

ФОРМА «КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ»:

№ СТОЛБЦА №СТРОКИ	1	2
1	технология оказания услуг, являющихся объектом закупки согласно описанию объекта закупки	<p><u>Описание процесса соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, а также направленных на предотвращение вредного воздействия биологических, химических и физических факторов:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Сотрудники нашей организации, поступающие на работу, строго соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации. - Назначенное ответственное лицо нашей организации проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, соответствует числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами. - Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в нашу организацию (в том числе, на пищеблок заказчика) осуществляется только при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в нашу организацию не принимается. - Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые работниками нашей организации, строго соответствуют требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит немедленной утилизации работниками нашей организации. - При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий работниками нашей организации постоянно обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность. - Изготовление продукции работниками нашей организации осуществляется в соответствии с ассортиментом, утвержденным заказчиками, руководителем организации по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным заказчиками и руководителем организации.

- Наша организация оснащена техническими средствами для реализации технологического процесса, его части и технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

- Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены строго отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

- Транспортирование, в том числе при доставке заказчикам, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в нашей организации осуществляется в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов: ТР ТС 021/2011. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции в нашей организации осуществляется только при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

- Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания в нашей организации используется только отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный соответствующим способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

- Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится в нашей организации отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды производится в нашей организации отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

- Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования применяются в нашей организации только в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря в нашей организации не осуществляется.

- Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений нашей организации постоянно:

оставляют в индивидуальных шкафах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранят отдельно от рабочей одежды и обуви;

снимают в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета; тщательно моют руки с мылом, либо иным имеющимся в наличии моющим средством для рук после посещения туалета;

сообщают обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, ответственному лицу нашей организации;

используют одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, которые сразу заменяются на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

- Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов в нашей организации не осуществляется:

нахождение на раздаче более 2 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне холодильного оборудования и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания;

реализация на следующий день готовых блюд;

замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

- В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов в нашей организации ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и электронном носителях и влажности – в складских помещениях.
- Сбор и обращение отходов в нашей организации соответствуют требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.
- Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, подвергаются постоянной уборке. В производственных помещениях будет производиться ежедневная влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для потребителей изготавливаемой нашей организацией продукции общественного питания подвергаются уборке после каждого использования.
- Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделяется отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений.
- В помещениях для изготовления продукции общественного питания отсутствуют насекомые и грызуны, а также не содержатся синантропные птицы и животные. Физические лица не проживают в производственных помещениях, также в производственных помещениях не хранятся личные вещи и комнатные растения.
- Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей в нашей организации всегда вымываются и высушиваются. В конце рабочего дня в нашей организации осуществляется мойка всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
- Складские помещения для хранения продукции в нашей организации оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.
- Лица нашей организации, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, используют только рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.
- Пищевые добавки при приготовлении блюд в нашей организации не используются.
- При приготовлении блюд в нашей организации не используются ингредиенты, обладающие аллергенными свойствами.
- С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами в нашей организации не осуществляется хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях. В нашей организации не проводится дератизация и дезинсекция распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала.

- В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала нашей организации, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), используются в нашей организации в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. В нашей организации исключено их попадание в пищевую продукцию.
- Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств в нашей организации промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств осуществляется в соответствии с программой производственного контроля нашей организации.
- Использование ртутных термометров при организации общественного питания в нашей организации не осуществляется.
- С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи нашей организацией используются термометры.
- Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю, в нашей организации строго соответствует технологическим документам.
- В нашей организации постоянно осуществляется производственный контроль, основанный на принципах ХАССП в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными на нашем предприятии.

Описание последовательности всех действий при оказании услуг по договору (-ам):

- Заключение договора с подписанием при необходимости сопутствующих документов (генеральный директор)
- Формирование групп квалифицированного персонала с установленным по договору пакетом документов (генеральный директор)
- Исполнение обязательств, необходимых к осуществлению после подписания договора согласно положениям данного договора (предоставление необходимых документов, сведений и т.п.) (генеральный директор, заведующий производством, заведующий складом).
- Дооснащение в случае необходимости пищеблока кухонной и столовой посудой, инвентарем, оборудованием, моющими и дезинфицирующими средствами (кладовщик).
- Привлечение соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в соответствии с положениями договора.
- Организация работы в соответствии с современными требованиями и применения методологии системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанные на принципах ХАССП (генеральный директор, заведующий производством, заведующий складом)
- Заказ и прием по количеству и качеству пищевой продукции в складские помещения Исполнителя, с последующим его размещением в соответствии с условиями хранения (заведующий складом).
- Оказание услуг по организации питания в соответствии со всеми положениями договора (Заведующие производством, Повара, Кухонные рабочие, Водители, Кладовщики, Заведующие складом, Грузчики, Генеральный директор.)

- После окончания оказания услуг по организации питания возвращение в случае необходимости кухонной и столовой посуды, инвентаря, оборудования, моющих и дезинфицирующих средств, примененных для дооснащения пищеблока (кладовщик)
- Исполнение обязательств, необходимых к осуществлению по окончании оказания услуг согласно положениям договора (генеральный директор, заведующий производством).
- Подписание при необходимости сопутствующих закрывающих договор документов (генеральный директор).

1. Процесс отработки заявки Заказчика для приготовления горячего питания:

1.1. Заказчик направляет Исполнителю Заявку, которая содержит информацию о количестве воспитанников, подлежащих обеспечению питанием, и передается не менее чем за три дня до дня предоставления питания, и не менее чем за один день возможно производить ее корректировку. Заявка также может быть уточнена непосредственно в день, на который она подана, не позднее чем через полчаса после окончания завтрака.

Заявка подписывается руководителем Заказчика или уполномоченным Заказчиком лицом, ответственным за питание.

Заказчик направляет Заявку любым способом (телефон, телеграф, почта, электронная почта), позволяющим достоверно установить, что документ исходил со стороны Заказчика. Исполнитель принимает и регистрирует заявку на питание от Заказчика в течение 1-го часа.

1.2. Исполнитель принимает заявку и сравнивает её с утвержденным циклическим меню. Данные из заявки ежедневно заносятся в таблицу с указанием количества питающихся на день подачи заявки. Фактический объем оказанных услуг ежедневно указывается в Сводной ведомости ежедневного учета количества питающихся и стоимости оказания услуг по организации питания. В Сводной ведомости ежедневного учета количества питающихся и стоимости оказания услуг по организации питания указывается количество рационов питания, предоставленных Исполнителем на определенную дату. Сдача-приемка оказанных услуг осуществляется сторонами в соответствии с контрактом.

Частичная сдача-приемка услуг в течение срока действия Контракта осуществляется Сторонами путем оформления документа о приемке с использованием единой информационной системы в сфере закупок, за соответствующий отчетный (оплачиваемый) период – один месяц.

Для этого Исполнитель в срок не более 5 рабочих дней с даты окончания отчетного периода в соответствии с заключительной заявкой Заказчика за отчетный период формирует с использованием единой информационной системы в сфере закупок, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Исполнителя, и размещает в единой информационной системе в сфере закупок документ о приемке, который должен содержать информацию, указанную в подпунктах "а", "б", "д" - "ж" пункта 1 части 13 статьи 94 Закона.

При этом в документ о приемке подлежит включению информация об услугах, оказанных в течение отчетного периода.

Для проверки результатов оказанных услуг в части их соответствия условиям Контракта, Заказчик проводит экспертизу. Экспертиза результатов оказанных услуг, предусмотренных Контрактом, проводится Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Законом.

По результатам проведения экспертизы оформляется заключение по результатам экспертизы.

Для проведения экспертизы оказанной услуги эксперты, экспертные организации имеют право запрашивать у Заказчика и Исполнителя дополнительные материалы, относящиеся к условиям исполнения Контракта.

В случае, если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований Контракта, не препятствующие приемке оказанной услуги, в заключении могут содержаться предложения об устранении данных нарушений, в том числе с указанием срока их устранения.

В случае привлечения Заказчиком для проведения указанной экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке результатов исполнения Контракта за отчетный период либо оказанной услуги Заказчик, приемочная комиссия должны учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

Документ о приемке подписывается при отсутствии расхождений в данных Исполнителя и Заказчика об объеме оказанных услуг в отчетном месяце.

В случае расхождения сведений, указанных в документе о приемке, с данными Заказчика, Заказчик незамедлительно информирует об этом Исполнителя. Заказчик и Исполнитель в течение одного рабочего дня проводят совместную сверку объема оказанных в отчетном месяце услуг. По результатам сверки оформляется акт разногласий. В этом случае Заказчик направляет мотивированный отказ от подписания документа о приемке. Исполнитель формирует новый документ о приемке, в котором указывается только объем услуг, по которому отсутствуют разногласия Сторон. Спорный объем услуг в случае последующего подтверждения его оказания включается в документ о приемке за следующий отчетный месяц.

При обнаружении в ходе экспертизы нарушений условий настоящего Контракта, в том числе требований к качеству и безопасности оказанных услуг, Заказчиком составляется рекламационный акт, в котором фиксируется перечень выявленных недостатков и сроки их устранения Исполнителем, при этом Заказчик отказывается от приемки результатов оказанных услуг и составляет мотивированный отказ от подписания документа о приемке.

После устранения Исполнителем обнаруженных Заказчиком недостатков Заказчик производит приемку результатов оказанных услуг, в том числе экспертизу результатов оказанных услуг в порядке, установленном Контактном.

Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания или с нарушением технологии, признанная таковой по акту, заменяется Исполнителем в течение 120 минут с момента его уведомления.

В соответствии с частью 6 статьи 94 Закона по решению Заказчика для приемки оказанных услуг может создаваться приемочная комиссия, которая состоит не менее чем из пяти человек.

К документу о приемке приложены следующие документы, являющиеся его неотъемлемой частью:

- счет на оплату услуг за соответствующий оплачиваемый период.

В случае, если информация, содержащаяся в прилагаемых документах, не соответствует информации, содержащейся в документе о приемке, приоритет имеет информация, содержащаяся в документе о приемке.

Датой поступления Заказчику документа о приемке, подписанного Исполнителем, считается дата размещения в соответствии с пунктом 3 части 13 статьи 94 Закона такого документа в единой информационной системе в сфере закупок в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Заказчик.

В течение 10 (десяти) рабочих дней со дня поступления документа о приемке Заказчик (за исключением случая создания приемочной комиссии в соответствии с частью 6 статьи 94 Закона) на основании изучения документов и результатов экспертизы осуществляет одно из следующих действий:

а) подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе в сфере закупок документ о приемке;

б) формирует с использованием единой информационной системы в сфере закупок, подписывает усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает в единой информационной системе в сфере закупок мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа.

Заказчик имеет право принять оказанные услуги в объеме меньшем, чем указано Исполнителем в документе о приемке, с отражением информации о расхождениях в приемке в соответствии с условиями настоящего Контракта и фактически принятых услугах в документе о приемке.

В случае создания приемочной комиссии в течение 10 (десяти) рабочих дней со дня поступления документа о приемке на основании изучения документов и результатов экспертизы:

а) члены приемочной комиссии подписывают усиленными электронными подписями поступивший документ о приемке или формируют с использованием единой информационной системы в сфере закупок, подписывают усиленными электронными подписями мотивированный отказ от подписания документа о приемке с указанием причин такого отказа. При этом, если приемочная комиссия включает членов, не являющихся работниками Заказчика, допускается осуществлять подписание документа о приемке, составление мотивированного отказа от подписания документа о приемке, подписание такого отказа без использования усиленных электронных подписей и единой информационной системы в сфере закупок;

б) после подписания членами приемочной комиссии в соответствии с подпунктом «а» настоящего пункта документа о приемке или мотивированного отказа от подписания документа о приемке Заказчик подписывает документ о приемке или мотивированный отказ от подписания документа о приемке усиленной электронной подписью лица, имеющего право действовать от имени Заказчика, и размещает их в единой информационной системе в сфере закупок. Если члены приемочной комиссии в соответствии с подпунктом «а» настоящего пункта не использовали усиленные электронные подписи и единую информационную систему в сфере закупок, Заказчик прилагает подписанные ими документы в форме электронных образов бумажных документов.

Приемочная комиссия имеет право частично принять оказанные услуги с отражением информации о расхождениях в приемке в соответствии с условиями Контракта и информации о фактически принятых услугах в документе о приемке.

Датой поступления Исполнителю документа о приемке, мотивированного отказа от подписания документа о приемке считается дата размещения в соответствии с пунктом 6 части 13 статьи 94 Закона такого документа о приемке, мотивированного отказа в единой информационной системе в сфере закупок в соответствии с часовой зоной, в которой расположен Исполнитель.

Датой приемки оказанных услуг за отчетный период считается дата размещения в единой информационной системе в сфере закупок документа о приемке, подписанного Заказчиком.

В случае получения мотивированного отказа от подписания документа о приемке Исполнитель вправе устранить причины, указанные в таком мотивированном отказе, и направить Заказчику документ о приемке в порядке, предусмотренном Контрактом.

Исполнитель устраняет все обнаруженные в ходе приемки недостатки своими силами и за свой счет, в сроки, установленные в рекламационном акте.

Устранение Исполнителем выявленных Заказчиком недостатков не освобождает его от уплаты неустойки (штрафа, пени), предусмотренных

разделом 7 Контракта.

Внесение исправлений в документ о приемке осуществляется путем формирования, подписания усиленными электронными подписями лиц, имеющих право действовать от имени Исполнителя, Заказчика, исправленного документа о приемке.

После устранения недостатков, послуживших основанием для неподписания документа о приемке, Исполнитель и Заказчик подписывают документ о приемке в порядке и сроки, предусмотренные Контрактом.

Срок исправления Исполнителем документа о приемке при поступлении от Заказчика уведомления об уточнении составляет 5 рабочих дней. Заказчик вправе не отказывать в приемке результатов отдельного этапа исполнения контракта либо оказанной услуги в случае выявления несоответствия этих результатов, либо этой услуги условиям Контракта, если выявленное несоответствие не препятствует приемке этих результатов либо этой услуги и устранено Исполнителем..

1.3 На основании меню-требования формируется перечень необходимых для приготовления горячего питания продуктов и в течении часа данные заносятся в программу 1С. На основании данных занесенных в 1С создаются товарные накладные и печатаются. Вместе с товарными накладными создается расходная накладная. Расходная накладная передается кладовщику для сбора товара вместе с листом заметкой по развесу скоропортящихся товаров, особо скоропортящиеся товаров и фасовкой товара.

1.3.1. При оказании услуг с приготовлением блюд на пищеблоке Заказчика в день отгрузки, отпуск продуктов питания происходит по расходным накладным кладовщиком. Один экземпляр расходной накладной передается Водителю. Водитель сверяет полученный им товар от кладовщика с расходной накладной.

1.3.2. При оказании услуг с приготовлением блюд на пищеблоке Исполнителя во время отгрузки, отпуск приготовленной пищи происходит по расходным накладным кладовщиком. Один экземпляр расходной накладной передается Водителю. Водитель сверяет полученный им товар от кладовщика с расходной накладной.

1.4 Водитель выезжает на маршрут, соблюдая временные рамки перевозки грузов и время прибытия транспортного средства в учреждения Заказчика. По приезду в учреждения Заказчика выгружаются продукты питания и/или готовая пища и передается ответственному лицу Исполнителя в учреждении Заказчика все документы (накладная, счета, декларации на товар и иные документы в случае их предоставления или передачи). Ответственное лицо Исполнителя сверяет полученный груз с накладной и принимает его на склад учреждения или в буфет-распред. Ответственное лицо Исполнителя подписывает накладную и передает её Водителю. После отработки маршрутов Водитель передает подписанные накладные в службу Исполнителя. Исполнитель использует для приготовления рационов питания только те продукты питания, которые имеют надлежащим образом оформленные сопроводительные документы.

2. Услуги осуществляются по адресу Заказчика непосредственно на пищеблоке Заказчика.

3. Организуется приготовление горячего питания в ассортименте и объеме в соответствии с циклическим меню. Предоставляется на каждый день питания ежедневное меню, составленное по установленной форме, соответствующее циклическому меню и согласованное руководителем организации, в которой организуется питание. Обеспечивается своевременное и качественное приготовление пищи. Ежедневно перед каждым приемом пищи проводится бракераж пищи с участием медицинских работников Заказчика и/или уполномоченных лиц Заказчика в соответствии с действующим Положением о бракеражной комиссии с регистрацией результата бракеража в бракеражных журналах. Организуется питание на основе принципов здорового питания. При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате и т.п. При приготовлении блюд не

применяется жарка.

4. Вывешивается согласованное руководителем организации, в которой организуется питание меню, содержащее всю необходимую информацию в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

5. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, медицинские осмотры, вакцинацию в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Пищеблок Заказчика при необходимости обеспечивается необходимым наличием официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью, наличием необходимой документации в помещениях Заказчика необходимой технологической и нормативной документации (бракеражные журналы, гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях и иными обязательными документами в соответствии с установленными нормами).

6.1. При оказании услуг с приготовлением блюд на пищеблоке Заказчика, данный пищеблок Заказчика обеспечивается необходимыми полуфабрикатами и другими пищевыми продуктами, и продовольственным сырьем в соответствии с меню. Осуществляется закупка и доставка необходимых пищевых продуктов, продовольственного сырья, полуфабрикатов на пищеблок Заказчика автотранспортом, специально предназначенным для перевозки пищевых продуктов или специально оборудованным для таких целей, в соответствии с режимом работы Заказчика.

6.2. При оказании услуг с приготовлением блюд на пищеблоке Исполнителя, буфет-распред Заказчика обеспечивается необходимой готовой пищей в соответствии с меню. Осуществляется доставка готовой пищи Заказчику автотранспортом, специально предназначенным для перевозки пищевых продуктов или специально оборудованным для таких целей, в соответствии с режимом работы Заказчика.

7. Прием пищевых продуктов, продовольственного сырья, при необходимости - готовой пищи на пищеблок Заказчика осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов и готовой пищи осуществляется ответственным лицом Исполнителя. Результаты контроля регистрируются в: Журнале бракеража поступающей пищевой продукции, Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Не допускаются к приему пищевые продукты и готовая пища с признаками недоброкачества, а также продукты и готовая пища без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

8. Осуществляется соблюдение требований к санитарному содержанию помещений пищеблока, посуды, оборудования.

9. Требования к приготовлению и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

Ответственный исполнитель: повар

Качество закупаемых продуктов питания и сырья советуется Ассортиментному перечню основных групп продовольственных товаров и сырья.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате и т.п. При приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий строго соблюдаются точности технологических процессов.

Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий осуществляется персоналом организации, имеющим гигиеническую подготовку.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда) в соответствии с СанПиН.

Осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01». Лабораторные исследования и испытания осуществляются Исполнителем самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

10. Требования к технологическому процессу приготовления блюд.

Ответственный исполнитель: повар

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используется кухонный инвентарь, не осуществляется касание продукта руками.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов варят в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не осуществляется.

Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов используют растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не осуществляется. Повторный разогрев блюд не осуществляется.

Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

11. Режим питания:

Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым Заказчиком

12. Режим работы:

В соответствии с режимом работы Заказчика и необходимый для обеспечения надлежащего режима питания.

Принятые меры по противодействию распространению новой коронавирусной инфекции (COVID-19):

Приняты следующие меры по противодействию распространению новой коронавирусной инфекции (COVID-19) на основании требований Постановления Правительства Санкт-Петербурга от 13.03.2020 N 121 "О мерах по противодействию распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19)":

Сотрудники нашей организации обеспечены постоянным использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания: медицинских масок (одноразовых), обеспечивающих индивидуальную защиту органов дыхания человека (далее - средства индивидуальной защиты), за исключением случаев нахождения сотрудника в обособленном помещении при отсутствии иных лиц.

В нашей организации:

- Регулярно осуществляются мероприятия, направленные на выявление работников с признаками инфекционного заболевания (повышенная температура тела, кашель и др.) и недопущение нахождения таких работников на рабочем месте.
- При поступлении запроса Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу незамедлительно предоставляется информация о всех контактах работника, заболевшего коронавирусной инфекцией, в связи с исполнением им трудовых функций.
- При поступлении информации от Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу о заболевании работника коронавирусной инфекцией организовывается немедленное проведение дезинфекции помещений, где находился указанный заболевший работник.
- Обеспечивается регулярная дезинфекция контактных поверхностей (мебели, оргтехники и др.) в помещениях в течение дня, использование в помещениях оборудования по обеззараживанию воздуха.
- Организуется распределение работников по группам, каждой из которых перерыв для отдыха и приема пищи предоставляется в разные периоды времени в течение рабочего дня (рабочей смены).
- Обеспечено проведение в отношении работников мероприятий, направленных на стимулирование вакцинации от коронавирусной инфекции.
- Освобождаются от работы в течение двух дней с сохранением заработной платы работники при получении первого и(или) второго компонентов вакцины в день проведения ими вакцинации и на следующий день после нее как в случае проведения первичной, так и в случае проведения повторной вакцинации.
- Обеспечена постоянная возможность использования работниками средств индивидуальной защиты, указанных выше.

В нашей организации обеспечено наличие локального нормативного акта, устанавливающего стандарт безопасной деятельности в соответствии с примерной формой, разработанной в соответствии с рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав

потребителей и благополучия человека и утвержденной Комитетом по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга (далее - *Стандарт безопасной деятельности*), а также обеспечено уведомление Комитета по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга об осуществлении деятельности путем направления информации (сообщения) через личный кабинет на сайте Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения "Центр развития и поддержки предпринимательства", подведомственного Комитету по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга.

В нашей организации обеспечено строгое соблюдение Стандарта безопасной деятельности и рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

Стандарт безопасной деятельности нашей организации имеет следующие реквизиты: №13 от 13.01.2021. Краткое содержание стандарта безопасности:

Раздел 1 «Общие положения», содержащий общие требования к Стандарту безопасной деятельности организации.

Раздел 2 «Санитарно-гигиенические требования и порядок допуска работников» содержащий подробные условия санитарно-гигиенических требований, а также порядок допуска сотрудников к работе.

Раздел 3 «Санитарная обработка помещений», содержащий подробные требования к осуществляемой санитарной обработке, а также уборке помещений, оборудования.

Раздел 4 «Организация питания», содержащий порядок организации питания сотрудников в организации.

Раздел 5 «Алгоритм действий в случае подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19», содержащий подробный алгоритм осуществляемых действий в организации, в случае подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19.

Раздел 6 «Прочие мероприятия, необходимые для обеспечения санитарно-гигиенической безопасности» содержащий прочие мероприятия, которые необходимы для обеспечения санитарно-гигиенической безопасности в организации.

Описание особенностей организации общественного питания детей при исполнении контракта (-ов)

1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее - организованные детские коллективы и детские организации соответственно) нашей организацией соблюдаются следующие требования:

В организованных детских коллективах общественное питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не осуществляется.

Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак (при наличии), второй завтрак (при наличии), обед (при наличии), полдник (при наличии), ужин (при наличии), второй ужин (при наличии)) с учетом следующего:

- При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака увеличена на 5% соответственно.

- При 12-часовом пребывании возможна при необходимости организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

- Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи.

- На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней) (при наличии), в выходные (при наличии), праздничные и каникулярные дни (при наличии), при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) (при наличии) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, увеличиваются не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

- Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (образовательным организациям, медицинским организациям, организациям, оказывающим социальные услуги, в которые помещаются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, под надзор), организациям, осуществляющим образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам.

- Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организацией для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организацией, осуществляющей образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

- Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание детей организовывается 5-6 разовое в сутки по месту фактического пребывания ребенка.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда реализуются не позднее 2 часов с момента изготовления.

В организации, в которой организуется питание детей, разрабатывается меню. Меню утверждается руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания, осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается руководителем организации, в которой организуется питание детей.

Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не осуществляется. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Наша организация, осуществляющая питание детей в организованных коллективах, размещает в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) (при необходимости) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

Перечень пищевой продукции, которая не используется при организации питания детей, соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

2. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, соблюдаются следующие требования:

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах).

оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

3. При организации дополнительного питания детей в детских организациях соблюдаются следующие требования:

Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) принимается с учетом ограничений, изложенных в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Соки, напитки, питьевая вода реализуются в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливание соков, напитков, питьевой воды в буфете не осуществляется.

Для организации дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции обрабатываются в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

4. Питьевой режим в детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей соблюдается с соблюдением следующих требований:

В детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям соответствующих нормативных документов.

Питьевой режим организуется посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Чаша фонтанчика (при наличии) ежедневно обрабатывается с применением моющих и дезинфицирующих средств.

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды обеспечивается наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода используется для выдачи детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям соответствующих нормативных документов.

Кулеры (при наличии) размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства проводится не реже одного раза в три месяца.

Осуществляется организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипячение воды осуществляется не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смена воды в емкости для её раздачи проводится не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипяченой воды отмечается в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

Условия транспортировки и разгрузки приготовленной пищи (в случае необходимости):

При организации питания посредством буфетов-распределителей Исполнитель имеет необходимое количество термосов, гастроемкостей для доставки горячих блюд, холодных закусок к каждому приему пищи. Доставка готового питания при организации питания посредством буфетов-распределителей в помещения приема пищи, осуществляется автотранспортом, специально предназначенным для перевозки пищевых продуктов или специально оборудованным для таких целей, в соответствии с режимом работы Заказчика. На автотранспорт, который используется для доставки приготовленного питания, предоставляется справка о дезинфекции данного автомобиля и заключенный договор с юридическим лицом, которое проводило дезинфекцию данного автомобиля.

При организации питания обучающихся посредством буфетов-распределителей доставка питания осуществляется за 30 (тридцать) минут до приема пищи в соответствии с графиком питания, утверждаемым Заказчиком.

Сотрудники нашей организации при транспортировке приготовленной пищи соблюдают установленный график поставки питания; температурный режим блюд и утвержденное меню.

Все сотрудники нашей организации, включая ответственных за транспортировку и разгрузку приготовленной пищи, имеют действующие личные медицинские книжки установленного образца, содержащие необходимые отметки о прохождении медицинских осмотров.

Тара, в которой доставляется и выдаётся готовое питание, всегда промаркирована с указанием ее веса (пустой тары), наименования блюда. Исполнителем всегда обеспечивается оптимальный температурный режим при доставке продукции.

Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта, доставляющего продукты, и за работу водителей.

Исполнитель осуществляет, доставку приготовленной пищи в помещения Заказчика, включающую транспортировку и разгрузку своими силами и за свой счет.

Доставка горячих готовых блюд и напитков осуществлять в возвратных специальных изотермических емкостях (термосах), которые соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполненным из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Температура доставленных блюд соответствует требованиям к температуре блюд при их раздаче. Тара предоставляется Исполнителем. Тара не имеет повреждений (вмятин, отслоившейся краски, следов ржавчины и т.п.), а также обеспечена герметично закрывающейся крышкой. Не производится транспортирование готовой пищи совместно с непродовольственными товарами.

Водители работают в спецодежде, строго соблюдают правила личной гигиены, обеспечивают сохранность, качество, безопасность и

правила транспортировки (разгрузки) готовой пищи.

Описание процесса обеспечения при необходимости надлежащего санитарного состояния в производственных помещениях пищеблоков Заказчика (-ов) и помещениях для приема пищи (в помещении столовой обеденном зале и т.п.) и обеспечения надлежащего санитарного состояния посуды и инвентаря для приготовления блюд (изделий):

- Нашей организацией осуществляется строгое соблюдение правил по содержанию производственных помещений, помещений столовой и обеденного зала (при организации питания на пищеблоке заказчика), оборудования и инвентаря в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также с санитарно-эпидемиологическими правилами.

- Все помещения содержатся в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости.

- В производственных помещениях, цехах отсутствуют бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения.

- В помещениях столовой, обеденных залах, производственных и вспомогательных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

- После каждого приема пищи производится уборка обеденного стола.

- Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. В установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.

- Для уборки выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

- По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

- В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборка в помещениях столовой, обеденных залах, производственных и вспомогательных помещениях проводится кухонными рабочими, а уборка рабочих мест – работниками на рабочем месте.

- В достаточном количестве производится обеспечение уборочным инвентарем, ветошью, моющими и дезинфицирующими средствами.

- Для уборки применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

- По мере необходимости проводится косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) и его покраска.

- Для приготовления, хранения продукции используется оборудование, инвентарь, посуда, тара, выполненные из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

- Используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.
- Количество столовой посуды и приборов, используется из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, а также шкафы (стеллажи), оборудованные решетчатыми полками для ее хранения.
- Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяет проводить влажную уборку.
- Для раздачи готовых блюд используется чистая, сухая посуда и столовые приборы.
- Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используется раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:
 - производственные столы с маркировкой: «СМ» – сырое мясо, «СК» – сырые куры, «СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» – вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «Г» – гастрономия, «З» – зелень, «Х» – хлеб;
 - кухонная посуда с маркировкой: «СО», «СМ», «СК», «СР», «ВО», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «З», «Г»;
 - холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо»;
 - разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК»-вареные куры, «ВО», «Г», «З», «Х», «сельдь».
- Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции хранится раздельно.
- Для раздачи и порционирования блюд используется инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах, весы.
- Кухонная и столовая посуда деформированная, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями не используется.
- После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергается санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Инвентарь хранится в специально отведенном месте.
- При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.
- Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов используется раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах – сменные механизмы.
- Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.
- Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.
- Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют целостное покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфекционных средств, и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, а столы для работы с тестом – имеют специальную деревянную (буковую) поверхность.

- Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой и насухо вытираются сухой чистой тканью.
- Столовая мебель в обеденном зале (столы, стулья, табуреты и т.п.) имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфекционных средств.
- Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по их эксплуатации.
- Мытье столовой посуды ручным способом производится в следующем порядке:
 - механическое удаление остатков пищи;
 - мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
 - мытье во второй секции ванны в воде и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
 - ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
 - просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.
- Мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах производится в следующем порядке:
 - механическая очистка от остатков пищи;
 - мытье щетками в воде с добавлением моющих средств;
 - ополаскивание проточной водой;
 - просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.
- В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
- Чистая столовая посуда хранится в закрытых шкафах или на решетках.
- Чистые столовые приборы хранятся в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергаются санитарной обработке.
- В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.
- Щетки для мытья посуды после окончания работы очищаются, замачиваются в горячей воде с добавлением моющих средств, дезинфицируются (или кипятят), промываются проточной водой, затем просушиваются и хранят в специально выделенном месте.
- Подносы для посетителей после каждого использования протираются чистыми салфетками. Не используются подносы деформированные и с видимыми загрязнениями. По окончании работы подносы промываются горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, ополаскиваются теплой проточной водой и высушиваются. Хранят чистые подносы в специально отведенных местах в торговом зале, отдельно от использованных подносов.

Описание технологии приготовления каждого блюда, исчерпывающий перечень которых указан в меню.

При оказании услуг планируются использоваться разработанные Исполнителем меню основного (организованного) питания для каждой

возрастной группы детей: для детей в возрасте 1-3 года (при необходимости) и для детей в возрасте 3-7 лет (при необходимости).
Меню в Приложении №1 к форме «Качественные характеристики объекта закупки»
Технологии приготовления каждого блюда в Приложении №2 к форме «Качественные характеристики объекта закупки»

Сведения о соблюдении непосредственными исполнителями, планируемыми к привлечению при исполнении контракта (-ов), на право заключения которого (-ых) проводится настоящая закупка, санитарных требований к личной гигиене

Ответственность за соблюдение сотрудниками санитарных требований к личной гигиене возложена на генерального директора, в обязанности которого входит:

- Организация периодических медицинских осмотров по договору с медицинской организацией

- Организация и контроль своевременности выполнения профилактических прививок – осуществляется раз в полгода на выявление сотрудников, требующих немедленной вакцинации в соответствии с графиком прививок: Флюорография (1 раз в 12 месяцев), Тубдиспансер (при поступлении на работу), КВД (1 раз в 12 месяцев), Кровь на брюшной тиф РНГА (для вновь поступивших), Кишечная группа (при поступлении на работу), Энтеробиоз (1 раз в 12 месяцев), Яйца глист (1 раз в 12 месяцев), Простейшие (1 раз в 12 месяцев), Стафилококк (1 раз в 12 месяцев), Гинеколог (1 раз в 12 месяцев), Психиатр-нарколог (1 раз в 12 месяцев), Терапевт (1 раз в 12 месяцев), Профпатолог (1 раз в 12 месяцев), Дерматовенеролог (при поступлении на работу (в дальнейшем 2 раза в 12 месяцев)), Прививка от дифтерии (По плану), Прививка от кори (По плану), Гигиеническое обучение (1 раз в 12 месяцев).

- Контроль своевременности и полноты профилактических медицинских осмотров (при приеме на работу и периодических) сотрудников по договору с медицинской организацией в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 N 29н - ежегодно

Лица, поступающие на работу, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

Выпускники высших, средних и специальных учебных заведений в течение первого года после их окончания приступают к работе без прохождения гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке.

На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

Во всех подразделениях Исполнителя создаются необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенца, туалетной бумаги и др.).

Совместное хранение санитарной и домашней одежды в подразделениях Исполнителя не проводится.

Ежедневно перед началом смены, медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не приступают.

В каждом подразделении Исполнителя имеется аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

Работники Исполнителя соблюдают следующие правила личной гигиены:

- оставляют верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

- перед началом работы тщательно моют руки с мылом, надевают чистую санитарную одежду, подбирают волосы под колпак или косынку или надевают специальную сеточку для волос;
 - работают в чистой санитарной одежде, меняют ее по мере загрязнения;
 - при посещении туалета снимают санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно моют руки с мылом;
 - при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов немедленно сообщают администрации и обращаются в медицинское учреждение для лечения;
 - сообщают обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
 - при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимают ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стригут ногти и не покрывают их лаком, не застегивают спецодежду булавками;
 - не курят и не принимают пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).
- Контроль за соблюдением сотрудниками правил личной гигиены проводит непосредственный руководитель – ежедневно (визуальный осмотр сотрудников).
- В организации оборудована гардеробная, где сотрудники при приходе на работу оставляют верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи. Переодеваются в чистую санитарную одежду.
- В организации оборудована столовая, где сотрудники принимают пищу.
- В организации отведено помещение, где сотрудники курят.
- В организации оборудован туалет.

Условия транспортировки, приемки, разгрузки и хранения всех продуктов питания, используемых при приготовлении блюд:

Наименование продукта в питания	Условия транспортировки продукта питания	Условиях приемки продукта питания	Условиях хранения продукта питания	Условиях разгрузки продукта питания
Батон обогащенный микроэлементами (далее – батон)	Условия транспортировки батона в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Условия транспортировки батона в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – батон транспортируется при относительной влажности воздуха 75 %, температуре 7 ⁰ С. Транспортирование батона в нашей организации осуществляется специально	Условия приемки батона в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается батон исключительно вместе с сопровождающими	Условия хранения батона в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Хранение батона в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (75 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 7 ⁰ С.	Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку батона, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую

		<p>оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Батон в нашей организации перевозятся охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (батон транспортируется при температуре 7°C), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется батон нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Батон транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка батона вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке батона нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: батон перевозится только совместно с охлажденными хлебобулочными изделиями.</p> <p>При транспортировке батона нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка батона нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем батона, а именно: при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 7°C (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров 	<p>документами, удостоверяющими его качество и безопасность; товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии батона, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия батона, такая партия батона не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии батона.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается батон исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии батона, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия батона не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку батона (в месте оказания</p>	<p>Для батона в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении батона в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем батона: температурный режим хранения - 7°C, относительная влажность воздуха при хранении - 75 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 1 сут от даты производства.</p> <p>Батон, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения батона в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения батона, установленных производителем батона.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с батаном.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение батона</p>	<p>в книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку батона (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с</p>
--	--	--	--	--	---

		<p>постоянно обеспечивает защиту батона от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых, конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки батона выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке батона нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку,</p> <p>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключающие соприкосновение батона с другими продуктами, исключающие загрязнение батона, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку батона, имеющие непосредственный контакт с батоном, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не</p>	<p>услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с батоном, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку батона (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек,</p>	<p>совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Батон размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: батон хранится только совместно с охлажденными хлебобулочными изделиями (хлеб и булочные изделия).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, батон с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения батона и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество батона, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности батона (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) батона – 1 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) батон размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение батона непосредственно на полу, неулакованного в транспортную тару батона. В нашей организации при хранении батона не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения батона мест.</p> <p>Батон хранится в нашей организации в складских помещениях (также в месте оказания услуг) на стеллажах. При хранении</p>	<p>последующей пролонгацией).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке батона, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и
--	--	---	--	--	---

		<p>являлись источником загрязнения батона при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования батона, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки батона при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 7°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку батона, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку батона, имеющие подозрения на такие заболевания,</p>	<p>наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку батона (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку батона, и имеющие непосредственный контакт с батонам, постоянно-ежедневно</p>	<p>батона в нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется их соприкосновение со стенами, полом помещений.</p> <p>В случаях обнаружения в процессе хранения признаков заболевания батона картофельной болезнью, они немедленно изымаются кладовщиком (кухонным рабочим – в месте оказания услуг) из места хранения, стеллажи промываются теплой водой с моющими средствами и обрабатываются дезинфицирующими средствами, предназначенными для обработки поверхностей, контактирующих с пищевой продукцией.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение батона (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение батона (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек,</p>	<p>стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды, б. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение батона при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - батон имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - батона силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - батон соответствует всем</p>
--	--	--	--	--	---

		<p>контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке батона (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку батона, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией), - водители, осуществляющие перевозку батона, и имеющие непосредственный контакт с батоном, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены: <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве); 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды, 	<p>соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды, 	<p>наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением батона (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение батона, и имеющие непосредственный контакт с батоном (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 	<p>необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – батон, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания – батон всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка,</p>
--	--	---	--	--	---

		<p>водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p> <p>Батон транспортируется в лотках, специализированным автотранспортом, оборудованным полками и предназначенном только для перевозки хлебобулочных изделий, при температуре 7°C.</p>	<p>6. работают только в масках.</p>	<p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p> <p>Батон хранится на складе в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p>	<p>содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденном решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	<p>Батон пшеничный (далее – батон)</p>	<p>Условия транспортировки батона в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки батона в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – батон транспортируется при относительной влажности воздуха 75 %, температуре 7°C.</p> <p>Транспортирование батона в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Батон в нашей организации перевозятся охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (батон транспортируется при температуре 7°C), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется батон нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Батон транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства –</p>	<p>Условия приемки батона в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается батон исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии батона, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия батона, такая партия батона не принимается в нашу</p>	<p>Условия хранения батона в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение батона в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (75 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 7°C.</p> <p>Для батона в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении батона в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем батона: температурный режим хранения - 7°C, относительная влажность воздуха при хранении - 75 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок променуточного хранения) – 1 суток с даты производства.</p> <p>Батон, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг),</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку батона, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в</p>

			<p>изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка батона вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке батона нашей организации соблюдаются правила товарного соседства. батон перевозится только совместно с охлажденными хлебобулочными изделиями.</p> <p>При транспортировке батона нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка батона нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем батона, а именно: при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 7°С (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту батона от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)). - внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки 	<p>организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии батона.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается батон исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приеме каждой партии батона, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия батона не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку батона (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с батонам, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации</p>	<p>постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения батона в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения батона, установленных производителем батона.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с батонам.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение батона совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Батон размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: батон хранится только совместно с охлажденными хлебобулочными изделиями (хлеб и булочные изделия).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, батон с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения батона и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество батона, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяться объемом работающего</p>	<p>установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку батона (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке батона, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук,
--	--	--	---	---	---	--

		<p>батона выполнена из моющих, нетоксичных, полностью безопасных материалов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при перевозке батона нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение батона с другими продуктами, исключая загрязнение батона, изменения его органолептических свойств при перевозке; - водители нашей организации, осуществляющие перевозку батона, имеющие непосредственный контакт с батонам, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). - для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения батона при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной 	<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку батона (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку батона (в месте оказания услуг по приготовлению</p>	<p>холодильного оборудования, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности батона (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) батона – 1 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) батон размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение батона непосредственно на полу, неулакованного в транспортную тару батона. В нашей организации при хранении батона не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения батона мест.</p> <p>Батон хранится в нашей организации в складских помещениях (также в месте оказания услуг) на стеллажах. При хранении батона в нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется их соприкосновение со стенами, полом помещений.</p> <p>В случаях обнаружения в процессе хранения признаков заболевания батона картофельной болезнью, они немедленно изымаются кладовщиком (кухонным рабочим – в месте оказания услуг) из места хранения, стеллажи промываются теплой водой с моющими средствами и обрабатываются дезинфицирующими средствами, предназначенными для обработки поверхностей, контактирующих с пищевой продукцией.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение батона (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную</p>	<p>2. курят только в специально отведенном месте;</p> <p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение батона при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - батон имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго</p>
--	--	---	--	--	---

			<p>питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования батона, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки батона при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 7⁰C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку батона, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку батона, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке батона (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку батона, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них</p>	<p>питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку батона, и имеющие непосредственный контакт с батонам, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также 	<p>медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение батона (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением батона (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p>	<p>соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - батона силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - батон соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – батон, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная,</p>
--	--	--	--	--	---	--

		<p>продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией); - водители, осуществляющие перевозку батона, и имеющие непосредственный контакт с батонами, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены: <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве); 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. <p>Батон транспортируется в лотках, специализированным автотранспортом, оборудованным полками и предназначенном только для перевозки хлебобулочных изделий, при температуре 7 °С.</p>	<p>гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>Кладовщики, ответственные за хранение батона, и имеющие непосредственный контакт с батонами (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. <p>Батон хранится на складе в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p>	<p>акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания – батон всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
--	--	---	---	--	---

		<p>Батон нарезной обогатительный микронутриентами (далее – батон)</p>	<p>Условия транспортировки батона в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки батона в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – батон транспортируется при относительной влажности воздуха 75 %, температуре 7°C.</p> <p>Транспортирование батона в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым, вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Батон в нашей организации перевозится охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (батон транспортируется при температуре 7°C), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется батон нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Батон транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка батона вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке батона нашей организации соблюдаются правила товарного соседства, батон перевозится только совместно с охлажденными хлебобулочными изделиями.</p> <p>При транспортировке батона нашей организацией постоянно соблюдаются</p>	<p>Условия приемки батона в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается батон исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии батона, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия батона, такая партия батона не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии батона.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается батон исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При</p>	<p>Условия хранения батона в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение батона в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (75 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 7°C.</p> <p>Для батона в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении батона в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем батона: температурный режим хранения - 7°C, относительная влажность воздуха при хранении - 75 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промучного хранения) – 1 суток с даты производства.</p> <p>Батон, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения батона в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку батона, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку батона (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные</p>
--	--	---	--	--	---	--

		<p>требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка батона нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем батона, а именно: при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 7⁰С (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту батона от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)). - внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки батона выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке батона нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение батона с другими продуктами, исключая загрязнение батона, изменения его органолептических свойств при перевозке. - водители нашей организации, осуществляющие перевозку батона, имеющие непосредственный контакт с батоном, проходят обязательные предварительные при 	<p>емке каждой партии батона, упаковка и тарг тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия батона не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку батона (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с батоном, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку батона (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о</p>	<p>(специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения батона, установленных производителем батона.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с батоном.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение батона совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Батон размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: батон хранится только совместно с охлажденными хлебобулочными изделиями (хлеб и булочные изделия).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, батон с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения батона и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество батона, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности батона (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) батона – 1 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) батон размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение батона непосредственно на полу, неулакованного в транспортную тару батона. В</p>	<p>рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке батона, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук, 2. курят только в специально отведенном месте, 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется
--	--	---	---	---	---

			<p>поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения батона при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования батона, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки батона при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 7°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку батона, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о</p>	<p>пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку батона (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с</p>	<p>нашей организации при хранении батона не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения батона мест.</p> <p>Батон хранится в нашей организации в складских помещениях (также в месте оказания услуг) на стеллажах. При хранении батона в нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется их соприкосновение со стенами, полом помещений.</p> <p>В случаях обнаружения в процессе хранения признаков заболевания батона картофельной болезнью, они немедленно изымаются кладовщиком (кухонным рабочим – в месте оказания услуг) из места хранения, стеллажи промываются теплой водой с моющими средствами и обрабатываются дезинфицирующими средствами, предназначенными для обработки поверхностей, контактирующих с пищевой продукцией.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение батона (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение батона при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - батон имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с</p>
--	--	--	---	--	---	--

		<p>прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку батона, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке батона (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку батона, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку батона, и имеющие непосредственный контакт с батонами, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 	<p>которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку батона, и имеющие непосредственный контакт с батонами, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при 	<p>Кладовщики, ответственные за хранение батона (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением батона (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение батона, и имеющие непосредственный контакт с батонами (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также 	<p>указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - батона силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - батон соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – батон, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - батон всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей</p>
--	--	---	---	---	---

			<p>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</p> <p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p> <p>Батон транспортируется в лотках, специализированным автотранспортом, оборудованным полками и предназначенном только для перевозки хлебобулочных изделий, при температуре 7 °С.</p>	<p>приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p> <p>Батон хранится на складе в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p>	<p>сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	<p>Хлеб ржанопшеничный обогащенный микроэлементами (далее – хлеб)</p>		<p>Условия транспортировки хлеба в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки хлеба в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – хлеб транспортируется при относительной влажности воздуха 75 %, температуре 7°С.</p> <p>Транспортирование хлеба в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством,</p>	<p>Условия приемки хлеба в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается хлеб исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его</p>	<p>Условия хранения хлеба в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение хлеба в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (75 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 7°С.</p> <p>Для хлеба в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения,</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку хлеба, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного</p>

		<p>которое является чистым, вид транспортного средства – изотермический фургон. Хлеб в нашей организации перевозятся охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (хлеб транспортируется при температуре 7°C), видом транспортного средства – изотермический фургон. Не транспортируется хлеб нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Хлеб транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка хлеба вместе с сырьем и полуфабрикатами. При транспортировке хлеба нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: хлеб перевозится только совместно с охлажденными хлебобулочными изделиями. При транспортировке хлеба нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка хлеба нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем хлеба, а именно: при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 7°C (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту хлеба от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых, конструкция 	<p>качество и безопасность. товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии хлеба, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия хлеба, такая партия хлеба не принимается в нашу организацию. Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии хлеба. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается хлеб исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии хлеба, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия хлеба не принимается в нашу организацию. Кладовщики, осуществляющие приемку хлеба (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие</p>	<p>обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека. При хранении хлеба в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем хлеба: температурный режим хранения - 7°C, относительная влажность воздуха при хранении - 75 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 1 сутки с даты производства. Хлеб, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки). В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения хлеба в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения хлеба, установленных производителем хлеба. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с хлебом. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение хлеба совместно с пищевой продукцией иного вида и непившей продукцией. Хлеб размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства:</p>	<p>образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку хлеба (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с</p>
--	--	---	---	--	--

		<p>грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки хлеба выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке хлеба нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку,</p> <p>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение хлеба с другими продуктами, исключая загрязнение хлеба, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку хлеба, имеющие непосредственный контакт с хлебом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения хлеба при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры</p>	<p>непосредственный контакт с хлебом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку хлеба (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок,</p>	<p>хлеб хранится только совместно с охлажденными хлебобулочными изделиями (хлеб и булочные изделия).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, хлеб с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения хлеба и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество хлеба, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности хлеба (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) хлеба – 1 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) хлеб размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение хлеба непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару хлеба. В нашей организации при хранении хлеба не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения хлеба мест.</p> <p>Хлеб хранится в нашей организации в складских помещениях (также в месте оказания услуг) на стеллажах. При хранении хлеба в нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется их соприкосновение со стенами, полом помещений.</p>	<p>последующей пролонгацией).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке хлеба, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук, 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды
--	--	---	---	--	---

		<p>подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средства, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования хлеба, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки хлеба при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 7°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку хлеба, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку хлеба, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных</p>	<p>заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку хлеба (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку хлеба, и имеющие непосредственный контакт с хлебом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p>	<p>В случаях обнаружения в процессе хранения признаков заболевания хлеба паразитарной болезнью, они немедленно изымаются кладовщиком (кухонным рабочим – в месте оказания услуг) из места хранения, стеллажи промываются теплой водой с моющими средствами и обрабатываются дезинфицирующими средствами, предназначенными для обработки поверхностей, контактирующих с пищевой продукцией.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение хлеба (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение хлеба (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один</p>	<p>отдельно от личной одежды;</p> <p>б. работают только в масках.</p> <p>Исключено в нашей организации загрязнение хлеба при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – хлеб имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – хлеба силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – хлеб соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p>
--	--	---	---	---	--

		<p>заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке хлеба (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку хлеба, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку хлеба, и имеющие непосредственный контакт с хлебом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве); 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением хлеба (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение хлеба, и имеющие непосредственный контакт с хлебом (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>В момент разгрузки продукта питания – хлеб, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - хлеб всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 759 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4</p>
--	--	---	---	--	--

			<p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>б. работают только в масках.</p> <p>Хлеб транспортируется в лотках, специализированным автотранспортом, оборудованным полками и предназначенном только для перевозки хлебобулочных изделий, при температуре 7 °С.</p>		<p>Хлеб хранится на складе в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p>	<p>технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	<p>Мандарины свежие (далее – мандарины)</p>		<p>Условия транспортировки мандаринов в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки мандаринов в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – мандарины транспортируются при относительной влажности воздуха 90 %, температуре 4°С.</p> <p>Транспортирование мандаринов в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым, вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Мандарины в нашей организации перевозятся охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (мандарины транспортируются при температуре 4°С), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируются мандарины нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами.</p> <p>Мандарины транспортируются исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который</p>	<p>Условия приема мандаринов в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются мандарины исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими их качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии мандаринов, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия мандаринов, не</p>	<p>Условия хранения мандаринов в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение мандаринов в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (90 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 4°С.</p> <p>Для мандаринов в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении мандаринов в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем мандаринов: температурный режим хранения – 4°С, относительная влажность воздуха при хранении – 90 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 7 суток с даты производства.</p> <p>Мандарины, находящиеся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождаются</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку мандаринов, т.е. имеющие непосредственный контакт с ними, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений в установленном порядке компании, с которой у</p>

			<p>предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка мандаринов вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке мандаринов нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: мандарины перевозятся только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией.</p> <p>При транспортировке мандаринов нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка мандаринов нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем мандаринов, а именно: при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту мандаринов от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)). - внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки мандаринов выполнена из моющихся, 	<p>принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии мандаринов.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются мандарины исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии мандаринов, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия мандаринов не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку мандаринов (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с мандаринами, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей</p>	<p>информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения мандаринов в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения мандаринов, установленных производителем мандаринов.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с мандаринами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение мандаринов совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Мандарины размещаются для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: мандарины хранятся только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией (фруктами).</p> <p>Не соответствующие требованиям нормативных документов и технических регламентов, мандарины с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения мандаринов и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество мандаринов, хранящихся на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяться объемом работающего</p>	<p>нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку мандаринов (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке мандаринов, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук,
--	--	--	---	---	---	--

		<p>нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке мандаринов нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия их размещения в транспортном средстве, исключающие соприкосновение мандаринов с другими продуктами, исключающие загрязнение мандаринов, изменения их органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку мандаринов, имеющие непосредственный контакт с мандаринами, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения мандаринов при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР</p>	<p>организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку мандаринов (в месте оказания услуг по приготовлению питания - повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности мандаринов (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) мандаринов - 7 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) мандарины размещаются для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение мандаринов непосредственно на полу, улакованных в транспортную тару мандаринов. В нашей организации при хранении мандаринов не осуществляется соприкосновение их с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения мандаринов мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мандаринов (в месте оказания услуг - повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мандаринов (в месте оказания услуг - повара, кухонные рабочие), имеют личную</p>	<p>2. курят только в специально отведенном месте,</p> <p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение мандаринов при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - мандарины имеют товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и улаковку (тара и улаковка строго</p>
--	--	---	---	---	---

		<p>ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования мандаринов, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки мандаринов при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку мандаринов, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку мандаринов, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке мандаринов (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку мандаринов, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к</p>	<p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку мандаринов (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку мандаринов, и имеющие непосредственный контакт с мандаринами, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом; 	<p>медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением мандаринов (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мандаринов, и имеющие непосредственный контакт с мандаринами (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю 	<p>соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - мандаринов силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - мандарины соответствуют всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – мандарины, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность.</p>
--	--	--	--	--	---

			<p>организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией); - водители, осуществляющие перевозку мандаринов, и имеющие непосредственный контакт с мандаринами, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены: <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве); 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>(такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. <p>Мандарины хранятся в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p>	<p>товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия. Продукт питания - мандарины всегда разгружаются в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии с Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим</p>
--	--	--	--	--	---	---

			<p>Условия транспортировки молока в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки молока в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – молоко транспортируется при относительной влажности воздуха 85 %, температуре 4⁰С.</p> <p>Транспортирование молока в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Молоко в нашей организации перевозится охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (молоко транспортируется при температуре 4⁰С), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется молоко нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Молоко транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка молока вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке молока нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: молоко перевозится только совместно с охлажденными молочными продуктами.</p>	<p>Условия приемки молока в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается молоко исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акты сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы. При приемке каждой партии молока, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия молока, такая партия молока не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии молока.</p>	<p>Условия хранения молока в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение молока в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (85 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 4⁰С.</p> <p>Для молока в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении молока в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем молока: температурный режим хранения - 4⁰С, относительная влажность воздуха при хранении - 85 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 5 суток с даты производства.</p> <p>Молоко, находящееся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения молока в холодильном оборудовании (с помощью термометров и</p>	<p>регламентам на отдельные виды продукта питания.</p> <p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку молока, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку молока (в месте оказания</p>
--	--	--	---	---	--	--

		<p>При транспортировке молока нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка молока нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем молока, а именно: при относительной влажности воздуха 85 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту молока от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)). - внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки молока выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке молока нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение молока с другими продуктами, исключая загрязнение молока, изменения его органолептических свойств при перевозке. - водители нашей организации, осуществляющие перевозку молока, имеющие 	<p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается молоко исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии молока, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия молока не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку молока (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с молоком, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации).</p> <p>осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку молока (в месте оказания</p>	<p>психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения молока, установленных производителем молока.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с молоком.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение молока совместно с пищевой продукцией иного вида и непивцевой продукцией.</p> <p>Молоко размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: молоко хранится только совместно с охлажденными молочными продуктами (молоком и продуктами из молока).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, молоко с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения молока и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество молока, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности молока (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) молока – 5 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) молоко размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется</p>	<p>услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке молока, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не
--	--	---	--	--	--

			<p>непосредственный контакт с молоком, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения молока при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования молока, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки молока при относительной влажности воздуха 85 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку молока, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском</p>	<p>услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку молока (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с</p>	<p>хранение молока непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару молока. В нашей организации при хранении молока не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения молока мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение молока (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение молока (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском</p>	<p>допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение молока при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - молоко имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020, также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык</p>
--	--	--	--	---	---	---

		<p>осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- Больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку молока, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке молока (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку молока, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку молока, и имеющие непосредственный контакт с молоком, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p>	<p>периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку молока, и имеющие непосредственный контакт с молоком, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается 	<p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением молока (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение молока, и имеющие непосредственный контакт с молоком (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - молока силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - молоко соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – молоко, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность, товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - молоко всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и</p>
--	--	---	---	--	---

		<p>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</p> <p>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</p> <p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>Хранение молока осуществляется на подтоварниках высотой 15 см от пола в промаркированной таре производителя.</p>	<p>обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	<p>Лимоны свежие (далее – лимоны)</p>	<p>Условия транспортировки лимонов в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Условия транспортировки лимонов в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – лимоны транспортируются при относительной влажности воздуха 90 %, температуре 4°С.</p> <p>Транспортирование лимонов в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством,</p>	<p>Условия приемки лимонов в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются лимоны исключительно вместе с сопровождающими</p>	<p>Условия хранения лимонов в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Хранение лимонов в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (90 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 4°С.</p> <p>Для лимонов в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку лимонов, т.е. имеющие непосредственный контакт с ними, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую</p>

		<p>которое является чистым, вид транспортного средства – изотермический фургон. Лимоны в нашей организации перевозятся охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (лимоны транспортируются при температуре 4°C), видом транспортного средства – изотермический фургон. Не транспортируются лимоны нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Лимоны транспортируются исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка лимонов вместе с сырьем и полуфабрикатами. При транспортировке лимонов нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: лимоны перевозятся только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией. При транспортировке лимонов нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка лимонов нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем лимонов, а именно: при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту лимонов от 	<p>документами, удостоверяющими их качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии лимонов, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия лимонов, такая партия лимонов не принимается в нашу организацию. Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии лимонов. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются лимоны исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии лимонов, упаковка и тара тщательно проверяются и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия лимонов не принимается в нашу организацию. Кладовщики, осуществляющие приемку лимонов (в месте</p>	<p>соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека. При хранении лимонов в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем лимонов: температурный режим хранения - 4°C, относительная влажность воздуха при хранении - 90 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок променуточного хранения) – 7 суток с даты производства. Лимоны, находящиеся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождаются информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки). В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения лимонов в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения лимонов, установленных производителем лимонов. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с лимонами. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение лимонов совместно с пищевой продукцией иного вида и непивевой продукцией.</p>	<p>книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку лимонов (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с</p>
--	--	---	---	---	--

		<p>загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых, конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки лимонов выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке лимонов нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, – водители, постоянно обеспечивают условия их размещения в транспортном средстве, исключаяе соприкосновение лимонов с другими продуктами, исключаяе загрязнение лимонов, изменения их органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку лимонов, имеющие непосредственный контакт с лимонами, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с лимонами, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку лимонов (в месте оказания услуг – приготовления питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу</p>	<p>Лимоны размещаются для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: лимоны хранятся только совместно с охлажденной плодовоощной продукцией (фруктами).</p> <p>Не соответствующие требованиям нормативных документов и технических регламентов, лимоны с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения лимонов и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество лимонов, хранящихся на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяются объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности лимонов (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) лимонов – 7 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) лимоны размещаются для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение лимонов непосредственно на полу, неулакованных в транспортную тару лимонов. В нашей организации при хранении лимонов не осуществляется соприкосновение их с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения лимонов мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение лимонов (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца</p>	<p>последующей пролонгацией).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке лимонов, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и
--	--	--	--	---	--

		<p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения лимонов при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования лимонов, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки лимонов при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 4°С (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку лимонов, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку лимонов (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку лимонов, и имеющие непосредственный контакт с лимонами,</p>	<p>с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение лимонов (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением лимонов (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение лимонов, и имеющие непосредственный</p>	<p>стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>б. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение лимонов при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - лимоны имеют товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - лимонов силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - лимоны соответствуют всем</p>
--	--	--	---	--	--

		<p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку лимонов, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке лимонов (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку лимонов, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средства, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку лимонов, и имеющие непосредственный контакт с лимонами, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве); 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена водителя); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от 	<p>постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от 	<p>контакт с лимонами (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие); постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. <p>Лимоны хранятся в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p>	<p>необходимым нормам на продукты питания. В момент разгрузки продукта питания – лимоны, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасности: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия. Продукт питания – лимоны всегда разгружаются в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка,</p>
--	--	--	--	---	---

			<p>осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>		<p>содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	<p>Яблоки свежие (далее – яблоки)</p>		<p>Условия транспортировки яблок в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки яблок в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – яблоки транспортируются при относительной влажности воздуха 90 %, температуре 4⁰С.</p> <p>Транспортирование яблок в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является мистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Яблоки в нашей организации перевозятся охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (яблоки транспортируются при температуре 4⁰С), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируются яблоки нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Яблоки транспортируются исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства –</p>	<p>Условия приемки яблок в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются яблоки исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими их качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии яблок, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, такая партия яблок не</p>	<p>Условия хранения яблок в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение яблок в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (90 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 4⁰С.</p> <p>Для яблок в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении яблок в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем яблок, температурный режим хранения - 4⁰С, относительная влажность воздуха при хранении - 90 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок променуточного хранения) – 7 суток с даты производства.</p> <p>Яблоки, находящиеся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг),</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку яблок, т.е. имеющие непосредственный контакт с ними, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в</p>

			<p>изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка яблок вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке яблок нашей организации соблюдаются правила товарного соседства, яблоки перевозятся только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией.</p> <p>При транспортировке яблок нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка яблок нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем яблок, а именно: при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту яблок от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)). - внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки 	<p>принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии яблок.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются яблоки исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии яблок, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия яблок не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку яблок (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с яблоками, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у</p>	<p>постоянно сопровождаются информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения яблок в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения яблок, установленных производителем яблок.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с яблоками.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение яблок совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Яблоки размещаются для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: яблоки хранятся только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией (фруктами).</p> <p>Не соответствующие требованиям нормативных документов и технических регламентов, яблоки с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения яблок и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество яблок, хранящихся на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для</p>	<p>установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку яблок (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке яблок, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук,
--	--	--	--	---	--	--

		<p>яблок выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при перевозке яблок нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия их размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение яблок с другими продуктами, исключая загрязнение яблок, изменения их органолептических свойств при перевозке; - водители нашей организации, осуществляющие перевозку яблок, имеющие непосредственный контакт с яблоками, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). - для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения яблок при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной 	<p>нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку яблок (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку яблок (в месте оказания</p>	<p>обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности яблок (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) яблок – 7 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) яблоки размещаются для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение яблок непосредственно на полу, упакованных в транспортную тару яблок. В нашей организации при хранении яблок не осуществляется соприкосновение их с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения яблок мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение яблок (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение яблок (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе,</p>	<ol style="list-style-type: none"> 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение яблок при погрузке и выгрузке. Поставляемый и разгружаемый продукт питания – яблоки имеют товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго
--	--	---	---	--	---

		<p>питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования яблок, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки яблок при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку яблок, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку яблок, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке яблок (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку яблок, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них</p>	<p>услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку яблок, и имеющие непосредственный контакт с яблонами, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной 	<p>сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением яблок (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение яблок, и имеющие непосредственный контакт с яблоками (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника); 	<p>соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – яблок силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – яблоки соответствуют всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – яблоки, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная,</p>
--	--	--	---	---	---

			<p>продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией); - водители, осуществляющие перевозку яблок, и имеющие непосредственный контакт с яблоками, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены: <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве); 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний ноги рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<ol style="list-style-type: none"> 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. <p>Яблоки хранятся в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p>	<p>акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания – яблоки всегда разгружаются в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки)]. На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
--	--	--	--	---	---	---

		<p>Лук репчатый свенный (далее – лук)</p>	<p>Условия транспортировки лука в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Условия транспортировки лука в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – лук транспортируется при относительной влажности воздуха 80 %, температуре 4°C.</p> <p>Транспортирование лука в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Лук в нашей организации перевозится охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (лук транспортируется при температуре 4°C), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется лук нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами.</p> <p>Лук транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с луком.</p> <p>При транспортировке лука нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: лук перевозится только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией.</p> <p>При транспортировке лука нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС</p>	<p>Условия приемки лука в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается лук исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии лука, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия лука, такая партия лука не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии лука.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается лук исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При</p>	<p>Условия хранения лука в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение лука в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (80 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 4°C.</p> <p>Для лука в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении лука в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем лука: температурный режим хранения – 4°C, относительная влажность воздуха при хранении – 80 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 7 суток с даты производства.</p> <p>Лук, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения лука в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку лука, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку лука (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят</p>
--	--	---	---	--	---	--

		<p>021/2011 (О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка лука нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем лука, а именно: при относительной влажности воздуха 80 % и температуре 4⁰C (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту лука от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых, конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)). - внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки лука выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке лука нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение лука с другими продуктами, исключая его органолептические свойства при перевозке. - водители нашей организации, осуществляющие перевозку лука, имеющие непосредственный контакт с луком, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и 	<p>приемке каждой партии лука, упаковка и тарг тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия лука не принимается в нашу организацию. Кладовщики, осуществляющие приемку лука (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с луком, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). Кладовщики, осуществляющие приемку лука (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о</p>	<p>(специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения лука, установленных производителем лука. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение лука вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение лука совместно с пищевой продукцией иного вида и непившей продукцией. Лук размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: лук хранится только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией (овощами). Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, лук с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения лука и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество лука, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности лука (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) лука – 7 суток с даты производства). В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) лук размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение лука непосредственно на полу, неулакованный в транспортную тару лука. В нашей организации при хранении лука не осуществляется соприкосновение его с</p>	<p>профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). Работники нашей организации, участвующие в разгрузке лука, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);
--	--	---	--	--	--

		<p>периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения лука при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования лука, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки лука при относительной влажности воздуха 80 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку лука, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной</p>	<p>пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку лука (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с</p>	<p>поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения лука мест.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) обеспечены условия для хранения лука, установленные производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 80 %, а температурный режим хранения - 4°C).</p> <p>Хранение в складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) лука осуществляется без доступа естественного и искусственного освещения.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение лука (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение лука (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек,</p>	<p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение лука при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - лук имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p>
--	--	---	--	--	---

		<p>гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку лука, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке лука (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку лука, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку лука, и имеющие непосредственный контакт с луком, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 	<p>которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку лука, и имеющие непосредственный контакт с луком, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при 	<p>наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением лука (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение лука, и имеющие непосредственный контакт с луком (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют 	<p>Доставка и разгрузка продукта питания – лука силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – лук соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – лук, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания – лук всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением</p>
--	--	---	---	---	---

			<p>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</p> <p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе; осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p> <p>Лук хранится в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p> <p>В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза в процессе хранения лук периодически проверяется и подвергается переборке и очистке.</p>	<p>Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	<p>Морковь свежая (далее – морковь)</p>		<p>Условия транспортировки моркови в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки моркови в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – морковь транспортируется при относительной влажности воздуха 90 %, температуре 4°С.</p> <p>Транспортирование моркови в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым, вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Морковь в нашей организации перевозится охлаждаемым транспортом, обеспечивающим</p>	<p>Условия приемки моркови в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается морковь исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность; товарная (товарно-</p>	<p>Условия хранения моркови в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение моркови в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (90 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 4°С.</p> <p>Для моркови в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку моркови, т.е. имеющие непосредственный контакт с ней, - владовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о</p>

		<p>необходимые температурные режимы транспортировки (морковь транспортируется при температуре 4°C), видом транспортного средства – изотермический фургон. Не транспортируется морковь нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Морковь транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с морковью.</p> <p>При транспортировке моркови нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: морковь перевозится только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией.</p> <p>При транспортировке моркови нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка моркови нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем моркови, а именно: при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту моркови от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно 	<p>транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии моркови, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия моркови, такая партия моркови не принимается в нашу организацию. Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии моркови.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается морковь исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии моркови, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия моркови не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку моркови (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный</p>	<p>При хранении моркови в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем моркови: температурный режим хранения - 4°C, относительная влажность воздуха при хранении - 90 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 2 суток с даты производства. Морковь, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения моркови в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения моркови, установленных производителем моркови.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение моркови вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение моркови совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Морковь размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: морковь хранится только совместно с</p>	<p>допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку моркови (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Работники нашей организации, участвующие в</p>
--	--	---	--	--	---

			<p>обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки моркови выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке моркови нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключающие соприкосновение моркови с другими продуктами, исключающие загрязнение моркови, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку моркови, имеющие непосредственный контакт с морковью, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства – члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения моркови при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры</p>	<p>контакт с морковью, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку моркови (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, сведений</p>	<p>охлажденной плодоовощной продукцией (овощами).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, морковь с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения моркови и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество моркови, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности моркови (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) моркови – 2 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) морковь размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение моркови непосредственно на полу, неупакованной в транспортную тару моркови. В нашей организации при хранении моркови не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения моркови мест.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) обеспечены условия для хранения моркови, установленные производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 90 %, а температурный режим хранения - 4°С).</p> <p>Хранение в складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг)</p>	<p>разгрузке моркови, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук, 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках.
--	--	--	--	---	--	---

		<p>подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средства, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования моркови, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки моркови при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 4°С (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку моркови, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку моркови, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся</p>	<p>обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку моркови (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку моркови, и имеющие непосредственный контакт с морковью, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p>	<p>моркови осуществляется без доступа естественного и искусственного освещения.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение моркови (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение моркови (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации</p>	<p>Исключено в нашей организации загрязнение моркови при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - морковь имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020, также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - моркови силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - морковь соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания –</p>
--	--	--	--	--	---

			<p>носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке моркови (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку моркови, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией); - водители, осуществляющие перевозку моркови, и имеющие непосредственный контакт с морковью, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены: <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве); 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу 	<ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>категорически не допускаются к работам, связанным с хранением моркови (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение моркови, и имеющие непосредственный контакт с морковью (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. <p>Морковь хранится в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см. В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза в процессе хранения морковь периодически проверяется и подвергается переборке и очистке.</p>	<p>морковь, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - морковь всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента</p>
--	--	--	---	---	--	--

			<p>водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>			<p>Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
		<p>Огурцы свежие (далее – огурцы)</p>	<p>Условия транспортировки огурцов в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки огурцов в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – огурцы транспортируются при относительной влажности воздуха 90 %, температуре 4⁰C.</p> <p>Транспортирование огурцов в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым, вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Огурцы в нашей организации перевозятся охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (огурцы транспортируются при температуре 4⁰C), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируются огурцы нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Огурцы транспортируются исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров.</p>	<p>Условия приемки огурцов в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются огурцы исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими их качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии огурцов, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия огурцов, такая партия огурцов не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная</p>	<p>Условия хранения огурцов в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение огурцов в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (90 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 4⁰C.</p> <p>Для огурцов в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении огурцов в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем огурцов: температурный режим хранения – 4⁰C, относительная влажность воздуха при хранении – 90 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 4 суток с даты производства.</p> <p>Огурцы, находящиеся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождаются информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку огурцов, т.е. имеющие непосредственный контакт с ними, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации</p>

		<p>Нашей организацией не осуществляется перевозка огурцов вместе с сырьем и полуфабрикатами. При транспортировке огурцов нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: огурцы перевозятся только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией.</p> <p>При транспортировке огурцов нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка огурцов нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем огурцов, а именно: при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту огурцов от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)). - внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки огурцов выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке огурцов нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, 	<p>документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии огурцов.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются огурцы исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии огурцов, упаковки и тары тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия огурцов не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку огурцов (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с огурцами, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с</p>	<p>владыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения огурцов в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения огурцов, установленных производителем огурцов.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с огурцами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение огурцов совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Огурцы размещаются для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: огурцы хранятся только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией (овощами).</p> <p>Не соответствующие требованиям нормативных документов и технических регламентов, огурцы с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения огурцов и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество огурцов, хранящиеся на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяться объемом работающего для холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности</p>	<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку огурцов (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке огурцов, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук, 2. курят только в специально отведенном месте,
--	--	--	---	---	--

		<p>- водители, постоянно обеспечивают условия их размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение огурцов с другими продуктами, исключаящие загрязнение огурцов, изменения их органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку огурцов, имеющие непосредственный контакт с огурцами, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения огурцов при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды), включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования огурцов,</p>	<p>последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку огурцов (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку огурцов (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие),</p>	<p>огурцов (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) огурцов – 4 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) огурцы размещаются для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение огурцов непосредственно на полу, неулакованных в транспортную тару огурцов. В нашей организации при хранении огурцов не осуществляется соприкосновение их с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения огурцов мест.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) обеспечены условия для хранения огурцов, установленные производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 90 %, а температурный режим хранения - 4⁰С).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение огурцов (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p>	<p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение огурцов при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - огурцы имеют товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивает</p>
--	--	--	---	--	--

		<p>обеспечивают возможность поддержания условий перевозки огурцов при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку огурцов, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку огурцов, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке огурцов (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку огурцов, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно</p>	<p>проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку огурцов, и имеющие непосредственный контакт с огурцами, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и 	<p>Кладовщики, ответственные за хранение огурцов (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением огурцов (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение огурцов, и имеющие непосредственный контакт с огурцами (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также 	<p>сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - огурцов силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - огурцы соответствуют всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – огурцы, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p>
--	--	--	---	--	---

			<p>компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией),</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку огурцов, и имеющие непосредственный контакт с огурцами, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве); 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. <p>Огурцы хранятся в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p> <p>В целях профилактики микробов и псевдотуберкулеза в процессе хранения огурцы периодически проверяются и подвергаются переборке и очистке.</p>	<p>Продукт питания - огурцы всегда разгружаются в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	Свекла столовая свежая		<p>Условия транспортировки свеклы в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p>	<p>Условия приемки свеклы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем</p>	<p>Условия хранения свеклы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку свеклы, т.е. имеющие</p>

		<p>{далее – свекла}</p>	<p>Условия транспортировки свеклы в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – свекла транспортируется при относительной влажности воздуха 90 %; температуре 4⁰С.</p> <p>Транспортирование свеклы в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым, вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Свекла в нашей организации перевозится охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (свекла транспортируется при температуре 4⁰С), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется свекла нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Свекла транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с свеклой.</p> <p>При транспортировке свеклы нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: свеклы перевозятся только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией.</p> <p>При транспортировке свеклы нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p>	<p>действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается свекла исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии свеклы, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия свеклы, такая партия свеклы не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии свеклы.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается свекла исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии свеклы, упаковка и тарачтательно проверяется и в случае ее отсутствия,</p>	<p>Хранение свеклы в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (90 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 4⁰С.</p> <p>Для свеклы в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении свеклы в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем свеклы: температурный режим хранения - 4⁰С, относительная влажность воздуха при хранении - 90 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 2 суток с даты производства.</p> <p>Свекла, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения свеклы в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения свеклы, установленных производителем свеклы.</p>	<p>непосредственный контакт с ней, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку свеклы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на</p>
--	--	-------------------------	--	--	---	--

		<p>- перевозка свеклы нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем свеклы, а именно: при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 4⁰С (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту свеклы от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых, конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки свеклы выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке свеклы нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку,</p> <p>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение свеклы с другими продуктами, исключаящие загрязнение свеклы, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку свеклы, имеющие непосредственный контакт с свеклой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим</p>	<p>нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия свеклы не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку свеклы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с свеклой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку свеклы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе,</p>	<p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение свеклы вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение свеклы совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Свекла размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: свекла хранится только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией (овощами).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, свекла с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения свеклы и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество свеклы, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности свеклы (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) свеклы – 2 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) свекла размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение свеклы непосредственно на полу, неупакованной в транспортную тару свеклы. В нашей организации при хранении свеклы не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов</p>	<p>работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке свеклы, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной
--	--	---	---	---	---

			<p>законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения свеклы при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования свеклы, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки свеклы при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку свеклы, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с</p>	<p>сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку свеклы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с</p>	<p>отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения свеклы мест.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) обеспечены условия для хранения свеклы, установленные производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 90 %, а температурный режим хранения - 4°C).</p> <p>Хранение в складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) свеклы осуществляется без доступа естественного и искусственного освещения.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение свеклы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение свеклы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в</p>	<p>одеждой (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p> <p>Исключено в нашей организации загрязнение свеклы при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - свекла имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - свеклы силами сотрудников,</p>
--	--	--	--	---	---	--

		<p>наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- Больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку свеклы, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке свеклы (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку свеклы, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией),</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку свеклы, и имеющие непосредственный контакт с свеклой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве); 	<p>последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку свеклы, и имеющие непосредственный контакт с свеклой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой 	<p>установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением свеклы (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение свеклы, и имеющие непосредственный контакт с свеклой (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют 	<p>перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – свекла соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – свекла, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - свекла всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769</p>
--	--	--	---	---	--

			<p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p> <p>Свекла хранится в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p> <p>В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза в процессе хранения свекла периодически проверяется и подвергается переборке и очистке.</p>	<p>«О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»); На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	<p>Помидоры свежие (далее – томаты)</p>		<p>Условия транспортировки томатов в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки томатов в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – томаты транспортируются при относительной влажности воздуха 90 %; температуре 4°C.</p> <p>Транспортирование томатов в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Томаты в нашей организации перевозятся охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (томаты транспортируются</p>	<p>Условия приемки томатов в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются томаты исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими их качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акты: сдачи-приемки</p>	<p>Условия хранения томатов в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение томатов в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (90 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 4°C.</p> <p>Для томатов в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении томатов в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку томатов, т.е. имеющие непосредственный контакт с ними, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках,</p>

		<p>при температуре 4⁰С), видом транспортного средства – изотермический фургон. Не транспортируются томаты нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Томаты транспортируются исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка томатов вместе с сырьем и полуфабрикатами. При транспортировке томатов нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: томаты перевозятся только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией. При транспортировке томатов нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка томатов нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем томатов, а именно: при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 4⁰С (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту томатов от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; 	<p>товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии томатов, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия томатов, такая партия томатов не принимается в нашу организацию. Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии томатов. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются томаты исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии томатов, упаковка и таргательно проверяются и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия томатов не принимается в нашу организацию. Кладовщики, осуществляющие приемку томатов (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с томатами, проходят обязательные при предварительные при</p>	<p>срок годности, установленные изготовителем томатов: температурный режим хранения - 4⁰С, относительная влажность воздуха при хранении - 90 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 3 суток с даты производства. Томаты, находящиеся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождаются информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки). В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения томатов в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения томатов, установленных производителем томатов. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с томатами. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение томатов совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией. Томаты размещаются для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: томаты хранятся только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией (овощами).</p>	<p>сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку томатов (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Работники нашей организации, участвующие в разгрузке томатов, указанные выше,</p>
--	--	---	---	--	--

		<p>ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки томатов выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке томатов нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку;</p> <p>- водители, постоянно обеспечивают условия их размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение томатов с другими продуктами, исключая загрязнение томатов, изменения их органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку томатов, имеющие непосредственный контакт с томатами, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения томатов при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно</p>	<p>поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку томатов (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений)</p> <p>обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у</p>	<p>не соответствующие требованиям нормативных документов и технических регламентов, томаты с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения томатов и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество томатов, хранящиеся на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяться объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности томатов (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) томатов – 3 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) томаты размещаются для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение томатов непосредственно на полу, неупакованных в транспортную тару томатов. В нашей организации при хранении томатов не осуществляется соприкосновение их с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения томатов мест.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) обеспечены условия для хранения томатов, установленные производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 90 %, а температурный режим хранения - 4°C).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение томатов (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца</p>	<p>ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение
--	--	---	--	--	--

			<p>проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования томатов, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки томатов при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку томатов, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку томатов, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к</p>	<p>нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку томатов (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку томатов, и имеющие непосредственный контакт с томатами, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <p>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном</p>	<p>с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение томатов (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением томатов (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение томатов, и имеющие непосредственный</p>	<p>томатов при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – томаты имеют товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – томатов силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – томаты соответствуют всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – томаты, он всегда сопровождается документами,</p>
--	--	--	---	--	--	---

		<p>транспортировке томатов (осуществляется немедленная замена водителя). Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку томатов, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией); - водители, осуществляющие перевозку томатов, и имеющие непосредственный контакт с томатами, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены: <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве); 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>контакт с томатами (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотруднику выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. <p>Томаты хранятся в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см. В целях профилактики микробной порчи и псевдотуберкулеза в процессе хранения томаты периодически проверяются и подвергаются переборке и очистке.</p>	<p>относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия. Продукт питания - томаты всегда разгружаются в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки",</p>
--	--	---	---	---	--

			<p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>			<p>утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
		Изюм	<p>Условия транспортировки изюма в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки изюма в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – изюм транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %; температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование изюма в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется изюм нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Изюм транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров.</p> <p>Нашей организацией не осуществляется перевозка изюма вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке изюма нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: изюм перевозится только совместно с плодовоовощной продукцией.</p> <p>При транспортировке изюма нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС</p>	<p>Условия приемки изюма в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается изюм исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии изюма, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия изюма, такая партия изюма не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость</p>	<p>Условия хранения изюма в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение изюма в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (70 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C.</p> <p>При хранении изюма в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем изюма: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении - 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 3 месяца с даты производства.</p> <p>Изюм, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения изюма на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку изюма, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду; имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей</p>

		<p>021/2011 (О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка изюма нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем изюма, а именно: при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту изюма от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых, конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)). - внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки изюма выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке изюма нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение изюма с другими продуктами, исключаящие загрязнение изюма, изменения его органолептических свойств при перевозке. - водители нашей организации, осуществляющие перевозку изюма, имеющие непосредственный контакт с изюмом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и 	<p>каждой принимаемой партии изюма.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается изюм исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии изюма, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, гнили, такая партия изюма не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку изюма (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с изюмом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения изюма, установленных производителем изюма.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с изюмом.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение изюма совместно с пищевой продукцией иного вида и непивцевой продукцией.</p> <p>Изюм размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: изюм хранится только совместно с плодовоовощной продукцией (сухофруктами).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, изюм с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения изюма и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество изюма, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяться размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности изюма (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) изюма – 3 месяца с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) изюм размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется</p>	<p>продолгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку изюма (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке изюма, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и
--	--	---	--	---	--

			<p>периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения изюма при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования изюма, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки изюма при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку изюма, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной</p>	<p>Кладовщики, осуществляющие приемку изюма (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку изюма (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную</p>	<p>хранение изюма непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару изюма. В нашей организации при хранении изюма не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения изюма мест.</p> <p>Изюм хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условиях, установленных производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 70 %, а температурный режим хранения - 15°C).</p> <p>Изюм хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключающем их соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение изюма (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение изюма (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца</p>	<p>открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение изюма при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - изюм имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку,</p>
--	--	--	--	--	---	--

		<p>гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку изюма, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке изюма (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку изюма, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку изюма, и имеющие непосредственный контакт с изюмом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 	<p>гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку изюма, и имеющие непосредственный контакт с изюмом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно 	<p>с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением изюма (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение изюма, и имеющие непосредственный контакт с изюмом (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, 	<p>соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - изюма силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - изюм соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – изюм, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - изюм всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям</p>
--	--	--	---	---	---

			<p>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</p> <p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>осуществляется незамедлительная замена сотрудница);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденном решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
		<p>Масло сливочное (далее - масло)</p>	<p>Условия транспортировки масла в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки масла в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – масло транспортируется при</p>	<p>Условия приемки масла в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания</p>	<p>Условия хранения масла в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение масла в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (85 %) и светового</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку масла, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара),</p>

		<p>относительной влажности воздуха 85 %, температуре 4⁰С.</p> <p>Транспортирование масла в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Масло в нашей организации перевозятся охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (масло транспортируется при температуре 4⁰С), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется масло нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Масло транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров.</p> <p>Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с маслом. При транспортировке масла нашей организации соблюдаются правила товарного соседства. Масло перевозится только совместно с охлажденными молочными продуктами.</p> <p>При транспортировке масла нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка масла нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем масла, а именно: при относительной влажности воздуха 	<p>услуг) принимается масло исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы. При приемке каждой партии масла, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия масла, такая партия масла не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии масла.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается масло исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии масла, упаковка и тара тщательно проверяются и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия масла не</p>	<p>режима для данного вида продукта, при температуре 4⁰С.</p> <p>Для масла в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении масла в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем масла: температурный режим хранения - 4⁰С, относительная влажность воздуха при хранении - 85 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 5 суток с даты производства.</p> <p>Масло, находящееся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения масла в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения масла, установленных производителем масла.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение готовых к употреблению пищевых продуктов вместе с маслом.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение масла</p>	<p>постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку масла (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет</p>
--	--	--	--	---	--

		<p>85 % и температуре 4⁰C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <ul style="list-style-type: none"> - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту масла от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)). - внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки масла выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке масла нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение масла с другими продуктами, исключая загрязнение масла, изменения его органолептических свойств при перевозке. - водители нашей организации, осуществляющие перевозку масла, имеющие непосредственный контакт с маслом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации 	<p>принимается в нашу организацию. Кладовщики, осуществляющие приемку масла (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с маслом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). Кладовщики, осуществляющие приемку масла (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении</p>	<p>совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией. Масло размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: масло хранится только совместно с охлажденными молочными продуктами (молоком и продуктами из молока). Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, масло с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения масла и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество масла, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности масла (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) масла – 5 суток с даты производства). В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) масла размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение масла непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару масла. В нашей организации при хранении масла не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения масла мест. Кладовщики, ответственные за хранение масла (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку</p>	<p>компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Работники нашей организации, участвующие в разгрузке масла, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);
--	--	--	---	--	---

			<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения масла при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды), включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования масла, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки масла при относительной влажности воздуха 85 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку масла, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку масла (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение масла (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением масла (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение масла, и имеющие непосредственный контакт</p>	<p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение масла при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – масло имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – масла силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p>
--	--	--	--	---	---	---

		<p>календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку масла, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке масла (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования в медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку масла, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку масла, и имеющие непосредственный контакт с маслом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве); 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю 	<p>Кладовщики, осуществляющие приемку масла, и имеющие непосредственный контакт с маслом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 	<p>с маслом (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотруднику выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. <p>Хранение масла осуществляется на подтоварниках высотой 15 см от пола в промаркированной таре производителя.</p>	<p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - масло соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – масло, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы.</p> <p>Продукт питания - масло всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного</p>
--	--	---	--	---	--

			<p>(такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>		<p>союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
		Сметана	<p>Условия транспортировки сметаны в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки сметаны в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – сметана транспортируется при относительной влажности воздуха 85 %, температуре 4⁰С.</p> <p>Транспортирование сметаны в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Сметана в нашей организации перевозится охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (сметана транспортируется при температуре 4⁰С), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p>	<p>Условия приемки сметаны в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается сметана исключительно вместе с сопровождающими его документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия,</p>	<p>Условия хранения сметаны в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение сметаны в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (85 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 4⁰С.</p> <p>Для сметаны в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении сметаны в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем сметаны: температурный режим хранения -</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку сметаны, т.е. имеющие непосредственный контакт с ней, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной</p>

		<p>Не транспортируется сметана нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Сметана транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка сметаны вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке сметаны нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: сметана перевозится только совместно с охлажденными молочными продуктами.</p> <p>При транспортировке сметаны нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка сметаны нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем сметаны, а именно: при относительной влажности воздуха 85 % и температуре 4°С (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту сметаны от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной 	<p>ветеринарные сопроводительные документы. При приемке каждой партии сметаны, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия сметаны, такая партия сметаны не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии сметаны.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается сметана исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии сметаны, упаковка и тара тщательно проверяются и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия сметаны не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку сметаны (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт со сметаной, проходят обязательные предварительные при</p>	<p>4°С, относительная влажность воздуха при хранении – 85 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 5 суток с даты производства.</p> <p>Сметана, находящаяся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения сметаны в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения сметаны, установленных производителем сметаны.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе со сметаной.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение сметаны совместно с пищевой продукцией иного вида и непившей продукцией.</p> <p>Сметана размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: сметана хранится только совместно с охлажденными молочными продуктами (кисломолочными продуктами).</p> <p>Не соответствующая требованиям нормативных документов и технических регламентов, сметана с истекшими сроками</p>	<p>гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку сметаны (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Работники нашей организации, участвующие в разгрузке сметаны, указанные выше, ежедневно соблюдают</p>
--	--	--	---	--	--

		<p>дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки сметаны выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке сметаны нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку,</p> <p>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение сметаны с другими продуктами, исключаящие загрязнение сметаны, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку сметаны, имеющие непосредственный контакт со сметаной, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения сметаны при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей</p>	<p>поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку сметаны (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, сведений, обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у</p>	<p>годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения сметаны и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество сметаны, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности сметаны (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) сметаны – 5 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) сметаны размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение сметаны непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару сметаны. В нашей организации при хранении сметаны не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения сметаны мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение сметаны (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, сведений, обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у</p>	<p>следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение
--	--	---	---	---	--

			<p>организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования сметаны, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки сметаны при относительной влажности воздуха 85 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку сметаны, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку сметаны, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке сметаны (осуществляется немедленная замена водителя).</p>	<p>нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку сметаны (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку сметаны, и имеющие непосредственный контакт со сметаной, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <p>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном</p>	<p>нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение сметаны (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением сметаны (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение сметаны, и имеющие непосредственный контакт со сметаной (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <p>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</p>	<p>сметаны при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – сметана имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – сметаны силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – сметана соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – сметана, он всегда сопровождается документами,</p>
--	--	--	--	---	---	--

		<p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку сметаны, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией); - водители, осуществляющие перевозку сметаны, и имеющие непосредственный контакт со сметаной, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены: <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве); 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды 	<p>месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. <p>Хранение сметаны осуществляется на подтоварниках высотой 15 см от пола в промаркированной таре производителя.</p>	<p>относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы.</p> <p>Продукт питания - сметана всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента</p>
--	--	---	---	--	--

			отдельно от личной одежды, б. работают только в масках.			Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.
		Сыр	<p>Условия транспортировки сыра в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки сыра в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – сыр транспортируется при относительной влажности воздуха 85 %, температуре 4⁰C.</p> <p>Транспортирование сыра в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Сыр в нашей организации перевозится охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (сыр транспортируется при температуре 4⁰C), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется сыр нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами.</p> <p>Сыр транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров.</p>	<p>Условия приемки сыра в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается сыр исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы. При приемке каждой партии сыра, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия сыра, такая партия сыра не принимается в нашу организацию.</p>	<p>Условия хранения сыра в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение сыра в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (85 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 4⁰C.</p> <p>Для сыра в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении сыра в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем сыра: температурный режим хранения - 4⁰C, относительная влажность воздуха при хранении - 85 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 7 суток с даты производства.</p> <p>Сыр, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку сыра, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений)</p> <p>обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации</p>

		<p>Нашей организацией не осуществляется перевозка сыра вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке сыра нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: сыр перевозится только совместно с охлажденными молочными продуктами.</p> <p>При транспортировке сыра нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка сыра нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем сыра, а именно: при относительной влажности воздуха 85 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту сыра от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)). - внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки сыра выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке сыра нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия 	<p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии сыра.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается сыр исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приеме каждой партии сыра, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия сыра не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку сыра (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с сыром, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один</p>	<p>владыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения сыра в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения сыра, установленных производителем сыра.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с сыром.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение сыра совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Сыр размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: сыр хранится только совместно с охлажденными молочными продуктами (сырными продуктами).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, сыр с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения сыра и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество сыра, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности сыра (общий срок хранения (промежуточное</p>	<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку сыра (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке сыра, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания,
--	--	--	--	---	--

		<p>его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение сыра с другими продуктами, исключаящие загрязнение сыра, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку сыра, имеющие непосредственный контакт с сыром, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения сыра при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования сыра, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки</p>	<p>календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку сыра (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку сыра (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара,</p>	<p>хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) сыра – 7 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) сыра размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение сыра непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару сыра. В нашей организации при хранении сыра не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения сыра мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение сыра (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение сыра (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации</p>	<p>кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника),</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение сыра при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - сыр имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и</p>
--	--	---	---	---	--

		<p>сыра при относительной влажности воздуха 85 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку сыра, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку сыра, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке сыра (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку сыра, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации</p>	<p>кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку сыра, и имеющие непосредственный контакт с сыром, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых 	<p>(оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением сыра (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение сыра, и имеющие непосредственный контакт с сыром (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 	<p>хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – сыра силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – сыр соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – сыр, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы.</p>
--	--	--	---	---	---

			<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией),</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку сыра, и имеющие непосредственный контакт с сыром, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве); 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<ol style="list-style-type: none"> 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. <p>Хранение сыра осуществляется на подтоварниках высотой 15 см от пола в промаркированной таре производителя.</p>	<p>Продукт питания - сыр всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
		Творог	<p>Условия транспортировки творога в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p>	<p>Условия приемки творога в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем</p>	<p>Условия хранения творога в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку творога, т.е. имеющие</p>

		<p>Условия транспортировки творога в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – творог транспортируется при относительной влажности воздуха 85 %, температуре 4⁰С.</p> <p>Транспортирование творога в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым, вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Творог в нашей организации перевозится охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (творог транспортируется при температуре 4⁰С), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется творог нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Творог транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка творога вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке творога нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: творог перевозится только совместно с охлажденными молочными продуктами.</p> <p>При транспортировке творога нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p>	<p>действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается творог исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы. При приемке каждой партии творога, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия творога, такая партия творога не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии творога.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается творог исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии творога, упаковка и тара</p>	<p>Хранение творога в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (85 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 4⁰С.</p> <p>Для творога в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении творога в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем творога: температурный режим хранения - 4⁰С, относительная влажность воздуха при хранении - 85 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 3 суток с даты производства.</p> <p>Творог, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения творога в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения творога, установленных производителем творога.</p>	<p>непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку творога (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на</p>
--	--	---	---	--	---

		<p>- перевозка творога нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем творога, а именно: при относительной влажности воздуха 85 % и температуре 4⁰C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту творога от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых, конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки творога выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке творога нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение творога с другими продуктами, исключая загрязнение творога, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку творога, имеющие непосредственный контакт с творогом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим</p>	<p>тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия творога не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку творога (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с творогом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку творога (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и</p>	<p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с творогом.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение творога совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Творог размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: творог хранится только совместно с охлажденными молочными продуктами (кисломолочными продуктами).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, творог с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения творога и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество творога, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности творога (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) творога – 3 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) творога размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение творога непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару творога.</p> <p>В нашей организации при хранении творога не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем</p>	<p>работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке творога, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной
--	--	---	---	---	--

			<p>законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения творога при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования творога, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки творога при относительной влажности воздуха 85 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку творога, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек,</p>	<p>заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку творога (в месте оказания услуг по приготвлению питания — повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен</p>	<p>водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения творога мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение творога (в месте оказания услуг — повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение творога (в месте оказания услуг — повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся</p>	<p>одеждой (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение творога при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - творог имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - творога силами сотрудников,</p>
--	--	--	--	--	--	---

			<p>наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- Больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку творога, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке творога (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку творога, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией),</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку творога, и имеющие непосредственный контакт с творогом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве); 	<p>договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку творога, и имеющие непосредственный контакт с творогом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по 	<p>носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением творога (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение творога, и имеющие непосредственный контакт с творогом (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. <p>Хранение творога осуществляется на подтоварниках высотой 15 см от пола в промаркированной таре производителя.</p>	<p>перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – творог соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – творог, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы.</p> <p>Продукт питания - творог всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в</p>
--	--	--	---	---	--	--

			<p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>		<p>соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
		<p>Рыба филе Трески б/к с/м (далее – рыба)</p>	<p>Условия транспортировки рыбы в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки рыбы в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – рыба транспортируется при относительной влажности воздуха 95 %, температуре -18°C.</p> <p>Транспортирование рыбы в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p>	<p>Условия приемки рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается рыба исключительно вместе с сопроводительными документами, удостоверяющими ее качество и безопасность; товарная (товарно-</p>	<p>Условия хранения рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (95 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре -18°C.</p> <p>Для рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку рыбы, т.е. имеющие непосредственный контакт с ней, -кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и</p>

			<p>Рыба в нашей организации перевозится замораживаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (рыба транспортируется при температуре -18°C), видом транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Не транспортируется рыба нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Рыба транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – рефрижераторный фургон, который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с рыбой.</p> <p>При транспортировке рыбы нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: рыба перевозится только совместно с морожеными рыбными продуктами.</p> <p>При транспортировке рыбы нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка рыбы нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем рыбы, а именно: при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°C (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту рыбы от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых, конструкция 	<p>транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы. При приемке каждой партии рыбы, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия рыбы, такая партия рыбы не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии рыбы.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается рыба исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии рыбы, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия рыбы не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку рыбы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие</p>	<p>При хранении рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем рыбы: температурный режим хранения - -18°C, относительная влажность воздуха при хранении - 95 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 1 месяц с даты выработки.</p> <p>Рыба, находящаяся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения рыбы в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения рыбы, установленных производителем рыбы.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение рыбы вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение рыбы совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Рыба размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: рыба хранится только совместно с</p>	<p>заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений об обеспечении в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку рыбы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p>
--	--	--	---	---	--	---

		<p>грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки рыбы выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке рыбы нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия ее размещения в транспортном средстве, исключающие соприкосновение рыбы с другими продуктами, исключающие загрязнение рыбы, изменения ее органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку рыбы, имеющие непосредственный контакт с рыбой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения рыбы при перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры</p>	<p>непосредственный контакт с рыбой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку рыбы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок,</p>	<p>морожеными рыбными продуктами (рыбой и продуктами из рыбы).</p> <p>Не соответствующая требованиям нормативных документов и технических регламентов, рыба с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения рыбы и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество рыбы, хранящейся на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности рыбы (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) рыбы – 1 месяц с даты выработки).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) рыбы размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение рыбы непосредственно на полу, неупакованной в транспортную тару рыбы. В нашей организации при хранении рыбы не осуществляется соприкосновение ее с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения рыбы мест.</p> <p>Рыба хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в транспортной таре в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 95 %, а температурный режим хранения – -18°С).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение рыбы (в месте оказания услуг – повара, кухонные</p>	<p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке рыбы, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук, 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;
--	--	---	---	---	---

			<p>подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средства, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования рыбы, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки рыбы при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку рыбы, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку рыбы, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных</p>	<p>заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку рыбы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку рыбы, и имеющие непосредственный контакт с рыбой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p>	<p>рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение рыбы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением рыбы (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p>	<p>б. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение рыбы при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - рыба имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивает сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020, также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - рыбы силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - рыба соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p>
--	--	--	--	--	---	---

		<p>заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке рыбы (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку рыбы, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку рыбы, и имеющие непосредственный контакт с рыбой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>Кладовщики, ответственные за хранение рыбы, и имеющие непосредственный контакт с рыбой (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. <p>Рыба уложена в штабеля с прокладкой реек между рядами для циркуляции воздуха.</p>	<p>В момент разгрузки продукта питания – рыба, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы.</p> <p>Продукт питания - рыба всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке</p>
--	--	--	---	--	---

			<p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>			<p>имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	<p>Говядин в таз. (лопатка) с/м (далее – мясо)</p>		<p>Условия транспортировки мяса в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки мяса в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – мясо транспортируется при относительной влажности воздуха 95 %, температуре -18°C.</p> <p>Транспортирование мяса в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Мясо в нашей организации перевозится замораживаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (мясо транспортируется при температуре -18°C), видом транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Не транспортируется мясо нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Мясо транспортируется исключительно в</p>	<p>Условия приемки мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается мясо исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы. При приемке каждой партии мяса, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия,</p>	<p>Условия хранения мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (95 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре -18°C.</p> <p>Для мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем мяса; температурный режим хранения - -18°C, относительная влажность воздуха при хранении - 95 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 2 месяца с даты выработки.</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку мяса, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в</p>

			<p>специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – рефрижераторный фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с мясом.</p> <p>При транспортировке мяса нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: мясо перевозится только совместно с замороженными мясными продуктами.</p> <p>При транспортировке мяса нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка мяса нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем мяса, а именно: при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°C (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту мяса от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)). - внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки 	<p>несоответствия мяса, такая партия мяса не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии мяса.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается мясо исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии мяса, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия мяса не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку мяса (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с мясом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации</p>	<p>Мясо, находящееся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения мяса в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения мяса, установленных производителем мяса.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение мяса вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение мяса совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Мясо размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: мясо хранится только совместно с замороженными мясными продуктами (мясом и продуктами из мяса).</p> <p>Не соответствующее требованиям нормативных документов и технических регламентов, мясо с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения мяса и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество мяса, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания</p>	<p>установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку мяса (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке мяса, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук,
--	--	--	--	--	---	--

		<p>мяса выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при перевозке мяса нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение мяса с другими продуктами, исключая загрязнение мяса, изменения его органолептических свойств при перевозке; - водители нашей организации, осуществляющие перевозку мяса, имеющие непосредственный контакт с мясом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). - для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения мяса при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной 	<p>осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку мяса (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей</p>	<p>услуг), определяться объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности мяса (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) мяса – 2 месяца с даты выработки).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) мясо размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение мяса непосредственно на полу, упакованного в транспортную тару мяса. В нашей организации при хранении мяса не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения мяса мест.</p> <p>Мясо в нашей организации (также в месте оказания услуг) хранится на стеллажах (также в штабелях).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мяса (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<ul style="list-style-type: none"> 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение мяса при погрузке и выгрузке. Поставляемый и разгружаемый продукт питания – мясо имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго
--	--	---	--	--	--

		<p>питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования мяса, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки мяса при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°С (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку мяса, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку мяса, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке мяса (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку мяса, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них</p>	<p>осуществляющие приемку мяса (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку мяса, и имеющие непосредственный контакт с мясом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 	<p>Кладовщики, ответственные за хранение мяса (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением мяса (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мяса, и имеющие непосредственный контакт с мясом (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и 	<p>соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – мяса силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – мясо соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – мясо, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная,</p>
--	--	---	---	--	--

			<p>продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией); - водители, осуществляющие перевозку мяса, и имеющие непосредственный контакт с мясом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены: <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве); 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<ol style="list-style-type: none"> 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. <p>Мясо уложено в штабеля с прокладкой реек между рядами для циркуляции воздуха</p>	<p>акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы.</p> <p>Продукт питания - мясо всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим</p>
--	--	--	--	--	--	---

					регламентам на отдельные виды продукта питания.
	Мясо говядины б/к, с/м (лопатка)	<p>Условия транспортировки мяса в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки мяса в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – мясо транспортируется при относительной влажности воздуха 95 %, температуре -18°C.</p> <p>Транспортирование мяса в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Мясо в нашей организации перевозится замораживаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (мясо транспортируется при температуре -18°C), видом транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Не транспортируется мясо нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Мясо транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – рефрижераторный фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с мясом.</p> <p>При транспортировке мяса нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: мясо перевозится только совместно с замороженными мясными продуктами.</p>	<p>Условия приемки мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается мясо исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы. При приемке каждой партии мяса, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия мяса, такая партия мяса не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии мяса.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания</p>	<p>Условия хранения мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (95 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре -18°C.</p> <p>Для мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем мяса: температурный режим хранения - -18°C, относительная влажность воздуха при хранении - 95 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 2 месяца с даты выработки.</p> <p>Мясо, находящееся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения мяса в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку мяса, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку мяса (в месте оказания услуг по приготовлению питания</p>

		<p>При транспортировке мяса нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка мяса нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем мяса, а именно: при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°C (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту мяса от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)). - внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки мяса выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке мяса нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение мяса с другими продуктами, исключаящие загрязнение мяса, изменения его органолептических свойств при перевозке. - водители нашей организации, осуществляющие перевозку мяса, имеющие 	<p>услуг) принимается мясо исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии мяса, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия мяса не принимается в нашу организацию. Кладовщики, осуществляющие приемку мяса (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с мясом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). Кладовщики, осуществляющие приемку мяса (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара,</p>	<p>регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения мяса, установленных производителем мяса. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение мяса вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение мяса совместно с пищевой продукцией иного вида и непилещей продукцией. Мясо размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства; мясо хранится только совместно с замороженными мясными продуктами (мясом и продуктами из мяса). Не соответствующее требованиям нормативных документов и технических регламентов, мясо с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения мяса и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество мяса, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности мяса (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) мяса – 2 месяца с даты выработки). В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) мясо размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение мяса непосредственно на полу,</p>	<p>– повара, кухонные рабочие), проходит профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). Работники нашей организации, участвующие в разгрузке мяса, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук, 2. курят только в специально отведенном месте, 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется
--	--	--	---	--	---

		<p>непосредственный контакт с мясом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения мяса при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования мяса, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки мяса при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18⁰С (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку мяса, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и</p>	<p>кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку мяса (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года</p>	<p>неупакованного в транспортную тару мяса. В нашей организации при хранении мяса не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения мяса мест.</p> <p>Мясо в нашей организации (также в месте оказания услуг) хранится на стеллажах (также в штабелях).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мяса (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мяса (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один</p>	<p>незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение мяса при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - мясо имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с</p>
--	--	---	---	--	---

		<p>заклЮчением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений), сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- Больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку мяса, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке мяса (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку мяса, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку мяса, и имеющие непосредственный контакт с мясом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном 	<p>(профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку мяса, и имеющие непосредственный контакт с мясом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется 	<p>календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением мяса (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мяса, и имеющие непосредственный контакт с мясом (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – мяса силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – мясо соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – мясо, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы.</p> <p>Продукт питания – мясо всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его</p>
--	--	--	---	--	--

			<p>месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</p> <p>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</p> <p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>Мясо уложено в штабеля с прокладкой реек между рядами для циркуляции воздуха</p>	<p>от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
		<p>Печень говяжья с/м (далее – печень)</p>	<p>Условия транспортировки печени в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки печени в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – печень транспортируется при относительной влажности воздуха 95 %; температуре -18°C.</p>	<p>Условия приемки печени в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается печень исключительно</p>	<p>Условия хранения печени в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение печени в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (95 %) и светового режима для данного вида продукта; при температуре -18°C.</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку печени, т.е. имеющие непосредственный контакт с ней, -кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду,</p>

			<p>Транспортирование печени в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Печень в нашей организации перевозится замороживаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (печень транспортируется при температуре - 18°C), видом транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Не транспортируется печень нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Печень транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – рефрижераторный фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с печенью.</p> <p>При транспортировке печени нашей организации соблюдаются правила товарного соседства. печень перевозится только совместно с замороженными мясными продуктами.</p> <p>При транспортировке печени нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка печени нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем печени, а именно: при относительной влажности воздуха 	<p>вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность; товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы. При приемке каждой партии печени, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия печени, такая партия печени не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии печени.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается печень исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии печени, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия печени</p>	<p>Для печени в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении печени в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем печени: температурный режим хранения - - 18°C, относительная влажность воздуха при хранении - 95 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 1 месяца с даты выработки.</p> <p>Печень, находящаяся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения печени в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения печени, установленных производителем печени.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение печени вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение печени</p>	<p>имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку печени (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации</p>
--	--	--	---	---	---	--

		<p>95 % и температуре -18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту печени от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки печени выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке печени нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение печени с другими продуктами, исключаящие загрязнение печени, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку печени, имеющие непосредственный контакт с печенью, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации</p>	<p>не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку печени (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с печенью, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку печени (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, прохождении</p>	<p>совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Печень размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: печень хранится только совместно с замороженными мясными продуктами (мясом и продуктами из мяса).</p> <p>Не соответствующее требованиям нормативных документов и технических регламентов, печень с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения печени и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество печени, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности печени (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) печени – 1 месяца с даты выработки).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) печень размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение печени непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару печени. В нашей организации при хранении печени не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения печени мест.</p> <p>Печень хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в транспортной таре в соответствии с условиями хранения,</p>	<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке печени, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по
--	--	---	--	--	--

			<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения печени при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды), включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования печени, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки печени при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку печени, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один</p>	<p>профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку печени (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>установленными изготовителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 95 %, а температурный режим хранения - 18°C).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение печени (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение печени (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся</p>	<p>мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение печени при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - печень имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - печени силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт</p>
--	--	--	---	--	---	---

		<p>календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку печени, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке печени (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования в медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку печени, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку печени, и имеющие непосредственный контакт с печенью, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 	<p>Кладовщики, осуществляющие приемку печени, и имеющие непосредственный контакт с печенью, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 	<p>носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением печени (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение печени, и имеющие непосредственный контакт с печенью (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. <p>Печень уложено в штабеля с прокладкой реек между рядами для циркуляции воздуха</p>	<p>питания - печень соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – печень, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы.</p> <p>Продукт питания - печень всегда разгружается в упаковку, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС</p>
--	--	---	--	---	--

			<p>(такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>		<p>005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки». На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
		<p>Огурцы соленые (далее – огурцы)</p>	<p>Условия транспортировки огурцов в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки огурцов в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – огурцы транспортируются при относительной влажности воздуха 90 %, температуре 4°C.</p> <p>Транспортирование огурцов в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Огурцы в нашей организации перевозятся охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (огурцы транспортируются при температуре 4°C), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируются огурцы нашей организацией случайными транспортными</p>	<p>Условия приемки огурцов в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются огурцы исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими их качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приеме каждой партии огурцов,</p>	<p>Условия хранения огурцов в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение огурцов в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (90 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 4°C.</p> <p>Для огурцов в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении огурцов в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем огурцов: температурный режим хранения – 4°C, относительная влажность воздуха при хранении – 90 %, срок хранения</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку огурцов, т.е. имеющие непосредственный контакт с ними, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление,</p>

		<p>средствами, совместно с непродовольственными товарами. Огурцы транспортируются исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка огурцов вместе с сырьем и полуфабрикатами. При транспортировке огурцов нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: огурцы перевозятся только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией. При транспортировке огурцов нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка огурцов нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем огурцов, а именно: при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту огурцов от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на 	<p>товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия огурцов, такая партия огурцов не принимается в нашу организацию. Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии огурцов. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются огурцы исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приеме каждой партии огурцов, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия огурцов не принимается в нашу организацию. Кладовщики, осуществляющие приемку огурцов (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с огурцами, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры</p>	<p>(промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 15 суток с даты производства. Огурцы, находящиеся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождаются информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки). В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения огурцов в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения огурцов, установленных производителем огурцов. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с огурцами. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение огурцов совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией. Огурцы размещаются для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: огурцы хранятся только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией (соленья и квашенья). Не соответствующие требованиям нормативных документов и технических регламентов, огурцы с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения огурцов и утилизируется (на</p>	<p>выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку огурцов (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Работники нашей организации, участвующие в разгрузке огурцов, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p>
--	--	---	--	--	---

		<p>один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <ul style="list-style-type: none"> - внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки огурцов выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке огурцов нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия их размещения в транспортном средстве, исключаяе соприкосновение огурцов с другими продуктами, исключаяе загрязнение огурцов, изменения их органолептических свойств при перевозке. - водители нашей организации, осуществляющие перевозку огурцов, имеющие непосредственный контакт с огурцами, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). - для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения огурцов при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для 	<p>(медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку огурцов (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, сведений, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с</p>	<p>складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество огурцов, хранящиеся на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяться объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности огурцов (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок променучного хранения) огурцов – 15 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) огурцы размещаются для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение огурцов непосредственно на полу, неупакованных в транспортную тару огурцов. В нашей организации при хранении огурцов не осуществляется соприкосновение их с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения огурцов мест.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) обеспечены условия для хранения огурцов, установленные производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 90 %, а температурный режим хранения - 4°C).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение огурцов (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одеждой (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной оденды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение огурцов при погрузке и выгрузке.
--	--	---	---	---	---

		<p>мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования огурцов, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки огурцов при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку огурцов, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку огурцов, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке огурцов (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку огурцов, а также ответственные за</p>	<p>последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку огурцов (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку огурцов, и имеющие непосредственный контакт с огурцами, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <p>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</p>	<p>(оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение огурцов (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением огурцов (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение огурцов, и имеющие непосредственный контакт с огурцами (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p>	<p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – огурцы имеют товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – огурцов силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – огурцы соответствуют всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – огурцы, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные</p>
--	--	---	--	---	--

		<p>надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией); - водители, осуществляющие перевозку огурцов, и имеющие непосредственный контакт с огурцами, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены: <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве); 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. <p>Огурцы хранятся в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p>	<p>законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия. Продукт питания - огурцы всегда разгружаются в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденным решением Комиссии Таможенного</p>
--	--	--	--	---	--

			<p>Условия транспортировки воды в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки воды в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – вода транспортируется при относительной влажности воздуха 75 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование воды в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется вода нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами, вода транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка воды вместе с сырьем и полуфабрикатами. При транспортировке воды нашей организации соблюдаются правила товарного соседства; вода перевозится только совместно с безалкогольными напитками.</p> <p>При транспортировке воды нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p>	<p>Условия приемки воды в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается вода исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими ее качество и безопасность; товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии воды, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия воды, такая партия воды не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии воды.</p>	<p>Условия хранения воды в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение воды в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (75 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C.</p> <p>При хранении воды в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем воды: температурный режим хранения – 15°C, относительная влажность воздуха при хранении – 75 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 2 месяца с даты производства.</p> <p>вода, находящаяся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения воды на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на</p>	<p>союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p> <p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку воды, т.е. имеющие непосредственный контакт с ней, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители</p>
--	--	--	---	--	---	--

		<p>- перевозка воды нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем воды, а именно: при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту воды от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых, конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки воды выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке воды нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия ее размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение воды с другими продуктами, исключая загрязнение воды, изменения ее органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку воды, имеющие непосредственный контакт с водой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим</p>	<p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается вода исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии воды, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия воды не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку воды (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с водой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку воды (в месте оказания</p>	<p>бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения воды, установленных производителем воды.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с водой.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение воды совместно с пищевой продукцией иного вида и непивевой продукцией.</p> <p>вода размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: вода хранится только совместно с безалкогольными напитками.</p> <p>Не соответствующая требованиям нормативных документов и технических регламентов, вода с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения воды и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество воды, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяться размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности воды (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) воды – 2 месяца с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) вода размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение воды непосредственно на полу,</p>	<p>нашей организации, осуществляющие разгрузку воды (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке воды, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об
--	--	--	---	---	--

			<p>законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения воды при ее перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования воды, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки воды при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку воды, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку воды (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с</p>	<p>услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку воды (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с</p>	<p>неупакованного в транспортную тару воды. В нашей организации при хранении воды не осуществляется соприкосновение ее с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения воды мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение воды (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение воды (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение воды при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – вода имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда</p>
--	--	--	---	---	---	---

		<p>наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- Больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку воды, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке воды (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку воды, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией),</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку воды, и имеющие непосредственный контакт с водой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается 	<p>периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку воды, и имеющие непосредственный контакт с водой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается 	<p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением воды (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение воды, и имеющие непосредственный контакт с водой (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - воды силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - вода соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – вода, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - вода всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его</p>
--	--	--	---	--	---

			<p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>		<p>от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
		<p>Горошек зеленый консервированный (далее – горошек)</p>	<p>Условия транспортировки горошка в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Условия транспортировки горошек в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно - горошек транспортируется при относительной влажности воздуха 75 %, температуре 15°C. Транспортирование горошка в нашей организации осуществляется специально</p>	<p>Условия приемки горошка в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается горошек исключительно</p>	<p>Условия хранения горошка в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Хранение горошка в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (75 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку горошка, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую</p>

		<p>оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется горошек нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Горошек транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка горошка вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке горошка нашей организации соблюдаются правила товарного соседства, горошек перевозится только совместно с плодовоовощной продукцией.</p> <p>При транспортировке горошек нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка горошка нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем горошка, а именно: при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту горошка от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение 	<p>вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность; товарная (товарно-транспортная) накладная, акт о сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии горошка, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия горошка, такая партия горошка не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии горошка.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается горошек исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии горошка, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия горошка не принимается в нашу организацию.</p>	<p>При хранении горошка в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем горошка, температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении – 75 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 6 месяцев с даты производства.</p> <p>Горошек, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения горошка на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения горошка, установленных производителем горошка.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с горошком.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение горошка совместно с пищевой продукцией иного вида и непившей продукцией.</p> <p>Горошек размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства:</p>	<p>санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку горошка (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации</p>
--	--	--	--	---	--

		<p>ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки горошка выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке горошка нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку,</p> <p>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключающие соприкосновение горошка с другими продуктами, исключающие загрязнение горошка, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку горошка, имеющие непосредственный контакт с горошком, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку горошка (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с горошком, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку горошка (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки</p>	<p>горошек хранится только совместно с плодовоовощной продукцией (консервами). Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, горошек с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения горошка и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество горошка, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности горошка (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) горошка – 6 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) горошек размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение горошка непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару горошка. В нашей организации при хранении горошка не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения горошка мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение горошка (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной</p>	<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Работники нашей организации, участвующие в разгрузке горошка, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по
--	--	--	---	--

		<p>ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования горошка, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки горошка при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку горошка, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку горошка, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к</p>	<p>и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку горошка (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку горошка, и имеющие</p>	<p>гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение горошка (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением горошка (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение горошка, и имеющие непосредственный контакт с горошком (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p>	<p>мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение горошка при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - горошек имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - горошка силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт</p>
--	--	--	--	---	--

		<p>транспортировке горошка (осуществляется немедленная замена водителя). Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку горошка, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией); - водители, осуществляющие перевозку горошка, и имеющие непосредственный контакт с горошком, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены: <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве); 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 	<p>непосредственный контакт с горошком, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и 	<ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>питания - горошек соответствует всем необходимым нормам на продукты питания. В момент разгрузки продукта питания - горошек, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия. Продукт питания - горошек всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного</p>
--	--	---	---	--	---

			<p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>		<p>союза. О безопасности упаковки)]. На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
		<p>Масло подсолнечное (далее – масло).</p>	<p>Условия транспортировки масла в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки масла в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – масло транспортируется при относительной влажности воздуха 75 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование масла в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется масло нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Масло транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров.</p>	<p>Условия приемки масла в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается масло исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии масла, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия,</p>	<p>Условия хранения масла в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение масла в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (75 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C.</p> <p>При хранении масла в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем масла: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении - 75 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 1 месяца с даты производства.</p> <p>Масло, находящееся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку масла, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех</p>

		<p>Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с маслом.</p> <p>При транспортировке масла нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: масло перевозится только совместно с масложировой продукцией.</p> <p>При транспортировке масла нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка масла нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем масла, а именно: при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту масла от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)). - внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки масла выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке масла нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия 	<p>несоответствия масла, такая партия масла не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии масла.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается масло исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии масла, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия масла не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку масла (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с маслом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации</p>	<p>(товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения масла на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения масла, установленных производителем масла.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение масла вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение масла совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Масло размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: масло хранится только совместно с масложировой продукцией.</p> <p>Не соответствующее требованиям нормативных документов и технических регламентов, масло с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения масла и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество масла, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение</p>	<p>необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку масла (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). Работники нашей организации, участвующие в разгрузке масла, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после
--	--	---	--	--	---

		<p>его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение масла с другими продуктами, исключаящие загрязнение масла, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку масла, имеющие непосредственный контакт с маслом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения масла при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования масла, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки</p>	<p>осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку масла (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей</p>	<p>всего срока годности масла (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) масла – 1 месяца с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) масло размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение масла непосредственно на полу, неулаованного в транспортную тару масла. В нашей организации при хранении масла не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения масла мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение масла (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Масло хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условиях, установленных производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 75 %, а температурный режим хранения – 15°С).</p>	<p>посещения туалета моют руки мылом рук,</p> <p>2. курят только в специально отведенном месте,</p> <p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение масла при погрузке и выгрузке. Поставляемый и разгружаемый продукт питания – масло имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую</p>
--	--	---	---	---	---

		<p>масла при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку масла, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку масла, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке масла (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку масла, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации</p>	<p>осуществляющие приемку масла (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку масла, и имеющие непосредственный контакт с маслом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 	<p>Кладовщики, ответственные за хранение масла (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением масла (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение масла, и имеющие непосредственный контакт с маслом (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и 	<p>тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – масла силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – масло соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – масло, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность.</p>
--	--	---	--	--	--

			<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией),</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку масла, и имеющие непосредственный контакт с маслом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <p>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</p> <p>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</p> <p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p> <p>Масло хранится на складе в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p>	<p>товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - масло всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждений или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
--	--	--	---	---	---	--

		<p>Масло растительное (далее – масло)</p>	<p>Условия транспортировки масла в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Условия транспортировки масла в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – масло транспортируется при относительной влажности воздуха 75 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование масла в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется масло нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Масло транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с маслом.</p> <p>При транспортировке масла нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: масло перевозится только совместно с масложировой продукцией.</p> <p>При транспортировке масла нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <p>– перевозка масла нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем масла, а именно: при относительной влажности воздуха</p>	<p>Условия приемки масла в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается масло исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии масла, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия масла, такая партия масла не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии масла.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается масло исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При</p>	<p>Условия хранения масла в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение масла в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (75 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C.</p> <p>При хранении масла в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем масла: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении - 75 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 1 месяца с даты производства.</p> <p>Масло, находящееся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения масла на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения масла, установленных производителем масла.</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку масла, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку масла (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные</p>
--	--	---	---	---	--	---

		<p>75 % и температуре 15⁰С (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <ul style="list-style-type: none"> - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту масла от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)). - внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки масла выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке масла нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение масла с другими продуктами, исключаящие загрязнение масла, изменения его органолептических свойств при перевозке. - водители нашей организации, осуществляющие перевозку масла, имеющие непосредственный контакт с маслом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации 	<p>приемке каждой партии масла, упаковка и тарг тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия масла не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку масла (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с маслом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку масла (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о</p>	<p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение масла вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение масла совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Масло размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства; масло хранится только совместно с масложировой продукцией.</p> <p>Не соответствующее требованиям нормативных документов и технических регламентов, масло с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения масла и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество масла, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности масла (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) масла – 1 месяца с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) масло размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение масла непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару масла. В нашей организации при хранении масла не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов</p>	<p>рабочие), проходит профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке масла, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется
--	--	---	---	---	--

			<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения масла при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды), включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования масла, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки масла при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку масла, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один</p>	<p>пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку масла (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с</p>	<p>отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения масла мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение масла (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Масло хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условиях, установленных производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 75 %, а температурный режим хранения - 15°C).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение масла (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один</p>	<p>незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение масла при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - масло имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с</p>
--	--	--	--	---	---	---

		<p>календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку масла, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке масла (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования в медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку масла, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку масла, и имеющие непосредственный контакт с маслом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при 	<p>календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку масла, и имеющие непосредственный контакт с маслом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при 	<p>календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением масла (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение масла, и имеющие непосредственный контакт с маслом (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - масла силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - масло соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – масло, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - масло всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей</p>
--	--	---	--	--	--

			<p>(такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>Масло хранится на складе в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p>	<p>сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
		<p>Сок фруктовый в ассортименте (в т.ч. персиковый, яблочный, абрикосовый) (далее – сок)</p>	<p>Условия транспортировки сока в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки сок в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно - сок транспортируется при относительной влажности воздуха 75 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование сока в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p>	<p>Условия приемки сока в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается сок исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его</p>	<p>Условия хранения сока в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение сока в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (75 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C.</p> <p>При хранении сока в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку сока, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду; имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о</p>

		<p>Не транспортируется сок нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Сок транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка сока вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке сока нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: сок перевозится только совместно с безалкогольными напитками.</p> <p>При транспортировке сок нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка сока нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем сока, а именно: при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту сока от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на 	<p>качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии сока, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия сока, такая партия сока не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии сока.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается сок исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии сока, упаковка и тарг тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия сока не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку сока (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие</p>	<p>срок годности, установленные изготовителем сока: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении – 75 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 3 месяца с даты производства.</p> <p>Сок, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения сока на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения сока, установленных производителем сока.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с соком.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение сока совместно с пищевой продукцией иного вида и непивной продукцией.</p> <p>Сок размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: сок хранится только совместно с безалкогольными напитками.</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических</p>	<p>пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений) обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку сока (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p>
--	--	---	--	---	---

		<p>один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <ul style="list-style-type: none"> - внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки сока выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке сока нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение сока с другими продуктами, исключаящие загрязнение сока, изменения его органолептических свойств при перевозке. - водители нашей организации, осуществляющие перевозку сока, имеющие непосредственный контакт с соком, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). - для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения сока при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых 	<p>непосредственный контакт с соком, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку сока (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок,</p>	<p>регламентов, сок с истекающими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения сока и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество сока, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности сока (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) сока – 3 месяца с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) сок размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение сока непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару сока. В нашей организации при хранении сока не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения сока мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение сока (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в</p>	<p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке сока, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук, 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;
--	--	--	---	---	---

		<p>отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования сока, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки сока при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку сока, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку сока, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке сока (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку сока, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным</p>	<p>заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку сока (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку сока, и имеющие непосредственный контакт с соком, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p>	<p>установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение сока (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением сока (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение сока, и имеющие непосредственный контакт с соком (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 	<p>б. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение сока при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – сок имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивает сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020, также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – сока силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – сок соответствует всем необходимым нормам на продукты питания. В момент разгрузки продукта питания – сок, он</p>
--	--	---	--	---	---

			<p>правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку сока, и имеющие непосредственный контакт с соком, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве); 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<ol style="list-style-type: none"> 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. <p>Сок хранится на складе в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p>	<p>всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - сок всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии с Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза</p>
--	--	--	---	---	---	--

					<p>"Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденном решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
Томатная паста (далее – паста)	<p>Условия транспортировки пасты в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Условия транспортировки пасты в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно - паста транспортируется при относительной влажности воздуха 75 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование пасты в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется паста нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Паста транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с пастой. При транспортировке пасты нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: паста перевозится только совместно с плодовоовощной продукцией.</p> <p>При транспортировке пасты нашей организацией постоянно соблюдаются</p>	<p>Условия приемки пасты в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается паста исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии пасты, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия пасты, такая партия пасты не принимается в нашу организацию. Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить</p>	<p>Условия хранения пасты в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Хранение пасты в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (75 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C.</p> <p>При хранении пасты в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем пасты: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении – 75 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 3 месяца с даты производства. Паста, находящаяся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком; (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку пасты, т.е. имеющие непосредственный контакт с ней, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один</p>	

			<p>требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка пасты нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем пасты, а именно: при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту пасты от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)). - внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки пасты выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке пасты нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку; - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение пасты с другими продуктами, исключая загрязнение пасты, изменения его органолептических свойств при перевозке. - водители нашей организации, осуществляющие перевозку пасты, имеющие непосредственный контакт с пастой, проходят обязательные предварительные при 	<p>прослеживаемость каждой принимаемой партии пасты.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается паста исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии пасты, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия пасты не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку пасты (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с пастой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>хранения пасты на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения пасты, установленных производителем пасты.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение пасты вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение пасты совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Паста размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: паста хранится только совместно с плодовоовощной продукцией (консервами).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, паста с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения пасты и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество пасты, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности пасты (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) пасты – 3 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) паста</p>	<p>календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку пасты (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке пасты, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а
--	--	--	---	--	---	---

			<p>поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения пасты при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования пасты, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки пасты при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку пасты, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о</p>	<p>Кладовщики, осуществляющие приемку пасты (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку пасты (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную</p>	<p>размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение пасты непосредственно на полу, неплакированного в транспортную тару пасты. В нашей организации при хранении пасты не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения пасты мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение пасты (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение пасты (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один</p>	<p>также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение пасты при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – паста имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка</p>
--	--	--	--	--	---	---

		<p>прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку пасты, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке пасты (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку пасты, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку пасты, и имеющие непосредственный контакт с пастой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 	<p>гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку пасты, и имеющие непосредственный контакт с пастой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно 	<p>календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением пасты (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение пасты, и имеющие непосредственный контакт с пастой (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – пасты силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – паста соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – паста, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания – паста всегда разгружается в упаковке, соответствующей</p>
--	--	---	---	--	---

			<p>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</p> <p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>Паста хранится на складе в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p>	<p>установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	<p>Яйца куриные пищевые (далее – яйцо)</p>		<p>Условия транспортировки яйца в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки яйца в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов.</p>	<p>Условия приемки яйца в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p>	<p>Условия хранения яйца в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение яйца в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку яйца, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные</p>

		<p>в именно – яйцо транспортируется 85 %, температуре 10°C.</p> <p>Транспортирование яйца в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Яйцо в нашей организации перевозятся охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (яйцо транспортируется при температуре 10°C), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется яйцо нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Яйцо транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с яйцом.</p> <p>При транспортировке яйца нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: яйцо перевозится только совместно с охлажденными яйцами.</p> <p>При транспортировке яйца нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка яйца нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем яйца, а именно: при относительной влажности воздуха 	<p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается яйцо исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы. При приемке каждой партии яйца, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия яйца, такая партия яйца не принимается в нашу организацию. Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии яйца.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются яйца исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии яйца, упаковка и таргательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности</p>	<p>порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (85 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 10°C.</p> <p>Для яйца в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении яйца в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем яйца: температурный режим хранения - 10°C, относительная влажность воздуха при хранении - 85 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 5 суток с даты производства.</p> <p>Яйцо, находящееся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения яйца в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения яйца, установленных производителем яйца.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение яйца вместе с готовыми и употреблению пищевыми продуктами.</p>	<p>рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку яйца (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и</p>
--	--	--	---	---	---

		<p>85 °C и температуре 10°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту яйца от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки яйца выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке яйца нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение яйца с другими продуктами, исключая загрязнение яйца, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку яйца, имеющие непосредственный контакт с яйцом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации</p>	<p>упаковки, грязи, такая партия яйца не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку яйца (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с яйцом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку яйца (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках,</p>	<p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение яйца совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Яйцо размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: яйцо хранится только совместно с охлажденными яйцами (яйца).</p> <p>Не соответствующее требованиям нормативных документов и технических регламентов, яйца с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения яйца и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество яиц, хранящихся на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяться объемом работающего холодильного оборудования достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности яйца (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) яйца – 5 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) яйца размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение яйца непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару яйца. В нашей организации при хранении яйца не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения яйца мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение яйца (в месте оказания услуг – повара, кухонные</p>	<p>аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке яйца, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук, 2. курят только в специально отведенном месте, 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);
--	--	---	---	--	---

			<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения яйца при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды), включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования яйца, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки яйца при относительной влажности воздуха 85 % и температуре 10°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку яйца, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один</p>	<p>сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку яйца (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с</p>	<p>работчие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение яйца (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением яйца (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p>	<p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение яйца при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – яйцо имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – яйца силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p>
--	--	--	--	---	---	--

			<p>календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку яйца, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке яйца (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования в медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку яйца, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку яйца, и имеющие непосредственный контакт с яйцом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве); 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю 	<p>последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку яйца, и имеющие непосредственный контакт с яйцом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой 	<p>Кладовщики, ответственные за хранение яйца, и имеющие непосредственный контакт с яйцом (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. <p>Хранение яйца осуществляется на стеллажах высотой 15 см от пола в промаркированной таре производителя. Продукция уложена в штабеля высотой в 5 коробок.</p>	<p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - яйцо соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – яйцо, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы.</p> <p>Продукт питания - яйцо всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного</p>
--	--	--	--	--	---	---

			<p>(такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>		<p>союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	<p>Капуста белокочанная свежая (далее – капуста)</p>		<p>Условия транспортировки капусты в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки капусты в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – капуста транспортируется при относительной влажности воздуха 90 %, температуре 4°C.</p> <p>Транспортирование капусты в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Капуста в нашей организации перевозится охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (капуста транспортируется при температуре 4°C), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p>	<p>Условия приемки капусты в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается капуста исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими ее качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акты сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При</p>	<p>Условия хранения капусты в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение капусты в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (90 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 4°C.</p> <p>Для капусты в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении капусты в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем капусты: температурный режим хранения -</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку капусты, т.е. имеющие непосредственный контакт с ней, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной</p>

		<p>Не транспортируется капуста нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Капуста транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с капустой.</p> <p>При транспортировке капусты нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: капуста перевозится только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией.</p> <p>При транспортировке капусты нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка капусты нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем капусты, а именно: при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту капусты от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной 	<p>приемке каждой партии капусты, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия капусты, такая партия капусты не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии капусты.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается капуста исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии капусты, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия капусты не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку капусты (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с капустой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и</p>	<p>4°C, относительная влажность воздуха при хранении – 90 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 2 суток с даты производства.</p> <p>Капуста, находящаяся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения капусты в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения капусты, установленных производителем капусты.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение капусты вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение капусты совместно с пищевой продукцией иного вида и непившей продукцией.</p> <p>Капуста размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: капуста хранится только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией (овощами).</p> <p>Не соответствующая требованиям нормативных документов и технических регламентов, капуста с истекшими сроками</p>	<p>гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку капусты (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Работники нашей организации, участвующие в разгрузке капусты, указанные выше, ежедневно соблюдают</p>
--	--	--	--	---	--

		<p>дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки капусты выполнена из моющих, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке капусты нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, водители, постоянно обеспечивают условия ее размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение капусты с другими продуктами, исключаящие загрязнение капусты, изменения ее органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку капусты, имеющие непосредственный контакт с капустой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения капусты при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на</p>	<p>периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку капусты (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один</p>	<p>годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения капусты и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество капусты, хранящейся на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования), достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности капусты (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промучного хранения) капусты – 2 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) капуста размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение капусты непосредственно на полу, неупакованной в транспортную тару капусты. В нашей организации при хранении капусты не осуществляется соприкосновение ее с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения капусты мест.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) обеспечены условия для хранения капусты, установленные производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 90 %, а температурный режим хранения - 4⁰C).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение капусты (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями</p>	<p>следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение
--	--	--	--	--	--

			<p>один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования капусты, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки капусты при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку капусты, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку капусты, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке капусты (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих</p>	<p>календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку капусты (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку капусты, и имеющие непосредственный контакт с капустой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения 	<p>о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение капусты (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением капусты (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение капусты, и имеющие непосредственный контакт с капустой (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-</p>	<p>капусты при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – капуста имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – капусты силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – капуста соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – капуста, он всегда сопровождается документами,</p>
--	--	--	--	---	---	--

		<p>перевозку капусты, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средства, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией); - водители, осуществляющие перевозку капусты, и имеющие непосредственный контакт с капустой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены: <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве); 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>туалета моют руки мылом рук;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. <p>Капуста хранится в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см. В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза в процессе хранения периодически проверяются и подвергаются переборке и очистке</p>	<p>относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия. Продукт питания - капуста всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки",</p>
--	--	---	--	---	---

					утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.
	Картофель свежий (далее – картофель)	<p>Условия транспортировки картофеля в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Условия транспортировки картофеля в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – картофель транспортируется при относительной влажности воздуха 90 %, температуре 4°C.</p> <p>Транспортирование картофеля в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Картофель в нашей организации перевозится охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (картофель транспортируется при температуре 4°C), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется картофель нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Картофель транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с картофелем.</p>	<p>Условия приемки картофеля в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается картофель исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии картофеля, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия картофеля, такая партия картофеля не принимается в нашу организацию. Товаросопроводительная документация позволяет</p>	<p>Условия хранения картофеля в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Хранение картофеля в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (90 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 4°C.</p> <p>Для картофеля в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении картофеля в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем картофеля: температурный режим хранения - 4°C, относительная влажность воздуха при хранении - 90 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 20 суток с даты производства.</p> <p>Картофель, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку картофеля, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей</p>

		<p>При транспортировке картофеля нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: картофеля перевозится только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией.</p> <p>При транспортировке картофеля нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка картофеля нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем картофеля, а именно: при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 4⁰С (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту картофеля от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых, конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)). - внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки картофеля выполнена из моющего, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке картофеля нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, – водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в 	<p>обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии картофеля.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается картофель исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии картофеля, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия картофеля не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку картофеля (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с картофелем, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один</p>	<p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения картофеля в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения картофеля, установленных производителем картофеля.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение картофеля вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение картофеля совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Картофель размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: картофель хранится только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией (овощами).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, картофель с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения картофеля и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество картофеля, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности картофеля (общий срок хранения</p>	<p>продолжительной). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку картофеля (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке картофеля, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых
--	--	---	--	---	--

		<p>транспортном средстве, исключая соприкосновение картофеля с другими продуктами, исключая загрязнение картофеля, изменения его органолептических свойств при перевозке</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку картофеля, имеющие непосредственный контакт с картофелем, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения картофеля при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования картофеля,</p>	<p>календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку картофеля (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку картофеля (в месте оказания услуг по приготовлению питания –</p>	<p>(промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) картофеля – 20 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) картофель размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение картофеля непосредственно на полу, неулакованный в транспортную тару картофеля. В нашей организации при хранении картофеля не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения картофеля мест.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) обеспечены условия для хранения картофеля, установленные производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 90 %, а температурный режим хранения - 4⁰С).</p> <p>Хранение в складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) картофеля осуществляется без доступа естественного и искусственного освещения.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение картофеля (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у</p>	<p>заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение картофеля при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - картофель имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую</p>
--	--	--	---	--	--

		<p>обеспечивают возможность поддержания условий перевозки картофеля при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку картофеля, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку картофеля, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке картофеля (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку картофеля, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно</p>	<p>повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку картофеля, и имеющие непосредственный контакт с картофелем, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте, 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых 	<p>нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение картофеля (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением картофеля (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение картофеля, и имеющие непосредственный контакт с картофелем (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 	<p>маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - картофеля силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - картофель соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – картофеля, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - картофель всегда</p>
--	--	--	---	--	--

			<p>компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией),</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку картофеля, и имеющие непосредственный контакт с картофелем, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве); 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. <p>Картофель хранится в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p> <p>В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза в процессе хранения картофель периодически проверяется и подвергается переборке и очистке.</p>	<p>разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии с Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	Филе куриное с/м (далее – мясо)		<p>Условия транспортировки мяса в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки мяса в нашей организации соответствуют установленным</p>	<p>Условия приемки мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим</p>	<p>Условия хранения мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку мяса, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, - кладовщики,</p>

		<p>требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, в частности – мясо транспортируется при относительной влажности воздуха 95 %, температуре -18°C.</p> <p>Транспортирование мяса в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Мясо в нашей организации перевозится замораживаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (мясо транспортируется при температуре -18°C), видом транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Не транспортируется мясо нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Мясо транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – рефрижераторный фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с мясом.</p> <p>При транспортировке мяса нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: мясо перевозится только совместно с замороженными мясными продуктами.</p> <p>При транспортировке мяса нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011. (О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <p>- перевозка мяса нашей организацией осуществляется транспортными средствами в</p>	<p>нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается мясо исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акты сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы. При приемке каждой партии мяса, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия мяса, такая партия мяса не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии мяса.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается мясо исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии мяса, упаковка и тара тщательно проверяется и в</p>	<p>Хранение мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (95 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре -18°C.</p> <p>Для мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем мяса: температурный режим хранения - -18°C, относительная влажность воздуха при хранении - 95 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 1 месяц с даты выработки.</p> <p>Мясо, находящееся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения мяса в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения мяса, установленных производителем мяса.</p>	<p>грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку мяса (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5</p>
--	--	--	---	--	---

		<p>соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем мяса, а именно: при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту мяса от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки мяса выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке мяса нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку,</p> <p>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение мяса с другими продуктами, исключая загрязнение мяса, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку мяса, имеющие непосредственный контакт с мясом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза</p>	<p>случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия мяса не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку мяса (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с мясом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку мяса (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о медицинском осмотре и заключением врача о</p>	<p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение мяса вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение мяса совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Мясо размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: мясо хранится только совместно с замороженными мясными продуктами (птицей и продуктами из мяса птицы).</p> <p>Не соответствующее требованиям нормативных документов и технических регламентов, мясо с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения мяса и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество мяса, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности мяса (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) мяса – 1 месяц с даты выработки).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) мясо размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение мяса непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару мяса. В нашей организации при хранении мяса не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов</p>	<p>года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке мяса, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук, 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой
--	--	--	--	--	---

		<p>(медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения мяса при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования мяса, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки мяса при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку мяса, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в</p>	<p>допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку мяса (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один</p>	<p>отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения мяса мест.</p> <p>Мясо хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в транспортной таре в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 95 %, а температурный режим хранения - -18°C).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мяса (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мяса (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один</p>	<p>санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p> <p>Исключено в нашей организации загрязнение мяса при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – мясо имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствует требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – мяса силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и</p>
--	--	--	--	--	--

		<p>установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- Больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку мяса, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке мяса (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку мяса, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку мяса, и имеющие непосредственный контакт с мясом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве); 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой 	<p>календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку мяса, и имеющие непосредственный контакт с мясом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой 	<p>календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением мяса (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мяса, и имеющие непосредственный контакт с мясом (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – мясо соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – мясо, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы.</p> <p>Продукт питания - мясо всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769</p>
--	--	---	--	---	---

		<p>открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>Мясо уложено в штабеля с прокладкой реек между рядами для циркуляции воздуха</p>	<p>«О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»); На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	Джем	<p>Условия транспортировки джема в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки джем в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно - джем транспортируется при относительной влажности воздуха 75 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование джема в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется джем нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Джем транспортируется исключительно в</p>	<p>Условия приемки джема в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается джем исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации</p>	<p>Условия хранения джема в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение джема в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (75 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C.</p> <p>При хранении джема в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем джема: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении – 75 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку джема, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках,</p>

		<p>специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка джема вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке джема нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: джем перевозится только совместно с плодовоовощной продукцией.</p> <p>При транспортировке джем нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка джема нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем джема, а именно: при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту джема от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)). - внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки 	<p>соответствия. При приемке каждой партии джема, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия джема, такая партия джема не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии джема.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается джем исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии джема, упаковка и тара тщательно проверяются и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия джема не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку джема (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с джемом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в</p>	<p>максимальный срок променуточного хранения) – 3 месяца с даты производства.</p> <p>джем, находящееся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения джема на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения джема, установленных производителем джема.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с джемом.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение джема совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>джем размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: джем хранится только совместно с плодовоовощной продукцией (консервами).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, джем с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения джема и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p>	<p>сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку джема (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке джема, указанные выше, ежедневно</p>
--	--	--	--	---	--

		<p>джема выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при перевозке джема нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водителя, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение джема с другими продуктами, исключая загрязнение джема, изменения его органолептических свойств при перевозке; - водители нашей организации, осуществляющие перевозку джема, имеющие непосредственный контакт с джемом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). - для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения джема при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной 	<p>нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку джема (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации</p>	<p>Количество джема, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяться размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности джема (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) джема – 3 месяца с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) джем размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение джема непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару джема. В нашей организации при хранении джема не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения джема мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение джема (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p>	<p>соблюдают следующие правила личной гигиены.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение
--	--	--	--	--	--

		<p>питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования джема, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки джема при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку джема, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку джема, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке джема (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку джема, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них</p>	<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку джема (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку джема, и имеющие непосредственный контакт с джемом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также 	<p>Кладовщики, ответственные за хранение джема (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением джема (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение джема, и имеющие непосредственный контакт с джемом (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также 	<p>джема при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - джем имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - джема силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - джем соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – джем, он всегда сопровождается документами,</p>
--	--	---	---	--	---

			<p>продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией); - водители, осуществляющие перевозку джема, и имеющие непосредственный контакт с джемом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены: <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве); 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>туалета моют руки мылом рук;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. <p>джем хранится на складе в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p>	<p>относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия. Продукт питания - джем всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки",</p>
--	--	--	--	--	---	--

						утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.
		Печенье в ассортименте {далее – печенье }	<p>Условия транспортировки печенья в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки печенья в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – печенье транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 18°C.</p> <p>Транспортирование печенья в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируются печенье нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Печенье транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка печенья вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке печенья нашей организации соблюдаются правила товарного соседства, печенье перевозятся только совместно с кондитерскими изделиями.</p> <p>При транспортировке печенья нашей организацией постоянно соблюдаются</p>	<p>Условия приемки печенья в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются печенье исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими их качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии печенья, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия печенья, такая партия печенья не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость</p>	<p>Условия хранения печенья в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение печенья в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (70 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 18°C.</p> <p>При хранении печенья в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем печенья: температурный режим хранения - 18°C, относительная влажность воздуха при хранении - 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 7 суток с даты производства.</p> <p>Печенье, находящиеся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождаются информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения печенья на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку печенья, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей</p>

		<p>требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка печенья нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем печенья, а именно: при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 18°C (которые сохраняются в транспортном средстве); - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту печенья от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); - внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки печенья выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке печенья нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку; - водители, постоянно обеспечивают условия их размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение печенья с другими продуктами, исключая загрязнение печенья, изменения их органолептических свойств при перевозке. - водители нашей организации, осуществляющие перевозку печенья, имеющие непосредственный контакт с 	<p>каждой принимаемой партии печенья.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются печенье исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии печенья, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия печенья не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку печенья (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с печеньем, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения печенья, установленных производителем печенья.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с печеньем.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение печенья совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Печенье размещаются для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: печенье хранятся только совместно с кондитерскими изделиями (мучными кондитерскими изделиями).</p> <p>Не соответствующие требованиям нормативных документов и технических регламентов, печенье с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения печенья и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество печенья, хранящихся на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяться размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности печенья (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) печенья – 7 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) печенье размещаются для хранения на стеллажах. В</p>	<p>продолгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку печенья (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке печенья, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых
--	--	---	---	---	---

		<p>печеньем, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения печени при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования печени, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки печени при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку печени, имеют при себе личные медицинские книжки с</p>	<p>Кладовщики, осуществляющие приемку печени (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку печени (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную</p>	<p>нашей организации не осуществляется хранение печени непосредственно на полу, неулакованных в транспортную тару печени. В нашей организации при хранении печени не осуществляется соприкосновение их с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения печени мест.</p> <p>Печень хранятся в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условии, установленного производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 70 %, а температурный режим хранения - 18°C).</p> <p>Печень хранятся в нашей организации (также в месте оказания услуг) штабелями на стеллажах на расстоянии, исключающем их соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение печени (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение печени (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную</p>	<p>заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение печени при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – печень имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую</p>
--	--	--	--	---	--

		<p>отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку печени, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке печени (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку печени, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку печени, и имеющие непосредственный контакт с печеньем, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p>	<p>гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку печени, и имеющие непосредственный контакт с печеньем, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте; после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно 	<p>медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением печени (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение печени, и имеющие непосредственный контакт с печеньем (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте; после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю 	<p>маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - печенья силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - печенье соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – печенье, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - печенье всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным</p>
--	--	---	--	--	---

			<p>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</p> <p>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</p> <p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>(такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p> <p>Хранение печенья вместе с товарами, имеющими специфический запах, а также обладающими способностью воспринимать влагу (сахар, соль и др.) не осуществляется.</p>	<p>обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 759 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	Груши свежие (далее – груши)		<p>Условия транспортировки груш в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки груш в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозки скоропортящихся грузов, а именно – груши транспортируются при</p>	<p>Условия приемки груш в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p>	<p>Условия хранения груш в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение груш в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку груш, т.е. имеющие непосредственный контакт с ними, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара),</p>

		<p>относительной влажности воздуха 90 %, температуре 0°С.</p> <p>Транспортирование груш в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>груши в нашей организации перевозятся охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (груши транспортируются при температуре 0°С), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируются груши нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. груши транспортируются исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка груш вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке груш нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: груши перевозятся только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией.</p> <p>При транспортировке груш нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка груш нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем груш, а именно: при относительной влажности воздуха 	<p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются груши исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими их качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии груш, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия груш, такая партия груш не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии груш.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются груши исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии груш, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия груш не</p>	<p>температуры, влажности (90 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 0°С.</p> <p>Для груш в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении груш в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем груш: температурный режим хранения - 0°С, относительная влажность воздуха при хранении - 90 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 7 суток с даты производства.</p> <p>груши, находящиеся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождаются информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения груш в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения груш, установленных производителем груш.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с грушами.</p>	<p>постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку груш (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет</p>
--	--	--	---	---	---

		<p>90 % и температуре 0°С (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту груш от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки груш выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке груш нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, водители, постоянно обеспечивают условия их размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение груш с другими продуктами, исключая загрязнение груш, изменения их органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку груш, имеющие непосредственный контакт с грушами, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации</p>	<p>принимается в нашу организацию. Кладовщики, осуществляющие приемку груш (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с грушами, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку груш (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении</p>	<p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение груш совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>груши размещаются для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: груши хранятся только совместно с охлажденной плодоовощной продукцией (фруктами).</p> <p>Не соответствующие требованиям нормативных документов и технических регламентов, груши с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения груш и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество груш, хранящихся на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяться объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности груш (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) груш – 7 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) груши размещаются для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение груш непосредственно на полу, неупакованных в транспортную тару груш. В нашей организации при хранении груш не осуществляется соприкосновение их с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения груш мест.</p>	<p>компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке груш, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);
--	--	---	---	---	---

			<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения груш при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды), включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования груш, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки груш при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 0°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку груш, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку груш (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>Кладовщики, ответственные за хранение груш (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение груш (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам,</p>	<p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение груш при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - груши имеют товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - груш силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p>
--	--	--	--	--	--	---

		<p>календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку груш, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке груш (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку груш, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку груш, и имеющие непосредственный контакт с грушами, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 	<p>Кладовщики, осуществляющие приемку груш, и имеющие непосредственный контакт с грушами, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 	<p>связанным с хранением груш (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение груш, и имеющие непосредственный контакт с грушами (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. <p>груши хранятся в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p>	<p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – груши соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – груши, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - груши всегда разгружаются в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 759 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический</p>
--	--	---	--	---	--

		<p>(такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>		<p>регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки)]. На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	Сахар белый кристаллический (далее – сахар)	<p>Условия транспортировки сахара в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки сахара в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – сахар транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование сахара в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется сахар нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Сахар транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров.</p>	<p>Условия приемки сахара в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается сахар исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии сахара, товаросопроводительные документы проверяются и, в</p>	<p>Условия хранения сахара в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение сахара в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (70 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C.</p> <p>При хранении сахара в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем сахара: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении - 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 4 месяца с даты производства.</p> <p>Сахар, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку сахара, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских</p>

		<p>Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с сахаром. При транспортировке сахара нашей организации соблюдаются правила товарного соседства, сахар перевозится только совместно с бакалейными товарами.</p> <p>При транспортировке сахара нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 (О безопасности пищевой продукции*), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка сахара нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем сахара, а именно: при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту сахара от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)). - внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки сахара выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке сахара нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, 	<p>случае их отсутствия, несоответствия сахара, такая партия сахара не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии сахара.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается сахар исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии сахара, упаковка и тарг тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия сахара не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку сахара (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с сахаром, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей</p>	<p>условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения сахара на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения сахара, установленных производителем сахара.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сахара вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение сахара совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Сахар размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: сахар хранится только совместно с бакалейными товарами (вкусовыми товарами). Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, сахар с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения сахара и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество сахара, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения</p>	<p>книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку сахара (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке сахара, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально
--	--	--	---	---	---

		<p>исключающие соприкосновение сахара с другими продуктами, исключают загрязнение сахара, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку сахара, имеющие непосредственный контакт с сахаром, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения сахара при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования сахара, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки сахара при относительной влажности воздуха</p>	<p>организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку сахара (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>соответствующих условий хранения в течение всего срока годности сахара (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) сахара – 4 месяца с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) сахар размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение сахара непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару сахара. В нашей организации при хранении сахара не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения сахара мест.</p> <p>Сахар хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условиях, установленных производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 70 %, а температурный режим хранения - 15°C).</p> <p>Сахар хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключающем их соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение сахара (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек,</p>	<p>отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук,</p> <p>2. курят только в специально отведенном месте,</p> <p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение сахара при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - сахар имеет товарный вид, без дефектов</p>
--	--	--	---	--	---

		<p>70 % и температуре 15⁰С (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку сахара, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку сахара, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке сахара (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку сахара, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией),</p>	<p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку сахара (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку сахара, и имеющие непосредственный контакт с сахаром, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 	<p>наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение сахара (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением сахара (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение сахара, и имеющие непосредственный контакт с сахаром (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном 	<p>и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - сахара силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - сахар соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – сахар, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его</p>
--	--	---	--	---	--

			<p>- водители, осуществляющие перевозку сахара, и имеющие непосредственный контакт с сахаром, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве); 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия. Продукт питания – сахар всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим</p>
--	--	--	--	--	--	--

			<p>Условия транспортировки сахара в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Условия транспортировки сахара в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – сахар транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование сахара в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется сахар нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Сахар транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с сахаром. При транспортировке сахара нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: сахар перевозится только совместно с бакалейными товарами.</p> <p>При транспортировке сахара нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <p>– перевозка сахара нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем сахара, а</p>	<p>Условия приемки сахара в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается сахар исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии сахара, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, такая партия сахара не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии сахара.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается сахар исключительно в чистой,</p>	<p>Условия хранения сахара в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение сахара в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (70 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C.</p> <p>При хранении сахара в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем сахара: температурный режим хранения – 15°C, относительная влажность воздуха при хранении – 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промучного хранения) – 6 месяцев с даты производства.</p> <p>Сахар, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения сахара на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения</p>	<p>регламентам на отдельные виды продукта питания.</p> <p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку сахара, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку сахара (в месте оказания</p>
--	--	--	---	--	---	--

			<p>именно: при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту сахара от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки сахара выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке сахара нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение сахара с другими продуктами, исключаящие загрязнение сахара, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку сахара, имеющие непосредственный контакт с сахаром, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно</p>	<p>ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии сахара, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия сахара не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку сахара (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с сахаром, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку сахара (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую</p>	<p>условий хранения сахара, установленных производителем сахара.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сахара вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение сахара совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Сахар размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: сахар хранится только совместно с базальными товарами (вкусовыми товарами). Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, сахар с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения сахара и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество сахара, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности сахара (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок променуточного хранения) сахара – 6 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) сахар размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение сахара непосредственно на полу, неулакованного в транспортную тару сахара. В нашей организации при хранении сахара не осуществляется соприкосновение его с</p>	<p>услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке сахара, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук, 2. курят только в специально отведенном месте, 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе,
--	--	--	--	---	--	--

			<p>компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения сахара при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования сахара, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки сахара при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку сахара, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один</p>	<p>книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку сахара (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку</p>	<p>поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения сахара мест.</p> <p>Сахар хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условиях, установленных производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 70 %, а температурный режим хранения - 15°C).</p> <p>Сахар хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключающем их соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение сахара (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение сахара (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной</p>	<p>осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение сахара при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - сахар имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с</p>
--	--	--	---	--	--	---

		<p>календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку сахара, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке сахара (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку сахара, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку сахара, и имеющие непосредственный контакт с сахаром, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 	<p>и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку сахара, и имеющие непосредственный контакт с сахаром, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 	<p>гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением сахара (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение сахара, и имеющие непосредственный контакт с сахаром (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу 	<p>указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - сахара силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - сахар соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – сахар, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - сахар всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей</p>
--	--	---	--	--	---

			<p>(такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>сотрудница выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии с Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
		<p>Кофейный напиток {далее – напиток }</p>	<p>Условия транспортировки напитка в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки напитка в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – напиток транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование напитка в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p>	<p>Условия приемки напитка в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается напиток исключительно вместе с сопровождающими документами.</p>	<p>Условия хранения напитка в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение напитка в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (70 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C.</p> <p>При хранении напитка в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку напитка, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного</p>

		<p>Не транспортируется напиток нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Напиток транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с напитком. При транспортировке напитка нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: напиток перевозится только совместно с бакалейными товарами.</p> <p>При транспортировке напитка нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС DZ1/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка напитка нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем напитка, а именно: при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту напитка от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на 	<p>удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии напитка, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия напитка, такая партия напитка не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии напитка.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается напиток исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии напитка, упаковка и тара тщательно проверяются и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия напитка не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку напитка (в месте оказания услуг – повара, кухонные</p>	<p>срок годности, установленные изготовителем напитка: температурный режим хранения – 15°C, относительная влажность воздуха при хранении – 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 6 месяцев с даты производства.</p> <p>Напиток, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения напитка на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения напитка, установленных производителем напитка.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение напитка вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение напитка совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Напиток размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: напиток хранится только совместно с бакалейными товарами (вкусовыми товарами). Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических</p>	<p>образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку напитка (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с</p>
--	--	--	---	--	--

		<p>один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <ul style="list-style-type: none"> - внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки напитка выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке напитка нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение напитка с другими продуктами, исключающие загрязнение напитка, изменения его органолептических свойств при перевозке. - водители нашей организации, осуществляющие перевозку напитка, имеющие непосредственный контакт с напитком, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). - для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения напитка при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для 	<p>работные), имеющие непосредственный контакт с напитком, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку напитка (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех</p>	<p>регламентов, напитков с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения напитка и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество напитка, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности напитка (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) напитка – 6 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) напиток размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение напитка непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару напитка. В нашей организации при хранении напитка не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения напитка мест.</p> <p>Напиток хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условиях, установленных производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 70 %, а температурный режим хранения - 15°C).</p> <p>Напиток хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключающем их соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями.</p>	<p>последующей пролонгацией).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке напитка, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и
--	--	--	---	---	--

		<p>мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования напитка, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки напитка при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку напитка, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку напитка, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке напитка (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку напитка, а также ответственные за</p>	<p>необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку напитка (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку напитка, и имеющие непосредственный контакт с напитком, постоянно-ежедневно</p>	<p>Кладовщики, ответственные за хранение напитка (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение напитка (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением напитка</p>	<p>стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды,</p> <p>б. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение напитка при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – напиток имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - напитка силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – напиток соответствует всем</p>
--	--	--	--	--	--

		<p>надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией), - водители, осуществляющие перевозку напитков, и имеющие непосредственный контакт с напитком, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены: <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве); 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 	<p>(осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение напитков, и имеющие непосредственный контакт с напитком (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы); 5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды; 6. работают только в масках. 	<p>необходимым нормам на продукты питания. В момент разгрузки продукта питания – напиток, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасности: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия. Продукт питания – напиток всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка,</p>
--	--	--	--	--	---

				<p>5. работают только в масках.</p>		<p>содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденном решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	<p>Дрожжи хлебопекарные сухие (далее – дрожжи)</p>		<p>Условия транспортировки дрожжей в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Условия транспортировки дрожжей в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – дрожжи транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 15°C. Транспортирование дрожжей в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон. Не транспортируется дрожжи нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Дрожжи транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с дрожжами. При транспортировке дрожжей нашей организации соблюдаются правила</p>	<p>Условия приемки дрожжей в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается дрожжи исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии дрожжей, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия дрожжей,</p>	<p>Условия хранения дрожжей в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Хранение дрожжей в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (70 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C. При хранении дрожжей в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем дрожжей: температурный режим хранения – 15°C, относительная влажность воздуха при хранении – 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 6 месяцев с даты производства. Дрожжи, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку дрожжей, т.е. имеющие непосредственный контакт с ними, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в</p>