Образцовская СШ», МОУ «Ветютневская СШ», МОУ «Малодельская ОШ», МОУ «Герновская СШ», МОУ «Большелычакская СШ», МОУ «Краснолиповская СШ», столовая № 8 (Рабочая 5 а).

ФИО: Мордвинцева Е.А.

Телефон: 8-909-380-18-65

Количество работающих: 78

Вид деятельности: производство блюд, мучных и кулинарных изделий, реализующихся внутри организации общественного питания и через открытую сеть.

Согласно:

1. Свидетельства о государственной регистрации;
2. Договора безвозмездного пользования муниципальным имуществом г. Фролово;
3. Договора аренды с комитетом по имуществу г. Фролово;
4. Договор на проведение дезинсекции и дератизации.

Ответственный за проведение производственного контроля: Мордвинцева Е.А. – руководитель и повара-бригадиры по столовым (приложение 1)

СПИСОК ОТВЕТСТВЕННЫХ ЛИЦ ПО ПРОВЕДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

по предприятиям ИП Мордвинцева Е.А.

1. Столовая № 1 (МКОУ СШ № 1) – п/бригадир Мельникова Н.И.
2. Столовая № 2 (МКОУ СШ № 3) – и.о. п/бригадир Гребнева Л.И.
3. Столовая № 4 (МКОУ СШ № 4) – п/бригадир Лаврикова Т.Н.
4. Столовая № 5 (МКОУ СШ № 5) – п/бригадир Муравьева С.В.
5. Столовая № 6 (МКОУ СШ № 6) – п/бригадир Безрукова Л.А.
6. Столовая № 7 (МКОУ СШ № 5) –
7. Столовая № 8 (Рабочая 5 а) – п/бригадир Зубарева Н.А.
8. Столовая № 10 (МОУ «Зеленовская СШ» -
9. МОУ «Образцовская СШ» - повар Бекмаметова Н.А.
10. МОУ «Ветютневская СШ» - повар Попова Н.А.
11. МОУ «Малодельская ОШ» - повар Казакова Л.С
12. МОУ «Герновская СШ» -
13. МОУ «Большелычакская СШ» - Кулешова М.А.

Утверждено:
руководитель ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А. Мордвинцева/



Календарный график проведения производственного контроля на 2025 год.

№ п/п	Вид исследований, объект исследования (обследования)	Кратность отбора проб по предприятиям											
		1 квартал 2025			2-3 квартал 2025			4 квартал 2025					
		1	2	3	4	5	6-9	10	11	12			
1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям Сан.законодательства (2-е блюда. гарниры, качество термической обработки) не менее 2-х анализов		МОУ «Образцовская СП МОУ «Ветютневская СП» МОУ «Малодельская ОШ» МОУ «Терновская СП» МОУ «Большелычская СП»	Ст. 1,2,4,10	Ст.5,6	Ст. 7,8	Ст.1,10	Ст. 2,4	Ст.5,6	Ст. 7,8			
2	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно- показательной микрофлоры (БГКП) (объект произв.окружения руки и спец.одежды персонала) (не менее 5 анализов)		МОУ «Образцовская СП МОУ «Ветютневская СП» МОУ «Малодельская ОШ» МОУ «Терновская СП» МОУ «Большелычская СП»	Ст. 1,2,4,10	Ст.5,6	Ст. 7,8	Ст.1,10	Ст.2, 4	Ст.5,6	Ст. 7,8			