

ПАМЯТКА

по организации выездной торговли во время праздничных мероприятий

1. Объект мелкорозничной торговли должен представлять из себя помещение легкой конструкции, установленное на площадке со сплошной ровной поверхностью, способной подвергаться влажной уборке, оснащенное элементами декора (декоративные подставки для цветов, декоративные решетки, элементы освещения и т.д.), оборудованное современным торгово-технологическим оборудованием, оформленное в едином стиле с соседними торговыми объектами и гармонировать с окружающим ландшафтом.

2. В каждом объекте должны быть вывески на русском и чувашском языке (дополнительно, по усмотрению продавца, - на иностранном языке) с указанием наименования объекта (если оно имеется), режима работы, а также наименования и местонахождения продавца-юридического лица, либо фамилии, имени, отчества продавца-индивидуального предпринимателя (далее – продавец), номера его свидетельства о государственной регистрации и наименования органа, зарегистрировавшего его.

3. Продавец и его работники обязаны соблюдать требования законодательных и иных нормативных правовых актов, государственных стандартов, правил пользования весоизмерительными приборами, санитарных, ветеринарных норм и правил, правил торговли, техники безопасности и правил пожарной безопасности, условий сбора и вывоза мусора.

4. Объекты должны быть оснащены емкостями для сбора использованной воды и стоков, контейнерами для сбора мусора, средствами дезинфекции.

5. Для приготовления горячих блюд, горячих напитков и т.д. допускается использование только бутылированной питьевой воды промышленного изготовления.

6. На объектах, торгующих продовольственными товарами, прилавки, стеллажи должны быть выполнены из материалов, разрешенных органами госсанэпиднадзора для контакта с пищевыми продуктами, поддающихся мойке и дезинфекции.

7. Не допускается хранение тары и затаренных продуктов на территории, прилегающей к объектам.

8. Объекты должны быть оснащены освещением в темное время суток.

9. Музыкальное сопровождение в течение дня должно быть щадящим и ненавязчивым.

10. В ночное время суток объект должен быть обеспечен охраной.

11. Продавцам запрещается предоставлять выделенные им торговые места иным организациям или индивидуальным предпринимателям.

12. Продавец обязан обеспечить в течение рабочего дня наличие у своих работников:

необходимых законодательных, нормативных и правовых актов, регулирующих деятельность в сфере торговли и общественного питания; документов, подтверждающих происхождение, качество, безопасность товаров

(сертификатов, деклараций и т.п.); документа, удостоверяющего личность продавца;

документов, подтверждающих своевременное прохождение медицинского осмотра и гигиенического обучения; контрольно-кассовой машины в случаях, предусмотренных законодательством; разрешительных документов на установку объекта;

единой специальной одежды для обслуживающего персонала, во время праздничного обслуживания – с декоративными элементами или с элементами чувашской символики.

13. У работника должны быть на руках копия приказа о приеме на работу и один экземпляр трудового договора с продавцом.

14. Приемка, хранение и продажа товаров в мелкорозничной сети производится с соблюдением действующих правил продажи отдельных видов товаров, правил оказания услуг общественного питания, санитарных правил и норм.

15. Через объекты мелкорозничной торговли и быстрого питания производится продажа ограниченного ассортимента продовольственных товаров и продукция общественного питания несложного ассортимента, овощей, фруктов.

16. При реализации и хранении пищевых продуктов должны строго соблюдаться правила товарного соседства.

17. Запрещается реализация товаров:
без наличия сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность; с нарушением целостности упаковки в загрязненной таре, без этикеток (или листов-вкладышей) и без наличия на этикетке (листе-вкладыше) информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, а также нормативно-технической документации; с истекшими сроками годности; не расфасованной и не упакованной, кроме групп продуктов, определенных законодательством Российской Федерации; скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования для их хранения и реализации; пищевых продуктов домашнего изготовления, а также иных товаров, оборот которых запрещен или ограничен действующим законодательством и иными нормативно-правовыми актами; алкогольной продукции; табачных изделий; напитков в стеклосуде; неочищенных семян подсолнечника; сушеной и вяленой рыбы.

18. Горячие готовые изделия (пирожки, блинчики, чебуреки, котлеты и др.) должны отпускаться из изотермических или подогревательных емкостей, тележек. Мороженое отпускается из специального холодильного оборудования для уличной торговли.

19. Приготовление блюд из полуфабрикатов должно производиться с использованием для жарки готового древесного угля, шампуров, изготовленных из пищевого металла. Жарка полуфабрикатов должна производиться непосредственно перед реализацией.

20. По окончании рабочего дня оборудование и инвентарь должны быть подвергнуты санитарной обработке, нереализованные продукты должны быть сданы на хранение.

21. Хранение передвижного и переносного торгового оборудования и реализуемых пищевых продуктов на дому запрещается.

22. При транспортировке пищевых продуктов должны строго соблюдаться правила их последовательной укладки, исключающие контакт сырой и готовой продукции, загрязнения продуктов при погрузке и выгрузке.

23. Обслуживающий персонал (продавцы, бармены, официанты и т.д.) должны: обеспечивать безопасность оказываемых услуг для жизни и здоровья покупателей, сохранность их имущества и охрану окружающей среды; знать и соблюдать действующие законы, иные нормативные акты, касающиеся

профессиональной деятельности персонала, должностные инструкции; соблюдать правила продажи товаров и оказания услуг;

знать ассортимент, товароведные характеристики реализуемых товаров и способы их выкладки в торговом оборудовании, артикулы и маркировку товаров, виды брака, правила бракеража, гарантийные сроки пользования товарами, следить за наличием акцизных марок;

знать и соблюдать условия хранения и сроки годности реализуемых товаров; знать устройство, правила эксплуатации ККМ, выполнять расчетные операции на ККМ; знать признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок

получения, хранения и выдачи денежных средств, а также цены на продаваемые товары;
знать и соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила;
проходить предварительные и периодические медицинские осмотры и гигиеническое обучение; соблюдать правила эксплуатации оборудования, охраны труда и техники безопасности, пожарной безопасности и своевременно проходить инструктаж по технике безопасности и о мерах пожарной безопасности.

24. Продавец и его работники обязаны:

- содержать объекты, прилегающую территорию, торговое оборудование и инвентарь в чистоте;
- предохранять продукты от загрязнения;
- следить за качеством принимаемых и реализуемых товаров, в случае сомнения в их доброкачественности снимать их с реализации;
- строго соблюдать сроки годности и правила отпуска пищевых продуктов;
- иметь при себе и предъявлять в соответствии с действующим законодательством представителям государственного контроля медицинскую книжку установленного образца и документацию, подтверждающую качество и безопасность продуктов;
- по требованию покупателя предоставить необходимую и достоверную информацию о товаре;
- быть опрятно одетым, причесанным, носить чистую санитарную одежду, специальный головной убор, нагрудный фирменный знак; - строго соблюдать правила личной гигиены.

25. Запрещается:

- курить на рабочем месте;
 - хранить посторонние, не относящиеся к торговле предметы;
 - ночлег продавцов и других лиц на рабочем месте;
 - допуск на рабочее место посторонних лиц;
 - держать на рабочем месте домашних и диких животных.
-