

г. Иркутск, ул. Красноказачья, 10
(место составления акта)

“ 13 ” мая 20 22 г.
(дата составления акта)
10:00
(время составления акта)

АКТ ОБСЛЕДОВАНИЯ

Службой ветеринарии Иркутской области

Отдел государственного ветеринарного надзора по городу Иркутску, Ангарскому городскому округу, Иркутскому, Слюдянскому, Шелеховскому, Ольхонскому, Бодайбинскому, Катангскому, Мамско-Чуйскому районам службы ветеринарии Иркутской области.

юридического лица, индивидуального предпринимателя

№ 1

“ 21 ” апреля 20 22 г. по адресу: г. Иркутск, ул. Байкальская, 255
(место проведения обследования)

На основании: графика комплексных обследований государственных профессиональных образовательных учреждений Иркутской области, согласованного заместителем министра образования Иркутской области Н.К. Красновой от 22 марта 2022 года № СЛ-55-1121/22 в рамках исполнения «Комплексного плана мероприятий по недопущению поступления некачественных и опасных пищевых продуктов животного происхождения на объектах социальной сферы Иркутской области на 2022-2023 годы».

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность руководителя.

было проведено выездное обследование в отношении: Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский технологический колледж», директор Рудых Ольга Алексеевна (распоряжение от 3 ноября 2021 года № 588-мр-л), ИНН 3808124411, ОГРН 1053808129099.

(наименование юридического лица, фамилия, имя и (в случае, если имеется) отчество индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения обследования:

“ 21 ” апреля 20 22 г. с 13 час. 30 мин. до 15 час. 00 мин.

Продолжительность обследования: 1 день/1 час 30 минут

(дней/часов)

Акт составлен Службой ветеринарии Иркутской области

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

Лицо(а), проводившее обследование:

Куницына Светлана Витальевна – взд начальника отдела -- главного государственного инспектора по городу Иркутску, Ангарскому городскому округу, Иркутскому, Слюдянскому, Шелеховскому, Ольхонскому, Бодайбинскому, Катангскому, Мамско-Чуйскому районам службы ветеринарии Иркутской области;

Сигилева Ангелика Борисовна консультант - главный государственный ветеринарный инспектор по городу Иркутску, Ангарскому городскому округу, Иркутскому, Слюдянскому, Шелеховскому, Ольхонскому, Бодайбинскому, Катангскому, Мамско-Чуйскому районам службы ветеринарии Иркутской области.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц),

При проведении обследования присутствовали:

- заместитель директора по хозяйственной части Королев Виктор Владимирович;

- работник буфета Мариева Елена Алексеевна.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица,

Использовалась фотосъемка, сделано 45 снимков, фотографии прилагаются.

В ходе проведения обследования установлено:

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский технологический колледж» (далее – учреждение) расположен на огороженной территории.

В учреждении на первом этаже оборудован буфет. При входе в буфет установлена раковина для мытья рук, оборудованная прибором с жидким мылом. Помещение буфета находится в удовлетворительном состоянии.

Услуги по дезинсекции и дератизации осуществляется ОАО «Дезирс» (договор об оказании услуг от 10 января 2022 года № 2-1191). Заключен договор от 17 января 2022 года № 1116500-2022/ТКО на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с ООО «РТ-НЭО Иркутск». Бытовые отходы выбрасываются в емкость без маркировки и без крышки, расположенную в зоне приема пищи, что является нарушением п. 3 ст. 16 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». ТБО выносятся ежедневно и выбрасывается в мусорный бак, расположенный на внутреннем дворе учреждения.

Помещение буфета разделено на две зоны производственную и зону приема пищи. Зона приема пищи оборудована столами и стульями, количество посадочных мест – 32. Стены помещения покрыты панелями, пол выложен плиткой. Освещение естественное (пластиковые окна) и искусственное (люминесцентные лампы).

Производственная зона разделена на помещение приема готовой продукции и документации, а также на помещение для непосредственного хранения готовой продукции (холодильники) и для ее реализации. Стены помещений покрыты панелями, пол покрыт линолеумом. Освещение естественное (пластиковые окна) и искусственное (люминесцентные лампы). Вентиляция приточно-вытяжная, водоснабжение и канализация централизованные.

Поставку готовой продукции (мучные и кондитерские изделия) осуществляет ООО «Нива 2» (договор на поставку товара от 10 января 2022 года № 1-ИТК). Хранение готовой продукции осуществляется в холодильниках, расположенных в производственном помещении буфета. Холодильники оборудованы контрольно-измерительными приборами (термометры), однако паспорта на них отсутствуют, что является нарушением п. 2 ст. 15 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Представлен журнал температурного режима холодильников. Журнал прошит и пронумерован, показания записываются с 9 сентября 2017 года.

В буфете имеется бак для сбора мусора без крышки. Столы и рабочие поверхности обрабатываются дезинфицирующим раствором, приготовленным в начале рабочего дня. Дезинфекция проводится собственными силами, в наличии имеется необходимый запас дезинфицирующих средств «Ника-2». Маркировка тары под разведенное дезинфицирующее средство присутствует, однако отсутствует маркировка с датой и временем его разведения, либо журнал разведения дезинфицирующего средства.

В помещении буфета имеется бактерицидная лампа, которую включают 2 раза в день по 15 минут. Отсутствует фиксация срока работы лампы.

Работник буфета одет в спец.одежду и имеет санитарную книжку с пометкой о прохождении медицинской комиссии (приказ о назначении на должность от 1 сентября 2005 года № б/н).


В учреждении создана бракеражная комиссия. Представлены журналы по бракеражу пищевой продукции и готовой кулинарной продукции. Журналы прошиты и

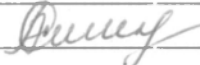
пронумерованы. Журналы заполняются с 17 ноября 2021 года и со 2 сентября 2020 года соответственно.

Рекомендации:

По итогу обследования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский энергетический колледж» рекомендую:

- 1) обеспечить холодильное оборудование контрольно-измерительными приборами (термометрами) с паспортами;
- 2) обеспечить использование бактерицидной лампы в помещении для приема пищи буфета с фиксацией в журнале;
- 3) отходы в соответствии с категорией должны быть отдельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости;
- 4) обеспечить в производственном помещении буфета маркировку емкости для разведенного дезинфицирующего средства с указанием даты и времени разведения, либо завести журнал разведения дезинфицирующего средства.

Подписи лиц, проводивших обследование:  Куницына С.В.

 Сигилева А.Б.

Акт обследования государственного автономного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский технологический колледж» направлен на электронную почту: irtk@yandex.ru.