

**Памятка предпринимателю, осуществляющему торговую деятельность в нестационарных торговых объектах на территории Костомукшского городского округа в период проведения городского культурно-массового мероприятия, посвященного празднованию Дня города, «09» сентября 2023 года**

1. Расстановка и подготовка торгового места осуществляется «09» сентября 2023 года с 09:30 до 10:30, контактное лицо – Шатов Максим Александрович, тел.+79116608502.
2. У каждого торгового места должна стоять урна для отходов, огнетушитель.
3. Предприниматель обязан осуществлять уборку выделенной для осуществления торговой деятельности территории 2 (Два) раза в день и убрать территорию после окончания торговли. В случае несоблюдения правил предприниматели несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
4. При использовании электрического генератора следует его устанавливать непосредственно в лесополосе (у деревьев) вдоль дома № 2 по улице Героев, не на газоне. Удлинитель должен быть не менее 15 метров.
5. Подъезд автомобилей, обслуживающих торговые точки по адресу улица Героев 2, осуществляется с помощью негрузового транспорта массой не более 3 тонн ТОЛЬКО через заезд, расположенный между Памятником Героям и домом № 2 по улице Героев с 09:00 до 10:30 и с 17:00 часов;
6. Подъезд автомобилей, обслуживающих торговые точки на площадке у озера Контолки, осуществляется через спуск от улицы Героев 2 у памятника с 09:00 до 10:30 и с 17:00 часов.
7. При необходимости довоза товаров по адресу улица Героев в течение дня следует использовать ТОЛЬКО заезд со двора дома № 2 по улице Героев.
8. При осуществлении деятельности предприниматели должны соблюдать:
  - 8.1. требования пожарной безопасности, в том числе требования Постановления Правительства РФ от «16» сентября 2020 года № 1479 "Об утверждении Правил противопожарного режима в Российской Федерации";
  - 8.2. СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»;
  - 8.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
  - 8.4. Правила благоустройства муниципального образования «Костомукшский городской округ», утверждённые решением Совета Костомукшского городского округа от «04» июля 2013 года № 228-СО (в редакции решений Совета от «30» октября 2014 года № 394-СО, от «27» октября 2016 года № 13-СО/III, от «15» декабря 2016 года № 44-СО/III, от «30» марта 2017 года № 79-СО/III; от «19» октября 2017 года № 139-СО/III, от «25» октября 2018 года № 286-СО/III, от «29» августа 2019 года № 387-СО/III).

Памятка Роспотребнадзора для временных предприятий розничной торговли

Особое внимание должно обращать на возможность подключения объекта к инженерным коммуникациям, так как одним из обязательных требований является наличие условий для мытья рук и соблюдение правил личной гигиены работниками предприятий торговли.

Обязательные требования:

- предприятие необходимо оснастить набором холодильного и технологического оборудования в соответствии с действующими санитарными требованиями и предполагаемым ассортиментом;
- реализация скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования не допускается;
- при наличии в организации одного рабочего места допускается продажа пищевых продуктов лишь в промышленной упаковке;
- отпуск хлеба, выпечных кондитерских и хлебобулочных изделий осуществляется в упакованном виде;
- горячие готовые изделия (пирожки, беляши, чебуреки, котлеты и др.) должны отпускаться из изотермических или подогреваемых емкостей, тележек;
- наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги).

Обязанности продавца (владельца):

Продавец (владелец) мелкорозничной сети обеспечивает:

- содержание палатки, киоска, автофургона, тележки; лотка, а также окружающей территории в чистоте;

- контроль соблюдения сроков годности и правил отпуска пищевых продуктов (при отпуске пользоваться щипцами, совками, лопатками и др.);
- прием и реализацию пищевых продуктов с документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность;
- продавец (владелец) строго соблюдает правила личной гигиены, должен быть опрятно одетым, носить чистую санитарную одежду (включая специальный головной убор), нагрудный фирменный знак организации, его наименование, адрес (местонахождение), Ф.И.О. продавца;
- продавец (владелец) должен иметь при себе и предъявлять при необходимости личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинского осмотра, данными о прививках, пройденным гигиеническим обучением и аттестацией в установленном порядке, должен при себе иметь и предъявлять документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность реализуемой продукции.

#### Памятка Роспотребнадзора для временного предприятия общественного питания

Особое внимание должно обращать на возможность подключения объекта к инженерным коммуникациям, так как одним из обязательных требований является наличие условий для мытья рук и соблюдение правил личной гигиены работниками предприятия общественного питания.

При проведении массовых общественных мероприятий с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) организациям общественного питания необходимо:

- обеспечить условия хранения, транспортирования и реализации продукции в соответствии с требованиями нормативных документов;
  - у привлекаемого к проведению мероприятий персонала должны быть медицинские книжки установленного образца с результатами медицинского осмотра, данными о прививках, пройденным гигиеническим обучением и аттестацией в установленном порядке;
  - работник предприятия общественного питания должен быть в чистой санитарной одежде (включая специальный головной убор), носить нагрудной фирменный знак организации, его наименование, адрес;
  - транспортирование готовой продукции осуществлять в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде и емкостях с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч (включая время их транспортировки). Каждая емкость с пищевыми продуктами должна иметь маркировочный ярлык с указанием наименования продукции, адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности;
  - комплектование контейнеров и емкостей с пищевой продукцией начинать не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия;
  - при отпуске блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов персонал должен использовать одноразовые перчатки;
  - для отпуска продукции использовать только одноразовую посуду и приборы;
  - приготовление горячих напитков и готовых блюд быстрого приготовления осуществлять с использованием бутилированной питьевой воды промышленного производства;
  - строго соблюдать правила личной гигиены;
  - для сбора мусора возле установить соответствующие емкости (мусоросборники с одноразовыми пакетами) с последующим своевременным их удалением.
- Запрещается:
- реализация продукции без документов, подтверждающих её соответствие и не имеющей сопроводительных документов;
  - реализация продукции домашнего изготовления;
  - реализация продукции, хранившейся с нарушением условий и сроков хранения и реализации;
  - реализация продукции повышенной эпидемической опасности, кондитерских изделий с кремом без использования холодильного оборудования, студней, паштетов, заливных, блюд с начинками из яиц и др.;
  - повторное использование одноразовой посуды;
  - допуск к работе лиц без медицинского осмотра и гигиенического обучения, а также с признаками вирусной инфекции и кишечной дисфункцией;
  - при приготовлении блюд на открытом огне выбрасывать угли на газон.

Ознакомлен и согласен \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 года