

		<p>товарного соседства: дрожжи перевозятся только совместно с бакалейными товарами. При транспортировке дрожжей 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 дрожжей нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем дрожжей, 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 дрожжей 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 дрожжей выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке дрожжей нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение дрожжей с другими продуктами, исключаящие загрязнение 	<p>такая партия дрожжей не принимается в нашу организацию. Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии дрожжей. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается дрожжи исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии дрожжей, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия дрожжей не принимается в нашу организацию. Кладовщики, осуществляющие приемку дрожжей (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с дрожжами, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации</p>	<p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения дрожжей 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 дрожжей, установленных производителем дрожжей. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение дрожжей вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение дрожжей совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией. Дрожжи размещаются для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: дрожжи хранятся только совместно с бакалейными товарами (прочими бакалейными товарами). Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, дрожжи с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения дрожжей и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество дрожжей, 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 дрожжей (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более;</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 дрожжей (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 дрожжей, 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>дрожжей, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку дрожжей, имеющие непосредственный контакт с дрожжами, 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 дрожжей 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 дрожжей, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки дрожжей при относительной влажности воздуха 70 % и</p>	<p>осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку дрожжей (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>указан максимальный срок променучного хранения) дрожжей – 6 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) дрожжи размещаются для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение дрожжей непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару дрожжей. В нашей организации при хранении дрожжей не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения дрожжей мест.</p> <p>Дрожжи 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>Дрожжи 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 дрожжей (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>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 дрожжей при погрузке и выгрузке. Поставляемый и разгружаемый продукт питания - дрожжи имеют товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго</p>
--	--	--	---	---	--

		<p>температуре 15^oC (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку дрожжей, 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 дрожжей, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке дрожжей (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку дрожжей, 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>осуществляющие приемку дрожжей (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 дрожжей, и имеющие непосредственный контакт с дрожжами, 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>нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение дрожжей (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 дрожжей (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение дрожжей, и имеющие непосредственный контакт с дрожжами (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>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 - дрожжей силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - дрожжи соответствуют всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – дрожжи, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность; товарная {товарно-</p>
--	--	--	--	---	---

			<p>- водители, осуществляющие перевозку дрожжей, и имеющие непосредственный контакт с дрожжами, 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"> 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>транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия. Продукт питания - дрожжи 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>
--	--	--	--	--	---	--

Крупа
лшено
(далее –
крупа)

Условия транспортировки крупы в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Условия транспортировки крупы в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – крупа транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 15°C.

Транспортирование крупы в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым, вид транспортного средства – изотермический фургон.

Не транспортируется крупа нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Крупа 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 крупой. При транспортировке крупы нашей организации соблюдаются правила товарного соседства, крупа перевозится только совместно с бакалейными товарами.

При транспортировке крупы нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:

- перевозка крупы нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем крупы, а именно: при относительной влажности воздуха

Условия приемки крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.

В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается крупа исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии крупы, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия крупы, такая партия крупы не принимается в нашу организацию.

Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии крупы.

В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается крупа исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При

Условия хранения крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.

Хранение крупы 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 крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем крупы: 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.

Крупа, 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 крупы 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 крупы, установленных производителем крупы.

Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку крупы, 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 нашей организации, осуществляющие разгрузку крупы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные

		<p>70 % и температуре 15⁰С (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту крупы 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 крупы выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке крупы нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение крупы с другими продуктами, исключаящие загрязнение крупы, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку крупы, имеющие непосредственный контакт с крупой, 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>приемке каждой партии крупы, упаковка и тарг тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия крупы не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку крупы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с крупой, 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 крупы (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 крупы вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение крупы совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Крупа размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: крупа хранится только совместно с бакалейными товарами (крупяными и бобовыми изделиями).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, крупа с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения крупы и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество крупы, 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 крупы (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) крупы – 6 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) крупа размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение крупы непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару крупы. В нашей организации при хранении крупы не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем</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 крупы, 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 крупы 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 крупы, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки крупы при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку крупы, 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 крупы (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>водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения крупы мест.</p> <p>Крупа 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>Крупа 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 крупы (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 крупы (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>немедленная 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 крупы при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - крупа 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 крупы, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке крупы (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования в медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку крупы, 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 крупы, и имеющие непосредственный контакт с крупой, 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>Кладовщики, осуществляющие приемку крупы, и имеющие непосредственный контакт с крупой, 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>(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 крупы (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение крупы, и имеющие непосредственный контакт с крупой (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>указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – крупы силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – крупа соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – крупы, 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 – крупа 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>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 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>Крупа рисовая (далее – крупа)</p>	<p>Условия транспортировки крупы в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки крупы в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – крупа транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование крупы в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p>	<p>Условия приемки крупы 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 крупа исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его</p>	<p>Условия хранения крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение крупы 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 крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку крупы, 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</p>

		<p>Не транспортируется крупа нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Крупа 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 крупой. При транспортировке крупы нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: крупа перевозится только совместно с бакалейными товарами. При транспортировке крупы 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 крупы нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем крупы, 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 крупы 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 крупы, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия крупы, такая партия крупы не принимается в нашу организацию. Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии крупы. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается крупа исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии крупы, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия крупы не принимается в нашу организацию. Кладовщики, осуществляющие приемку крупы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие</p>	<p>срок годности, установленные изготовителем крупы: 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. Крупа, 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 крупы 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 крупы, установленных производителем крупы. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение крупы вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение крупы совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией. Крупа размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: крупа хранится только совместно с бакалейными товарами (крупяными и бобовыми изделиями).</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). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку крупы (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 крупы выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке крупы нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение крупы с другими продуктами, исключаящие загрязнение крупы, изменения его органолептических свойств при перевозке. - водители нашей организации, осуществляющие перевозку крупы, имеющие непосредственный контакт с крупой, 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 крупы 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 крупой, 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 крупы (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>не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, крупа с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения крупы и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество крупы, 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 крупы (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промучного хранения) крупы – 6 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) крупа размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение крупы непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару крупы. В нашей организации при хранении крупы не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения крупы мест.</p> <p>Крупа 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>Крупа хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключающем их</p>	<p>последующей пролонгацией).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке крупы, 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>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 крупы, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки крупы при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку крупы, 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 крупы, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке крупы (осуществляется немедленная замена водителя). Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку крупы, 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 крупы (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 крупы, и имеющие непосредственный контакт с крупой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p>	<p>соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями. Кладовщики, ответственные за хранение крупы (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 крупы (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>отдельно от личной одежды, б. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение крупы при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - крупа 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. Доставка и разгрузка продукта питания - крупы силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - крупа соответствует всем</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 крупы, и имеющие непосредственный контакт с крупой, 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 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. 	<p>категорически не допускаются к работам, связанным с хранением крупы (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение крупы, и имеющие непосредственный контакт с крупой (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 – крупы, 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 – крупа 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>
--	--	--	--	---	---	---

					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.
	Крупа пшеничная (далее – крупа)	<p>Условия транспортировки крупы в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки крупы в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – крупа транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование крупы в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым, вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется крупа нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Крупа 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 крупой.</p>	<p>Условия приемки крупы 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 крупа исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии крупы, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия крупы, такая партия крупы не принимается в нашу</p>	<p>Условия хранения крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение крупы 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 крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем крупы: 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>Крупа, 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 крупы, 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</p>

			<p>При транспортировке крупы нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: крупа перевозится только совместно с бакалейными товарами.</p> <p>При транспортировке крупы 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 крупы нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем крупы, 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 крупы 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 крупы выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке крупы нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку; - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение крупы с другими продуктами, исключаящие 	<p>организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии крупы.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается крупа исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приеме каждой партии крупы, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия крупы не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку крупы (в месте оказания услуг – повара; кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с крупой, 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>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения крупы 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 крупы, установленных производителем крупы.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение крупы вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение крупы совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Крупа размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: крупа хранится только совместно с бакалейными товарами (крупяными и бобовыми изделиями).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, крупа с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения крупы и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество крупы, 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 крупы (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более;</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 крупы (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 крупы, 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>загрязнение крупы, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку крупы, имеющие непосредственный контакт с крупой, 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 крупы 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 крупы, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки крупы при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p>	<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку крупы (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 крупы (в месте оказания услуг по приготовлению</p>	<p>указан максимальный срок променуточного хранения) крупы – 6 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) крупа размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение крупы непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару крупы. В нашей организации при хранении крупы не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения крупы мест.</p> <p>Крупа 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>Крупа 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 крупы (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>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 крупы при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - крупа имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго</p>
--	--	--	--	--	--

		<p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку крупы, 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 крупы, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке крупы (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку крупы, 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 крупы, и имеющие непосредственный контакт с</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 крупы, и имеющие непосредственный контакт с крупой, 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>нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение крупы (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 крупы (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение крупы, и имеющие непосредственный контакт с крупой (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>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 - крупы силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - крупа соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – крупа, 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>крупой, 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>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"> 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>акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - крупа 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>
--	--	--	---	---	---	---

Крупа
перлова
я (далее
– крупа)

Условия транспортировки крупы в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Условия транспортировки крупы в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – крупа транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 15°C.

Транспортирование крупы в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым, вид транспортного средства – изотермический фургон.

Не транспортируется крупа нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Крупа 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 крупой. При транспортировке крупы нашей организации соблюдаются правила товарного соседства, крупа перевозится только совместно с бакалейными товарами.

При транспортировке крупы нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:

- перевозка крупы нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем крупы, а именно: при относительной влажности воздуха

Условия приемки крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.

В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается крупа исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии крупы, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия крупы, такая партия крупы не принимается в нашу организацию.

Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии крупы.

В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается крупа исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При

Условия хранения крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.

Хранение крупы 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 крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем крупы: 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.

Крупа, 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 крупы 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 крупы, установленных производителем крупы.

Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку крупы, 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 нашей организации, осуществляющие разгрузку крупы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные

		<p>70 % и температуре 15⁰С (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту крупы 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 крупы выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке крупы нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение крупы с другими продуктами, исключаящие загрязнение крупы, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку крупы, имеющие непосредственный контакт с крупой, 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>приемке каждой партии крупы, упаковка и тарг тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия крупы не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку крупы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с крупой, 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 крупы (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 крупы вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение крупы совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Крупа размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: крупа хранится только совместно с бакалейными товарами (крупяными и бобовыми изделиями).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, крупа с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения крупы и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество крупы, 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 крупы (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок променучного хранения) крупы – 6 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) крупа размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение крупы непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару крупы. В нашей организации при хранении крупы не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем</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 крупы, 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 крупы 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 крупы, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки крупы при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку крупы, 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 крупы (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>водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения крупы мест.</p> <p>Крупа 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>Крупа 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 крупы (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 крупы (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>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 крупы при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - крупа 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 крупы, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке крупы (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования в медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку крупы, 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 крупы, и имеющие непосредственный контакт с крупой, 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>Кладовщики, осуществляющие приемку крупы, и имеющие непосредственный контакт с крупой, 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>(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 крупы (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение крупы, и имеющие непосредственный контакт с крупой (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>указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – крупы силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – крупа соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – крупа, 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 – крупа 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>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 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>Крупа гречневая (далее – крупа)</p>	<p>Условия транспортировки крупы в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Условия транспортировки крупы в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – крупа транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование крупы в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p>	<p>Условия приемки крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается крупа исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его</p>	<p>Условия хранения крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Хранение крупы 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 крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку крупы, 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</p>

		<p>Не транспортируется крупа нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Крупа 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 крупой. При транспортировке крупы нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: крупа перевозится только совместно с бакалейными товарами. При транспортировке крупы 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 крупы нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем крупы, 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 крупы 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 крупы, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия крупы, такая партия крупы не принимается в нашу организацию. Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии крупы. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается крупа исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии крупы, упаковка и тарг тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия крупы не принимается в нашу организацию. Кладовщики, осуществляющие приемку крупы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие</p>	<p>срок годности, установленные изготовителем крупы: 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. Крупа, 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 крупы 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 крупы, установленных производителем крупы. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение крупы вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение крупы совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией. Крупа размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: крупа хранится только совместно с бакалейными товарами (крупяными и бобовыми изделиями).</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). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку крупы (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 крупы выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке крупы нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение крупы с другими продуктами, исключаящие загрязнение крупы, изменения его органолептических свойств при перевозке. - водители нашей организации, осуществляющие перевозку крупы, имеющие непосредственный контакт с крупой, 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 крупы 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 крупой, 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 крупы (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>не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, крупа с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения крупы и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество крупы, 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 крупы (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промучочного хранения) крупы – 6 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) крупа размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение крупы непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару крупы. В нашей организации при хранении крупы не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения крупы мест.</p> <p>Крупа 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>Крупа хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключающем их</p>	<p>последующей пролонгацией).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке крупы, 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>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 крупы, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки крупы при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку крупы, 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 крупы, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке крупы (осуществляется немедленная замена водителя). Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку крупы, 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 крупы (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 крупы, и имеющие непосредственный контакт с крупой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p>	<p>соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение крупы (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 крупы (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>отдельно от личной одежды;</p> <p>б. работают только в масках.</p> <p>Исключено в нашей организации загрязнение крупы при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - крупа 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 - крупы силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - крупа соответствует всем</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 крупы, и имеющие непосредственный контакт с крупой, 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 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. 	<p>категорически не допускаются к работам, связанным с хранением крупы (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение крупы, и имеющие непосредственный контакт с крупой (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 – крупы, 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 – крупа 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>
--	--	--	--	---	---	---

						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.
		Крупа манная (далее – крупа)	<p>Условия транспортировки крупы в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Условия транспортировки крупы в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – крупа транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование крупы в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется крупа нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Крупа 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 крупой. При транспортировке крупы нашей организации соблюдаются правила товарного</p>	<p>Условия приемки крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается крупа исключительно вместе с сопровождающими его документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии крупы, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия крупы, такая партия крупы не принимается в нашу</p>	<p>Условия хранения крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Хранение крупы 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 крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем крупы: 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. Крупа, 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 крупы, 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</p>

		<p>соседства: крупа перевозится только совместно с бакалейными товарами. При транспортировке крупы 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 крупы нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем крупы, 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 крупы 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 крупы выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов; - при перевозке крупы нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение крупы с другими продуктами, исключаящие загрязнение крупы, изменения его органолептических свойств при перевозке. 	<p>организацию. Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии крупы.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается крупа исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приеме каждой партии крупы, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия крупы не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку крупы (в месте оказания услуг – повара; кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с крупой, 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>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения крупы 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 крупы, установленных производителем крупы.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение крупы вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение крупы совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Крупа размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: крупа хранится только совместно с бакалейными товарами (крупами и бобовыми изделиями).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, крупа с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения крупы и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество крупы, 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 крупы (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более;</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 крупы (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 крупы, 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>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку крупы, имеющие непосредственный контакт с крупой, 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 крупы 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 крупы, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки крупы при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку крупы, имеют при</p>	<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку крупы (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 крупы (в месте оказания услуг по приготовлению</p>	<p>указан максимальный срок променучного хранения) крупы – 6 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) крупа размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение крупы непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару крупы. В нашей организации при хранении крупы не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения крупы мест.</p> <p>Крупа 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>Крупа 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 крупы (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>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 крупы при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - крупа имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго</p>
--	--	--	--	--	--

		<p>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 крупы, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке крупы (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку крупы, 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 крупы, и имеющие непосредственный контакт с крупой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</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 крупы, и имеющие непосредственный контакт с крупой, 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>нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение крупы (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 крупы (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение крупы, и имеющие непосредственный контакт с крупой (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>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 - крупы силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - крупа соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – крупа, 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>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>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>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 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>акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - крупя 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>Хлопья овсяные «Геркулес» (далее – хлопья)</p>	<p>Условия транспортировки хлопьев в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Условия транспортировки хлопьев в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – хлопья транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование хлопьев в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым, вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется хлопья нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Хлопья 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 хлопьями. При транспортировке хлопьев нашей организации соблюдаются правила товарного соседства, хлопья перевозятся только совместно с бакалейными товарами.</p> <p>При транспортировке хлопьев 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 хлопьев нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем хлопьев, а именно: при относительной влажности воздуха 	<p>Условия приемки хлопьев в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается хлопья исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии хлопьев, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия хлопьев, такая партия хлопьев не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии хлопьев.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается хлопья исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При</p>	<p>Условия хранения хлопьев в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Хранение хлопьев 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 хлопьев в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем хлопьев: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении - 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 4 месяцев с даты производства.</p> <p>Хлопья, 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 хлопьев 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 хлопьев, установленных производителем хлопьев.</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку хлопьев, 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 заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку хлопьев (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные</p>
--	--	---	--	--	---	--

		<p>70 % и температуре 15⁰С (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту хлопьев 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 хлопьев выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке хлопьев нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение хлопьев с другими продуктами, исключая загрязнение хлопьев, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку хлопьев, имеющие непосредственный контакт с хлопьями, 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>приемке каждой партии хлопьев, упаковка и тарг тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия хлопьев не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку хлопьев (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с хлопьями, 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 хлопьев (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 хлопьев вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение хлопьев совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Хлопья размещаются для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: хлопья хранятся только совместно с бакалейными товарами (крупяными и бобовыми изделиями).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, хлопья с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения хлопьев и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество хлопьев, 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 хлопьев (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок променучного хранения) хлопьев – 4 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) хлопья размещаются для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение хлопьев непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару хлопьев.</p> <p>В нашей организации при хранении хлопьев не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем</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 хлопьев, 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>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 хлопьев 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 хлопьев, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки хлопьев при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку хлопьев, 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>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 хлопьев (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>водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения хлопьев мест.</p> <p>Хлопья хранятся 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>Хлопья хранятся 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 хлопьев (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 хлопьев (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>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 хлопьев при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - хлопья 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</p>
--	--	--	--	---	--	--

		<p>нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку хлопьев, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке хлопьев (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку хлопьев, 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 хлопьев, и имеющие непосредственный контакт с хлопьями, 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>которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку хлопьев, и имеющие непосредственный контакт с хлопьями, 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>(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 хлопьев (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение хлопьев, и имеющие непосредственный контакт с хлопьями (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 - хлопьев силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - хлопья соответствуют всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – хлопья, 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 - хлопья всегда разгружаются в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей</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>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 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>
	Макаронные изделия (далее – макаронны)		<p>Условия транспортировки макарон в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки макарон в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – макаронны транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование макарон в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p>	<p>Условия приемки макарон 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 макаронны исключительно вместе с сопровождающими документами.</p>	<p>Условия хранения макарон в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение макарон 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 макарон в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку макарон, 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</p>

		<p>Не транспортируется макарон нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Макароны транспортируются 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 макаронами. При транспортировке макарон нашей организацией соблюдаются правила товарного соседства: макароны перевозятся только совместно с бакалейными товарами.</p> <p>При транспортировке макарон 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 макарон нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем макарон, 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 макарон 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 макарон, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия макарон, такая партия макарон не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии макарон.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается макарон исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии макарон, упаковка и тара тщательно проверяются и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия макарон не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку макарон (в месте оказания услуг – повара, кухонные</p>	<p>срок годности, установленные изготовителем макарон; температурный режим хранения – 15°C, относительная влажность воздуха при хранении – 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 9 месяцев с даты производства.</p> <p>Макарон, 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 макарон 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 макарон, установленных производителем макарон.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение макарон вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение макарон совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Макарон размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: макарон хранятся только совместно с бакалейными товарами (макаронными изделиями).</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 макарон (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 макарон выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке макарон нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение макарон с другими продуктами, исключающие загрязнение макарон, изменения его органолептических свойств при перевозке. - водители нашей организации, осуществляющие перевозку макарон, имеющие непосредственный контакт с макаронами, 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 макарон 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 	<p>работные), имеющие непосредственный контакт с макаронами, 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 макарон (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>не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, макарон с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения макарон и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество макарон, 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 макарон (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок променуточного хранения) макарон – 9 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) макарон размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение макарон непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару макарон. В нашей организации при хранении макарон не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения макарон мест.</p> <p>Макарон 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>Макарон хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключающем их</p>	<p>последующей пролонгацией).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке макарон, 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>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 макарон, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки макарон при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°С (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку макарон, 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 макарон, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке макарон (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих</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 макарон (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 макарон, и имеющие непосредственный контакт с макаронами, постоянно-ежедневно</p>	<p>соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение макарон (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 макарон (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>стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды,</p> <p>б. работают только в масках.</p> <p>Исключено в нашей организации загрязнение макарон при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – макарон 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 – макарон силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – макарон соответствуют всем</p>
--	--	--	--	--	---

		<p>перевозку макарон, 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 макарон, и имеющие непосредственный контакт с макаронами, 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; 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>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>категорически не допускаются к работам, связанным с хранением макарон (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение макарон, и имеющие непосредственный контакт с макаронами (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 – макарон, 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 – макарон 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</p>
--	--	---	--	---	--

				<p>5. 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>Чай листово й (далее – чай)</p>	<p>Условия транспортировки чая в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Условия транспортировки чая в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – чай транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 15°C. Транспортирование чая в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон. Не транспортируется чай нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Чай 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 чаем. При транспортировке чая нашей организации соблюдаются правила товарного</p>	<p>Условия приемки чая в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается чай исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии чая, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия чая, такая партия чая не</p>	<p>Условия хранения чая в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Хранение чая 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 чая в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем чая: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении - 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 9 месяцев с даты производства. Чай, 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 чая, 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>соседства, чай перевозится только совместно с бакалейными товарами.</p> <p>При транспортировке чая 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 чая нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем чая, 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 чая 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 чая выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов; - при перевозке чая нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение чая с другими продуктами, исключаящие загрязнение чая, изменения его органолептических свойств при перевозке. 	<p>принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии чая.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается чай исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии чая, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия чая не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку чая (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с чаем, 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>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 чая 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 чая, установленных производителем чая.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение чая вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение чая совместно с пищевой продукцией иного вида и непивевой продукцией.</p> <p>Чай размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: чай хранится только совместно с бакалейными товарами (вкусовыми товарами).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, чай с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения чая и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество чая, 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 чая (общий срок хранения</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 чая (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 чая, 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>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку чая, имеющие непосредственный контакт с чаем, 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 чая 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 чая, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки чая при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку чая, имеют при</p>	<p>нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку чая (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 чая (в месте оказания</p>	<p>(промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) чая – 9 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) чай размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение чая непосредственно на полу, неулакованного в транспортную тару чая. В нашей организации при хранении чая не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения чая мест.</p> <p>Чай 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>Чай 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 чая (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>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 чая при погрузке и выгрузке. Поставляемый и разгружаемый продукт питания - чай имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям</p>
--	--	--	---	---	---

		<p>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 чая, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке чая (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку чая, 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 чая, и имеющие непосредственный контакт с чаем, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</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 чая, и имеющие непосредственный контакт с чаем, 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 	<p>установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение чая (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 чая (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение чая, и имеющие непосредственный контакт с чаем (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>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 – чая силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – чай соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – чай, 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>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>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>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 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>Продукт питания - чай 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. № 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	Сухари панировочные	Условия транспортировки сухарей в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.	Условия приемки сухарей в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем	Условия хранения сухарей в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем нормативным и техническим документам.	Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку сухарей, т.е. имеющие	

		<p>{далее – сухари}</p>	<p>Условия транспортировки сухарей в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – сухари транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование сухарей в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым, вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется сухари нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Сухари 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 сухарями. При транспортировке сухарей нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: сухари перевозится только совместно с хлебобулочными изделиями.</p> <p>При транспортировке сухарей 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 сухарей нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем сухарей, а именно: при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве); 	<p>действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается сухари исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии сухарей, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия сухарей, такая партия сухарей не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии сухарей.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается сухари исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии сухарей, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия,</p>	<p>Хранение сухарей 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 сухарей в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем сухарей: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении - 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 5 месяцев с даты производства.</p> <p>Сухари, 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 сухарей 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 сухарей, установленных производителем сухарей.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сухарей вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p>	<p>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 заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку сухарей (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на</p>
--	--	-------------------------	--	--	--	--

		<p>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту сухарей 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 сухарей выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке сухарей нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение сухарей с другими продуктами, исключая загрязнение сухарей, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку сухарей, имеющие непосредственный контакт с сухарями, 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>нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия сухарей не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку сухарей (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с сухарями, 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 сухарей (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 хранение сухарей совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Сухари размещаются для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: сухари хранятся только совместно с хлебобулочными изделиями.</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, сухари с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения сухарей и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество сухарей, 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 сухарей (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок променуточного хранения) сухарей – 5 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) сухари размещаются для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение сухарей непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару сухарей.</p> <p>В нашей организации при хранении сухарей не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения сухарей мест.</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 сухарей, 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>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 сухарей 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 сухарей, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки сухарей при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку сухарей, 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 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 сухарей (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>Сухари хранятся 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>Сухари хранятся 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 сухарей (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 сухарей (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>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 сухарей при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - сухари 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 - сухарей силами сотрудников,</p>
--	--	--	--	--	--	--

		<p>календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку сухарей, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке сухарей (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования в медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку сухарей, 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 сухарей, и имеющие непосредственный контакт с сухарями, 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>последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку сухарей, и имеющие непосредственный контакт с сухарями, 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>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 сухарей (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение сухарей, и имеющие непосредственный контакт с сухарями (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 	<p>перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – сухари соответствуют всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – сухари, 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 - сухари 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</p>
--	--	--	---	--	--

		<p>сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе; осуществляется немедленная 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>отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</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>Соль пищевая (далее – соль)</p>	<p>Условия транспортировки соли в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки соли в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – соль транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование соли в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется соль нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами.</p> <p>Соль транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном</p>	<p>Условия приемки соли 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 соль исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации</p>	<p>Условия хранения соли в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение соли 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 соли в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем соли: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении - 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку соли, 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</p>

		<p>средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с солью. При транспортировке соли нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: соль перевозится только совместно с бакалейными товарами.</p> <p>При транспортировке соли 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 соли нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем соли, 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 соли 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 соли выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. 	<p>соответствия. При приемке каждой партии соли, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия соли, такая партия соли не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет проследить приемку каждой принимаемой партии соли.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается соль исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии соли, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия соли не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку соли (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с солью, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в</p>	<p>максимальный срок променуточного хранения) – 5 месяцев с даты производства.</p> <p>Соль, 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 соли на складе (танке 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 соли, установленных производителем соли.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение соли вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение соли совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Соль размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: соль хранится только совместно с бакалейными товарами (вкусовыми товарами). Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, соль с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения соли и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</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)). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку соли (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 соли, указанные выше, ежедневно</p>
--	--	--	---	--	---

		<p>- при перевозке соли нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку;</p> <p>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение соли с другими продуктами, исключаящие загрязнение соли, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку соли, имеющие непосредственный контакт с солью, 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 соли 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>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 соли (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 соли, 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 соли (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) соли – 5 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) соль размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение соли непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару соли. В нашей организации при хранении соли не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения соли мест.</p> <p>Соль 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>Соль хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключаящем их соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение соли (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и</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>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования соли, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки соли при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15⁰C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку соли, 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 соли, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке соли (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку соли, 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>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку соли (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 соли, и имеющие непосредственный контакт с солью, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <p>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения</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, ответственные за хранение соли (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 соли (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение соли, и имеющие непосредственный контакт с солью (в месте оказания услуг – повара, кухонные</p>	<p>соли при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – соль 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 - соли силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - соль соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – соль, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему,</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 соли, и имеющие непосредственный контакт с солью, 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>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>работние), 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>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 - соль 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</p>
--	--	--	--	--	--	---

					Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.
	Горох лущеный (далее – горох)	<p>Условия транспортировки гороха в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки гороха в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – горох транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %; температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование гороха в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым, вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется горох нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Горох 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 горохом. При транспортировке гороха нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: горох перевозится только совместно с бакалейными товарами.</p> <p>При транспортировке гороха нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p>	<p>Условия приемки гороха 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 горох исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии гороха, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия гороха, такая партия гороха не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии гороха.</p>	<p>Условия хранения гороха в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение гороха 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 гороха в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем гороха: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении - 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 5 месяцев с даты производства.</p> <p>Горох, 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 гороха на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку гороха, 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,</p>

		<p>- перевозка гороха нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем гороха, а 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 гороха 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 гороха выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке гороха нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение гороха с другими продуктами, исключаящие загрязнение гороха, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку гороха, имеющие непосредственный контакт с горохом, 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 горох исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии гороха, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия гороха не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку гороха (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с горохом, 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 гороха (в месте оказания</p>	<p>температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения гороха, установленных производителем гороха.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение гороха вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение гороха совместно с пищевой продукцией иного вида и пищевой продукцией.</p> <p>Горох размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: горох хранится только совместно с бакалейными товарами (крупяными и бобовыми изделиями).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, горох с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения гороха и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество гороха, 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 гороха (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) гороха – 5 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) горох размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется</p>	<p>кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку гороха (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 гороха, 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
--	--	--	--	--	--

			<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 гороха 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 гороха, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки гороха при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку гороха, 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>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 гороха (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 гороха непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару гороха. В нашей организации при хранении гороха не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения гороха мест.</p> <p>Горох 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>Горох 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 гороха (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 гороха (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца</p>	<p>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 гороха при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - горох 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</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 гороха, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке гороха (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку гороха, 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 гороха, и имеющие непосредственный контакт с горохом, 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 гороха, и имеющие непосредственный контакт с горохом, 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>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 гороха (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение гороха, и имеющие непосредственный контакт с горохом (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>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 - гороха силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - горох соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – горох, 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.</p> <p>Продукт питания - горох всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру</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>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>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>Лавровый лист (далее – лист)</p>	<p>Условия транспортировки листа в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Условия транспортировки листа в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – лист транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %; температуре 15°С.</p>	<p>Условия приемки листа в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается лист</p>	<p>Условия хранения листа в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Хранение листа в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (70 %) и светового</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку листа, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют</p>

			<p>Транспортирование листа в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется лист нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Лист 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 листом. При транспортировке листа нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: лист перевозится только совместно с бакалейными товарами.</p> <p>При транспортировке листа 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 листа нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем листа, 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 листа 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>исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт о сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии листа, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия листа, такая партия листа не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии листа.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается лист исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии листа, упаковка и тара тщательно проверяются и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия листа не принимается в нашу организацию.</p>	<p>режима для данного вида продукта, при температуре 15°C.</p> <p>При хранении листа в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем листа: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении - 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок променучного хранения) – 5 месяцев с даты производства.</p> <p>Лист, 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 листа 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 листа, установленных производителем листа.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение листа вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение листа совместно с пищевой продукцией иного вида и непивцевой продукцией.</p> <p>Лист размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг)</p>	<p>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 листа (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</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 листа выполнена из моющих, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке листа нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку;</p> <p>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение листа с другими продуктами, исключаящие загрязнение листа, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку листа, имеющие непосредственный контакт с листом, 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 листа 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>Кладовщики, осуществляющие приемку листа (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с листом, 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 листа (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>при соблюдении правил товарного соседства: лист хранится только совместно с бакалейными товарами (вкусовыми товарами). Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, лист с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения листа и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество листа, 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 листа (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) листа – 5 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) лист размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение листа непосредственно на полу, упакованного в транспортную тару листа. В нашей организации при хранении листа не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения листа мест.</p> <p>Лист 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>нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке листа, 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>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 листа, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки листа при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку листа, 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 листа, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке листа (осуществляется немедленная замена водителя).</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 листа (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 листа, и имеющие</p>	<p>Лист 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 листа (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 листа (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</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 листа при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – лист 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 – листа силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт</p>
--	--	---	---	---	---

		<p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку листа, 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 листа, и имеющие непосредственный контакт с листом, 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>непосредственный контакт с листом, 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 	<p>инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением листа (осуществляется немедленная замена таких сотрудников). Кладовщики, ответственные за хранение листа, и имеющие непосредственный контакт с листом (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>питания - лист соответствует всем необходимым нормам на продукты питания. В момент разгрузки продукта питания – лист, 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 – лист 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>
--	--	---	---	--	---

			отдельно от личной одежды, б. работают только в масках.	стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды, б. работают только в масках.		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.
	Какао-порошок (далее – какао)		<p>Условия транспортировки какао в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки какао в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – какао транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %; температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование какао в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является мистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется какао нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Какао 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 какао. При транспортировке какао нашей</p>	<p>Условия приемки какао 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 какао исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии какао, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия какао, такая партия какао не</p>	<p>Условия хранения какао в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение какао 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 какао в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем какао; температурный режим хранения – 15°C, относительная влажность воздуха при хранении – 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 5 месяцев с даты производства.</p> <p>Какао, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, какао-б-</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку какао, 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>организации соблюдаются правила товарного соседства: какао перевозится только совместно с бакалейными товарами.</p> <p>При транспортировке какао 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 какао нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем какао, 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 какао 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 какао выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке какао нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключающие соприкосновение какао с другими продуктами, исключающие 	<p>принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии какао.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается какао исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии какао, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия какао не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку какао (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с какао, 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>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 какао 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 какао, установленных производителем какао.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение какао вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение какао совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Какао размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: какао хранится только совместно с бакалейными товарами (вкусовыми товарами). Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, какао с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения какао и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество какао, 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 какао (общий срок</p>	<p>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 какао (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 какао, 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>загрязнение какао, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку какао, имеющие непосредственный контакт с какао, 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 какао 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 какао, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки какао при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p>	<p>нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку какао (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 какао (в месте оказания</p>	<p>хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) какао – 5 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) какао размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение какао непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару какао. В нашей организации при хранении какао не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения какао мест.</p> <p>Какао 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>Какао 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 какао (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>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 какао при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - какао имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго</p>
--	--	--	---	---	--	--

		<p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку какао, 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 какао, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке какао (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку какао, 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 какао, и имеющие непосредственный контакт с какао,</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 какао, и имеющие непосредственный контакт с какао, 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 	<p>установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение какао (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 какао (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение какао, и имеющие непосредственный контакт с какао (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>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 – какао силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – какао соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – какао, 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>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>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"> 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>акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - какао 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>
--	--	--	---	---	---	---

Лимонная кислота (далее – кислота)

Условия транспортировки кислоты в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Условия транспортировки кислоты в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – кислота транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 15°C.

Транспортирование кислоты в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым, вид транспортного средства – изотермический фургон.

Не транспортируется кислота нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Кислота 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 кислотой. При транспортировке кислоты нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: кислота перевозится только совместно с бакалейными товарами.

При транспортировке кислоты нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:

- перевозка кислоты нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем кислоты, а именно: при относительной влажности воздуха

Условия приема кислоты в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается кислота исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии кислоты, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия кислоты, такая партия кислоты не принимается в нашу организацию.

Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии кислоты.

В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается кислота исключительно в чистой, ненарушенной,

Условия хранения кислоты в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Хранение кислоты 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 кислоты в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем кислоты: температурный режим хранения – 15°C, относительная влажность воздуха при хранении – 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 5 месяцев с даты производства.

Кислота, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, кислоты-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 кислоты 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 кислоты, установленных производителем кислоты.

Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку кислоты, 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 нашей организации, осуществляющие разгрузку кислоты (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные

		<p>70 % 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 кислоты 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 кислоты выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке кислоты нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку; - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение кислоты с другими продуктами, исключаящие изменение его органолептических свойств при перевозке. - водители нашей организации, осуществляющие перевозку кислоты, имеющие непосредственный контакт с кислотой, 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 	<p>целостной таре и упаковке. При приеме каждой партии кислоты, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия кислоты не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку кислоты (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с кислотой, 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 кислоты (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного</p>	<p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение кислоты вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение кислоты совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Кислота размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства; кислота хранится только совместно с бакалейными товарами (вкусовыми товарами). Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, кислота с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения кислоты и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество кислоты, 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 кислоты (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) кислоты – 5 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) кислота размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение кислоты непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару кислоты.</p> <p>В нашей организации при хранении кислоты не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов</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 кислоты, 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>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 кислоты 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 кислоты, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки кислоты при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку кислоты, 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>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 кислоты (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</p>	<p>отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения кислоты мест.</p> <p>Кислота 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>Кислота 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 кислоты (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 кислоты (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>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 кислоты при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - кислота 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>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 кислоты, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке кислоты (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку кислоты, 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 кислоты, и имеющие непосредственный контакт с кислотой, 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 	<p>осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку кислоты, и имеющие непосредственный контакт с кислотой, 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 	<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 кислоты (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение кислоты, и имеющие непосредственный контакт с кислотой (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>указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - кислоты силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - кислота соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – кислота, 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 - кислота 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>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 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>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 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>
		Ванилин	<p>Условия транспортировки ванилина в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки ванилина в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – ванилин транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование ванилина в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p>	<p>Условия приемки ванилина 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 ванилин исключительно вместе с сопровождающими</p>	<p>Условия хранения ванилина в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение ванилина 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 ванилина в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку ванилина, 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 ванилин нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Ванилин 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 ванилином. При транспортировке ванилина нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: ванилин перевозится только совместно с бакалейными товарами. При транспортировке ванилина 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 ванилина нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем ванилина, 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 ванилина 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>документами, удостоверяющими его качество и безопасность; товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии ванилина, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия ванилина, такая партия ванилина не принимается в нашу организацию. Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии ванилина. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается ванилин исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии ванилина, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия ванилина не принимается в нашу организацию. Кладовщики, осуществляющие приемку ванилина (в месте</p>	<p>сроки годности, установленные изготовителем ванилина, температурный режим хранения – 15°C, относительная влажность воздуха при хранении – 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 5 месяцев с даты производства. Ванилин, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, ванилины-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 ванилина 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 ванилина, установленных производителем ванилина. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение ванилина вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение ванилина совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией. Ванилин размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: ванилин 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 ванилина (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> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки ванилина выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке ванилина нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение ванилина с другими продуктами, исключаящие загрязнение ванилина, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку ванилина, имеющие непосредственный контакт с ванилином, 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 ванилина 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>оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с ванилином, 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 ванилина (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</p>	<p>регламентов, ванилин с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения ванилина и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество ванилина, 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 ванилина (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) ванилина – 5 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) ванилин размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение ванилина непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару ванилина. В нашей организации при хранении ванилина не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения ванилина мест.</p> <p>Ванилин 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>Ванилин 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 ванилина, 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>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 ванилина, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки ванилина при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку ванилина, 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>- большие инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку ванилина, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке ванилина (осуществляется немедленная замена водителя).</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 ванилина (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 ванилина, и имеющие непосредственный контакт с ванилином,</p>	<p>Кладовщики, ответственные за хранение ванилина (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 ванилина (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 ванилина</p>	<p>стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды,</p> <p>б. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение ванилина при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - ванилин 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 - ванилина силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - ванилин</p>
--	--	---	--	---	---

		<p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку ванилина, 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 ванилина, и имеющие непосредственный контакт с ванилином, 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; 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>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 	<p>(осуществляется немедленная замена таких сотрудников). Кладовщики, ответственные за хранение ванилина, и имеющие непосредственный контакт с ванилином (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>соответствует всем необходимым нормам на продукты питания. В момент разгрузки продукта питания – ванилин, 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 – ванилин 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</p>
--	--	--	---	--	--

		отдельно от личной одежды, б. работают только в масках.	личной одежды, б. работают только в масках.		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.
	Мука пшеничная (далее – мука)	<p>Условия транспортировки муки в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Условия транспортировки муки в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – мука транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование муки в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется мука нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Мука 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</p>	<p>Условия приемки муки в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается мука исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии муки, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия муки,</p>	<p>Условия хранения муки в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Хранение муки 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 муки в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем муки: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении - 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 5 месяцев с даты производства. Мука, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, мука-</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку муки, 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,</p>

		<p>с мукой. При транспортировке муки нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: мука перевозится только совместно с бакалейными товарами.</p> <p>При транспортировке муки 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 муки нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем муки, 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 муки 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 муки выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке муки нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку; - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение муки с другими продуктами, исключаящие 	<p>такая партия муки не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии муки.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается мука исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии муки, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия муки не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку муки (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с мукой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно</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 муки 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 муки, установленных производителем муки.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение муки вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение муки совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Мука размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: мука хранится только совместно с бакалейными товарами (мукой и полуфабрикатами мучных изделий).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, мука с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения муки и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество муки, 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>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 муки (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 муки, 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>загрязнение муки, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку муки, имеющие непосредственный контакт с мукой, 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 муки 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 муки, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки муки при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p>	<p>компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку муки (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</p>	<p>всего срока годности муки (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) муки – 5 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) мука размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение муки непосредственно на полу, неулакованного в транспортную тару муки. В нашей организации при хранении муки не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения муки мест.</p> <p>Мука 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>Мука 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 муки (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,</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 муки при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – мука имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую</p>
--	--	--	--	--	---	--

		<p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку муки, 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 муки, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке муки (осуществляется немедленная замена водителя). Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку муки, 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 муки, и имеющие непосредственный контакт с мукой,</p>	<p>муки (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 муки, и имеющие непосредственный контакт с мукой, 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 	<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, ответственные за хранение муки (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 муки (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение муки, и имеющие непосредственный контакт с мукой (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>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. Доставка и разгрузка продукта питания – муки силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – мука соответствует всем необходимым нормам на продукты питания. В момент разгрузки продукта питания – мука, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность.</p>
--	--	---	--	--	---

			<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 (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>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> <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>товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия. Продукт питания - мука 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>Филе куриной грудки 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 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</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 услуг) принимается мясо исключительно в чистой,</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) – 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</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 – повара, кухонные рабочие), проходят</p>
--	--	---	---	--	---	--

		<p>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, исключая загрязнение мяса, изменения его органолептических свойств при перевозке. - водители нашей организации, осуществляющие перевозку мяса, имеющие непосредственный контакт с мясом, проходят обязательные предварительные при 	<p>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 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</p>	<p>(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 (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). Количество мяса, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работаного 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, неулакованного в транспортную тару мяса. В нашей организации при хранении мяса не</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)).</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);
--	--	---	---	---	---

			<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 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</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 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</p>	<p>осуществляется сопоставление 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 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</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 указанием срока годности данного вида продукции.</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 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; 	<p>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 незамедлительная замена сотрудника); 	<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 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 	<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 требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и</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>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>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>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>Апельсины свежие (далее – апельсины)</p>	<p>Условия транспортировки апельсинов в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки апельсинов в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – апельсины транспортируются при относительной влажности воздуха 90 %, температуре 4°С.</p> <p>Транспортирование апельсинов в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством,</p>	<p>Условия приемки апельсинов 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 апельсины исключительно вместе с</p>	<p>Условия хранения апельсинов в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение апельсинов 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 апельсинов в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку апельсинов, 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. Апельсины в нашей организации перевозятся охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (апельсины транспортируются при температуре 4°C), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируются апельсины нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Апельсины транспортируются исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка апельсинов вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке апельсинов нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: апельсины перевозятся только совместно с охлажденной плодово-овощной продукцией.</p> <p>При транспортировке апельсинов 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 апельсинов нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем апельсинов, а именно: при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров 	<p>сопровождающими документами, удостоверяющими их качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии апельсинов, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия апельсинов, такая партия апельсинов не принимается в нашу организацию. Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии апельсинов.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются апельсины исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии апельсинов, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия апельсинов не</p>	<p>соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении апельсинов в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем апельсинов: температурный режим хранения – 4°C, относительная влажность воздуха при хранении – 90 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 7 суток с даты производства.</p> <p>Апельсины, 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 апельсинов 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 апельсинов, установленных производителем апельсинов.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с апельсинами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение апельсинов совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой 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 апельсинов (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>постоянно обеспечивает защиту апельсинов 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 апельсинов выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке апельсинов нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, – водители, постоянно обеспечивают условия их размещения в транспортном средстве, исключающие соприкосновение апельсинов с другими продуктами, исключающие загрязнение апельсинов, изменения их органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку апельсинов, имеющие непосредственный контакт с апельсинами, 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</p>	<p>принимается в нашу организацию. Кладовщики, осуществляющие приемку апельсинов (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с апельсинами, 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 апельсинов (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</p>	<p>Апельсины размещаются для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства; апельсины хранятся только совместно с охлажденной плодовоощной продукцией (фруктами).</p> <p>Не соответствующие требованиям нормативных документов и технических регламентов, апельсины с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения апельсинов и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество апельсинов, 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 апельсинов (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) апельсинов – 7 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) апельсины размещаются для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение апельсинов непосредственно на полу, неупакованных в транспортную тару апельсинов. В нашей организации при хранении апельсинов не осуществляется соприкосновение их с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения апельсинов мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение апельсинов (в месте оказания услуг – повара,</p>	<p>календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке апельсинов, 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;
--	--	--	---	---	---	---

		<p>на календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения апельсинов 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 апельсинов, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки апельсинов при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку апельсинов, 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>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 апельсинов (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>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 апельсинов (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 апельсинов (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p>	<p>осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>б. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение апельсинов при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - апельсины 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 - апельсинов 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 апельсинов, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке апельсинов (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования в медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку апельсинов, 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 апельсинов, и имеющие непосредственный контакт с апельсинами, 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 	<p>Кладовщики, осуществляющие приемку апельсинов, и имеющие непосредственный контакт с апельсинами, 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, ответственные за хранение апельсинов, и имеющие непосредственный контакт с апельсинами (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>Апельсины хранятся в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p>	<p>питания - апельсины соответствуют всем необходимым нормам на продукты питания. В момент разгрузки продукта питания – апельсины, 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 - апельсины 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</p>
--	--	---	--	--	--

		<p>сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная 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>
	<p>Абрикосы свежие (далее – абрикосы)</p>	<p>Условия транспортировки абрикосов в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Условия транспортировки абрикосов в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – абрикосы транспортируются при относительной влажности воздуха 90 %, температуре 4°C.</p> <p>Транспортирование абрикосов в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Абрикосы в нашей организации перевозятся охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (абрикосы транспортируются при температуре 4°C); видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируются абрикосы нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с</p>	<p>Условия приема абрикосов в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются абрикосы исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими их качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приеме каждой партии абрикосов,</p>	<p>Условия хранения абрикосов в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Хранение абрикосов 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 абрикосов 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 абрикосов в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем абрикосов: температурный режим хранения – 4°C, относительная влажность воздуха при хранении – 90 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку абрикосов, 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</p>

		<p>непродовольственными товарами. Абрикосы транспортируются исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка абрикосов вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке абрикосов нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: абрикосы перевозятся только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией.</p> <p>При транспортировке абрикосов 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 абрикосов нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем абрикосов, 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 абрикосов 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 абрикосов, такая партия абрикосов не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии абрикосов.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются абрикосы исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приеме каждой партии абрикосов, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия абрикосов не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку абрикосов (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с абрикосами, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в</p>	<p>максимальный срок променуточного хранения) – 7 суток с даты производства.</p> <p>Абрикосы, 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 абрикосов 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 абрикосов, установленных производителем абрикосов.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с абрикосами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение абрикосов совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Абрикосы размещаются для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: абрикосы хранятся только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией (фруктами).</p> <p>Не соответствующие требованиям нормативных документов и технических регламентов, абрикосы с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения абрикосов и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в</p>	<p>книжеч, 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 абрикосов (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 абрикосов, 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 абрикосов выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке абрикосов нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия их размещения в транспортном средстве, исключающие соприкосновение абрикосов с другими продуктами, исключающие загрязнение абрикосов, изменения их органолептических свойств при перевозке. - водители нашей организации, осуществляющие перевозку абрикосов, имеющие непосредственный контакт с абрикосами, 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 абрикосов 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>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 абрикосов (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>месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество абрикосов, хранящихся 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 абрикосов (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) абрикосов – 7 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) абрикосы размещаются для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение абрикосов непосредственно на полу, неулакованных в транспортную тару абрикосов. В нашей организации при хранении абрикосов не осуществляется соприкосновение их с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения абрикосов мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение абрикосов (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>	<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 абрикосов при погрузке и выгрузке.
--	--	--	--	--	--

		<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 абрикосов, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки абрикосов при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку абрикосов, 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 абрикосов, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке абрикосов (осуществляется немедленная замена водителя).</p>	<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку абрикосов (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 абрикосов, и имеющие непосредственный контакт с абрикосами, 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>календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение абрикосов (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 абрикосов (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение абрикосов, и имеющие непосредственный контакт с абрикосами (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>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – абрикосы 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 – абрикосов силами сотрудников выше, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – абрикосы соответствуют всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – абрикосы, он всегда сопровождается документами,</p>
--	--	---	---	---	--

		<p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку абрикосов, 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 абрикосов, и имеющие непосредственный контакт с абрикосами, 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; 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>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"> 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>Абрикосы хранятся 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 - абрикосы 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>
--	--	---	--	--	--

			отдельно от личной одежды, б. работают только в масках.			утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.
	Нектарины свежие (далее – нектарины)		<p>Условия транспортировки нектаринов в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки нектаринов в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – нектарины транспортируются при относительной влажности воздуха 90 %, температуре 4°C.</p> <p>Транспортирование нектаринов в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Нектарины в нашей организации перевозятся охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (нектарины транспортируются при температуре 4°C), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируются нектарины нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Нектарины транспортируются исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров.</p>	<p>Условия приемки нектаринов 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 нектарины исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими их качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии нектаринов, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия нектаринов, такая партия нектаринов не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет</p>	<p>Условия хранения нектаринов в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение нектаринов 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 нектаринов 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 нектаринов в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем нектаринов: температурный режим хранения – 4°C, относительная влажность воздуха при хранении – 90 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 7 суток с даты производства.</p> <p>Нектарины, 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>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку нектаринов, 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 заключен договор на один календарный год (с последующей</p>

		<p>Нашей организацией не осуществляется перевозка нектаринов вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке нектаринов нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: нектарины перевозятся только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией.</p> <p>При транспортировке нектаринов 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 нектаринов нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем нектаринов, а именно: при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 4°С (которые сохраняются в транспортном средстве); - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту нектаринов 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 нектаринов выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. 	<p>обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии нектаринов.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются нектарины исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии нектаринов, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия нектаринов не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку нектаринов (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с нектаринами, 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>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения нектаринов 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 нектаринов, установленных производителем нектаринов.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с нектаринами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение нектаринов совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Нектарины размещаются для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: нектарины хранятся только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией (фруктами).</p> <p>Не соответствующие требованиям нормативных документов и технических регламентов, нектарины с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения нектаринов и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество нектаринов, 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 нектаринов (общий срок хранения</p>	<p>продолжительной). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку нектаринов (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 нектаринов, 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>- при перевозке нектаринов нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия их размещения в транспортном средстве, исключающие соприкосновение нектаринов с другими продуктами, исключающие загрязнение нектаринов, изменения их органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку нектаринов, имеющие непосредственный контакт с нектаринами, 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 нектаринов 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>	<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку нектаринов (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 нектаринов (в месте оказания услуг по</p>	<p>(промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) нектаринов – 7 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) нектарины размещаются для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение нектаринов непосредственно на полу, неупакованных в транспортную тару нектаринов. В нашей организации при хранении нектаринов не осуществляется соприкосновение их с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения нектаринов мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение нектаринов (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 нектаринов (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>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 нектаринов при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – нектарины 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</p>
--	--	--	--	--	---

		<p>питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования нектаринов, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки нектаринов при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку нектаринов, 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 нектаринов, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке нектаринов (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку нектаринов, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного</p>	<p>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 нектаринов, и имеющие непосредственный контакт с нектаринами, 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>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 нектаринов (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение нектаринов, и имеющие непосредственный контакт с нектаринами (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 <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>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 - нектаринов силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - нектарины соответствуют всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – нектарины, 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>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 нектаринов, и имеющие непосредственный контакт с нектаринами, 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>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>Нектарины хранятся в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p>	<p>Продукт питания - нектарины 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>
	Кабачки свежие		<p>Условия транспортировки кабачков в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p>	<p>Условия приемки кабачков в нашей организации (также в</p>	<p>Условия хранения кабачков в нашей организации (также в месте оказания услуг)</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку кабачков, т.е.</p>

		<p>{далее – кабачки}</p>	<p>Условия транспортировки кабачков в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – кабачки транспортируется при относительной влажности воздуха 90 %, температуре 8°C.</p> <p>Транспортирование кабачков в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым, вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Кабачки в нашей организации перевозятся охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (кабачки транспортируется при температуре 8°C), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется кабачки нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Кабачки 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 кабачками.</p> <p>При транспортировке кабачков нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: кабачков перевозится только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией.</p> <p>При транспортировке кабачков нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p>	<p>месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается кабачки исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии кабачков, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия кабачков, такая партия кабачков не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии кабачков.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается кабачки исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке</p>	<p>соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение кабачков 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 8°C.</p> <p>Для кабачков 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 кабачков в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем кабачков: температурный режим хранения – 8°C, относительная влажность воздуха при хранении – 90 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок променуточного хранения) – 7 суток с даты производства.</p> <p>Кабачки, 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 кабачков в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения</p>	<p>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 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 кабачков (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и</p>
--	--	--------------------------	--	--	--	--

		<p>- перевозка кабачков нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем кабачков, а именно: при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 8⁰С (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту кабачков 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 кабачков выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке кабачков нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, – водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключающие соприкосновение кабачков с другими продуктами, исключающие загрязнение кабачков, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку кабачков, имеющие непосредственный контакт с кабачками, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в</p>	<p>каждой партии кабачков, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия кабачков не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку кабачков (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с кабачками, 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 кабачков (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с</p>	<p>условий хранения кабачков, установленных производителем кабачков.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение кабачков вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение кабачков совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Кабачки размещаются для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: кабачки хранятся только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией (овощами).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, кабачки с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения кабачков и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество кабачков, 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 кабачков (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) кабачков – 7 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) кабачки размещаются для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение кабачков непосредственно на полу, неулаженный в транспортную тару кабачков.</p> <p>В нашей организации при хранении кабачков</p>	<p>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 кабачков, 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>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 кабачков 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 кабачков, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки кабачков при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 8°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку кабачков, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к</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>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку кабачков (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>не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения кабачков мест.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) обеспечены условия для хранения кабачков, установленные производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 90 %, а температурный режим хранения - 8°C).</p> <p>Хранение в складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) кабачков осуществляется без доступа естественного и искусственного освещения.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение кабачков (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 кабачков (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>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 кабачков при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - кабачки 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>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 кабачков, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке кабачков (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку кабачков, 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 кабачков, и имеющие непосредственный контакт с кабачками, 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>которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку кабачков, и имеющие непосредственный контакт с кабачками, 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>(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 кабачков (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение кабачков, и имеющие непосредственный контакт с кабачками (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>Доставка и разгрузка продукта питания - кабачков силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - кабачки соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – кабачки, 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 - кабачки 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>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>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>Кабачки хранятся 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 кабачки периодически проверяются и подвергается переборке и очистке.</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>Укроп свежий (зелень) (далее – укроп)</p>	<p>Условия транспортировки укропа в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки укропа в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – укроп транспортируется при относительной влажности воздуха 90 %, температуре 3°C.</p> <p>Транспортирование укропа в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p>	<p>Условия приемки укропа 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 укроп исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность; товарная (товарно-</p>	<p>Условия хранения укропа в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение укропа 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 3°C.</p> <p>Для укропа 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 укропа, 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>Укроп в нашей организации перевозится охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (укроп транспортируется при температуре 3°C), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется укроп нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Укроп 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 укропом.</p> <p>При транспортировке укропа нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: укропа перевозится только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией.</p> <p>При транспортировке укропа 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 укропа нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем укропа, а именно: при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 3°C (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту укропа от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых, конструкция 	<p>транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии укропа, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия укропа, такая партия укропа не принимается в нашу организацию. Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии укропа.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается укроп исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии укропа, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия укропа не принимается в нашу организацию. Кладовщики, осуществляющие приемку укропа (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с укропом,</p>	<p>При хранении укропа в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем укропа: температурный режим хранения - 3°C, относительная влажность воздуха при хранении - 90 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 5 суток с даты производства. Укроп, 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 укропа 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 укропа, установленных производителем укропа.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение укропа вместе с готовыми и употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение укропа совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Укроп размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: укроп 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 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 укропа (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 укропа выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке укропа нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку,</p> <p>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключающие соприкосновение укропа с другими продуктами, исключающие загрязнение укропа, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку укропа, имеющие непосредственный контакт с укропом, 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 укропа при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры</p>	<p>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 укропа (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</p>	<p>охлажденной плодоовощной продукцией (овощами).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, укроп с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения укропа и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество укропа, 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 укропа (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) укропа – 5 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) укроп размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение укропа непосредственно на полу, неупакованный в транспортную тару укропа. В нашей организации при хранении укропа не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения укропа мест.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) обеспечены условия для хранения укропа, установленные производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 90 %, а температурный режим хранения - 3°C).</p> <p>Хранение в складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг)</p>	<p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке укропа, 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 укропа, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки укропа при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 3°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку укропа, 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 укропа, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных</p>	<p>установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку укропа (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 укропа, и имеющие непосредственный контакт с укропом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <p>1. при посещении туалета снимают чистую</p>	<p>укропа осуществляется без доступа естественного и искусственного освещения.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение укропа (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 укропа (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>отдельно от личной одежды;</p> <p>б. работают только в масках.</p> <p>Исключено в нашей организации загрязнение укропа при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - укроп 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 - укропа силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - укроп соответствует всем</p>
--	--	---	---	---	--

		<p>заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке укропа (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку укропа, 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 укропа, и имеющие непосредственный контакт с укропом, 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>санитарную одежду в специально 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.</p>	<p>категорически не допускаются к работам, связанным с хранением укропа (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение укропа, и имеющие непосредственный контакт с укропом (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>Укроп 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 укроп периодически проверяется и подвергается переборке и очистке.</p>	<p>необходимым нормам на продукты питания. В момент разгрузки продукта питания – укроп, 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 – укроп 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. 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>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 зеленый свежий (далее – лук)</p>		<p>Условия транспортировки лука в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>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 90 %; температуре 3°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 перевозятся охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (лук транспортируется при температуре 3°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</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 его 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</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 (90 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 3°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 - 3°C, относительная влажность воздуха при хранении - 90 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промучного хранения) – 5 суток с даты производства.</p> <p>Лук, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг),</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку лука, 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</p>

		<p>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 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 90 % и температуре 3°C (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. 	<p>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 приеме каждой партии лука, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия лука не принимается в нашу организацию.</p> <p>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</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 лука 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 лука, установленных производителем лука.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение лука вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение лука совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>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).</p> <p>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).</p> <p>Количество лука, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий</p>	<p>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 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 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,
--	--	---	---	---	--

		<p>- при перевозке лука нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключающие соприкосновение лука с другими продуктами, исключающие загрязнение лука, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку лука, имеющие непосредственный контакт с луком, 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 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>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку лука (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 лука (в месте оказания услуг по приготовлению</p>	<p>хранения в течение всего срока годности лука (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) лука – 5 суток с даты производства).</p> <p>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, неупакованный в транспортную тару лука. В нашей организации при хранении лука не осуществляется соприкосновение его с 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 90 %, а температурный режим хранения - 3°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</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 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 обеспечивает</p>
--	--	--	--	--	--

		<p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования лука, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки лука при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 3°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 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>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 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 	<p>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, 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; 	<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 – 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>- 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; 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>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"> 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>Лук 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 лук периодически проверяется и подвергается переборке и очистке.</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 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>
		Картофель п/ф очищенный	Условия транспортировки картофеля в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.	Условия приемки картофеля в нашей организации (также в месте оказания услуг)	Условия хранения картофеля в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.	Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку картофеля, т.е. имеющие

		<p>{далее – картофель}</p>	<p>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 2⁰С.</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 2⁰С), 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>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>	<p>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 безопасности: товарная (товарио-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.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет 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</p>	<p>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 2⁰С.</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 - 2⁰С, относительная влажность воздуха при хранении - 90 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 2 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>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>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 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 картофеля (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на</p>
--	--	----------------------------	---	---	---	--

		<p>- перевозка картофеля нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем картофеля, а именно: при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 2⁰С (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- 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)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки картофеля выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке картофеля нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, – водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в 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</p>	<p>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 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</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 (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) картофеля –2 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</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 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 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>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, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки картофеля при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 2°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</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, нашей организации, осуществляющие приемку 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</p>	<p>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 - 2°C).</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 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</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 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 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</p>
--	--	--	---	---	---

		<p>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 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 	<p>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 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 	<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 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; 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>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 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>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>санитарной 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>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>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>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>Смесь сухих фруктов (далее – смесь)</p>	<p>Условия транспортировки смеси в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки смеси в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – смесь транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование смеси в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым, вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется смесь нашей организацией случайными транспортными</p>	<p>Условия приемки смеси 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 смесь исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность; товарная (товарно-</p>	<p>Условия хранения смеси в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение смеси 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 смеси в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем смеси: температурный режим хранения - 15°C,</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку смеси, 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</p>

		<p>средствами, совместно с непродовольственными товарами. Смесь 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 смесью.</p> <p>При транспортировке смеси нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: смесь перевозится только совместно с плодоовощной продукцией.</p> <p>При транспортировке смеси 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 смеси нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем смеси, 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 смеси 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>транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии смеси, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия смеси, такая партия смеси не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии смеси.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается смесь исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии смеси, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия смеси не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку смеси (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с смесью,</p>	<p>относительная влажность воздуха при хранении – 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 3 месяца с даты производства.</p> <p>Смесь, 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 смеси 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 смеси, установленных производителем смеси.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение смеси вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение смеси совместно с пищевой продукцией иного вида и непившей продукцией.</p> <p>Смесь размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: смесь хранится только совместно с плодоовощной продукцией (сухофруктами).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, смесь с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником</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). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку смеси (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 смеси выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке смеси нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение смеси с другими продуктами, исключаящие загрязнение смеси, изменения его органолептических свойств при перевозке. - водители нашей организации, осуществляющие перевозку смеси, имеющие непосредственный контакт с смесью, 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 смеси 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>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 смеси (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>обеспечивает в</p>	<p>с места хранения смеси и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество смеси, 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 смеси (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок променуточного хранения) смеси – 3 месяца с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) смесь размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение смеси непосредственно на полу, неулакованного в транспортную тару смеси. В нашей организации при хранении смеси не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения смеси мест.</p> <p>Смесь 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>Смесь хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключаяем их соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение смеси (в месте оказания услуг – повара, кухонные</p>	<p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке смеси, 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 смеси, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки смеси при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку смеси, 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 смеси, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке смеси (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку смеси, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным</p>	<p>установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку смеси (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 смеси, и имеющие непосредственный контакт с смесью, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую 	<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 смеси (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 смеси (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p>	<p>б. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение смеси при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - смесь 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 - смеси силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - смесь соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p>
--	--	---	---	--	---

			<p>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 смеси, и имеющие непосредственный контакт с смесью, 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>санитарную одежду в специально отведенном 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>Кладовщики, ответственные за хранение смеси, и имеющие непосредственный контакт с смесью (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 – смеси, 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 – смесь 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>
--	--	--	---	---	---	---

					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.
	Капуста белокочанная квашенная (далее – капуста)	<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 и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – капуста транспортируется при относительной влажности воздуха 90 %, температуре 4⁰C.</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 4⁰C), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируются капуста нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Капуста транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который</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) принимаются капуста исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими их качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии капусты, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия капусты, такая партия капусты не принимается в нашу организацию.</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 4⁰C.</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 - 4⁰C, относительная влажность воздуха при хранении - 90 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 15 суток с даты производства.</p> <p>Капуста, находящаяся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождаются информацией об условиях хранения, сроке годности</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку капусты, 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 капусты вместе с сырьем и полуфабрикатами. 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°С (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 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 капусты выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. 	<p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии капусты.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются капуста исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приеме 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 периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один</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 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 сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с капустой.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение капусты совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой 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 (соленья и квашенья).</p> <p>Не соответствующие требованиям нормативных документов и технических регламентов, капуста с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения капусты и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество капусты, хранящиеся на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяются объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий</p>	<p>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)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке капусты, 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>- при перевозке капусты нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия их размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение капусты с другими продуктами, исключая загрязнение капусты, изменения их 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 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>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 календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку капусты (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара,</p>	<p>хранения в течение всего срока годности капусты (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) капусты – 15 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, неупакованных в транспортную тару капусты. В нашей организации при хранении капусты не осуществляется соприкосновение их 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 - 4°C).</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>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 капусты при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - капуста имеют товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают</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 4⁰C (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 перевозку капусты, 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>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 туалета моют руки мылом рук; 2. курят только в специально отведенном месте, 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых 	<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-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 – капуста 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, 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>- 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 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 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. 	<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>Капуста хранятся в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p>	<p>Продукт питания - капуста 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>
		Мясо говядины б/к, с/м	Условия транспортировки мяса в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.	Условия приемки мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем	Условия хранения мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.	Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку мяса, т.е. имеющие непосредственный контакт с

		<p>(тазобед, ренная, лопатка) (далее – мясо)</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>При транспортировке мяса 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 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 услуг) принимается мясо исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии мяса, упаковка и тара</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 регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения мяса, установленных производителем мяса.</p>	<p>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 – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с</p>
--	--	--	--	--	---	--

		<p>- 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).</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, - 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</p>	<p>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 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</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).</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 – 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, 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>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, 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
--	--	---	---	--	--

			<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 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,</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 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</p>	<p>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 календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания,</p>	<p>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 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</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 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; 	<p>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 незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по 	<p>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 сотрудница 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>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 от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного</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>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>Свинина (лопаточная, тазобедренная часть) (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</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, акты сдачи-приемки</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</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,</p>

		<p>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> <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, 	<p>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 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</p>	<p>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 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>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 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</p>
--	--	---	---	---	--

		<p>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, исключаящие соприкосновение мяса с другими продуктами, исключаящие 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 (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</p>	<p>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 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 обеспечивается в</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 – 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, неулакованного 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</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>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°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>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 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 	<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 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>	<p>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 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 – мяса, он всегда сопровождается документами,</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> <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 	<p>санитарную одежду в специально отведенном 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"> 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>Мясо уложено в штабеля с прокладкой реек между рядами для циркуляции воздуха</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 - 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 «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", утвержденном решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.
		Свинина б/к 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 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), виде 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</p>	<p>Условия приема 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>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-</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</p>

		<p>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 мяса выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. 	<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 таргательно 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 осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один</p>	<p>квартал 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 услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности мяса (общий срок хранения (промежуточное</p>	<p>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; 2. курят только в специально отведенном месте; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а
--	--	---	---	--	--

		<p>- при перевозке мяса нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку;</p> <p>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключающие соприкосновение мяса с другими продуктами, исключающие 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 (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>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 организации, осуществляющие приемку мяса (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара,</p>	<p>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, 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,</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 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</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 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>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; 3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых 	<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 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); 	<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 – 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 – мяса, 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>- 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 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"> 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>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 Решения 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>Филе куриное (грудка) б/к с/м</p>	<p>Условия транспортировки мяса в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p>	<p>Условия приемки мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем</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</p>

		<p>{далее – мясо}</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>При транспортировке мяса 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 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 услуг) принимается мясо исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии мяса, упаковка и тара</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>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 – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с</p>
--	--	-----------------------	--	--	--	--

		<p>- 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).</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, - 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</p>	<p>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 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</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>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, 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
--	--	---	---	--	--

			<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 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, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</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, 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</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>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 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. Доставка и разгрузка продукта питания – мяса силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает</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 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; 	<p>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 незамедлительная замена сотрудника); 4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по 	<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>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 от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного</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>Мясо уложено в штабеля с прокладкой реек между рядами для циркуляции воздуха</p>	<p>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>
	<p>Курица потроше ная (далее – мясо)</p>		<p>Условия транспортировки мяса в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. 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. Транспортирование мяса в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – рефрижераторный фургон. Мясо в нашей организации перевозится замораживаемым транспортом, обеспечивающим необходимые</p>	<p>Условия приемки мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. 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</p>	<p>Условия хранения мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. 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. 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. При хранении мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и</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,</p>

		<p>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> <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, 	<p>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 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</p>	<p>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>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>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 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</p>
--	--	---	---	---	--

		<p>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, исключаящие соприкосновение мяса с другими продуктами, исключаящие 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 (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</p>	<p>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 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>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, неулакованного 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 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</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>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°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>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 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> <p>1. при посещении туалета снимают чистую</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, 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,</p>	<p>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 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,</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 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>санитарную одежду в специально отведенном 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>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>Мясо уложено в штабеля с прокладкой реек между рядами для циркуляции воздуха</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 - 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 № 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</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.
	Рыба филе Пикши б/к мороженое (далее – рыба)		<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>Рыба в нашей организации перевозится замораживаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (рыба транспортируется при температуре -18°C), виде 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</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 сопровождающими документами, удостоверяющими ее качество и безопасность: товарная (товарно-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>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>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-</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 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>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 мороженными 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 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 рыбы выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. 	<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 приеме каждой партии рыбы, упаковка и таргательно 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 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</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 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 мороженными 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). 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</p>	<p>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>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,
--	--	---	--	---	---

		<p>- при перевозке рыбы нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, водители, постоянно обеспечивают условия ее размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение рыбы с другими продуктами, исключая 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 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>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, 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,</p>	<p>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°C).</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>Кладовщики, ответственные за хранение рыбы (в месте оказания услуг – повара, кухонные</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 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 обеспечивают сохранность при транспортировке и</p>
--	--	--	---	---	---

		<p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортировки 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 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>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> <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>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>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>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 	<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 – 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>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</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 (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. 	<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>Рыба уложена в штабеля с прокладкой реек между рядами для циркуляции воздуха.</p>	<p>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 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 Сайды б/к мороже ное (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>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 мороженными рыбными продуктами.</p> <p>При транспортировке рыбы нашей организацией постоянно соблюдаются</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 сопровождающими документами, удостоверяющими ее качество и безопасность: товарная (товарно-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,</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>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</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 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 рыбы (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 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 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 рыбы выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке рыбы нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку; - водители, постоянно обеспечивают условия ее размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение рыбы с другими продуктами, исключая загрязнение рыбы, изменения ее органолептических свойств при перевозке. - водители нашей организации, осуществляющие перевозку рыбы, имеющие непосредственный контакт с рыбой, проходят обязательные предварительные при 	<p>ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии рыбы, упаковка и тарг 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 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</p>	<p>(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 мороженными 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 работаного 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) рыба 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</p>	<p>работчие), 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 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
--	--	--	---	---	---	--

			<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 рыбы 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 рыбы, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки рыбы при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°С (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</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 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</p>	<p>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 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</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 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 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 рыбы, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных 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; 	<p>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> <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>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>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 	<p>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>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</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>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>отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p> <p>Рыба уложена 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>Рыба филе Минтая б/к мороженое (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>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</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>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,</p>

			<p>Транспортирование рыбы в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – рефрижераторный фургон.</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 мороженными 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). 	<p>сопровождающими документами, удостоверяющими ее качество и безопасность; товарная (товарно-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>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>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>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 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</p>
--	--	--	---	--	---	--

		<p>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту рыбы 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 рыбы выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке рыбы нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку;</p> <p>- водители, постоянно обеспечивают условия ее размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение рыбы с другими продуктами, исключая 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>Кладовщики, осуществляющие приемку рыбы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие 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</p>	<p>Рыба размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: рыба хранится только совместно с мороженными 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). 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</p>	<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</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;
--	--	---	---	--	---

		<p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения рыбы 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 рыбы, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки рыбы при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°С (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>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 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</p>	<p>хранении составляет 95 %, а температурный режим хранения - -18°С).</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>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</p>	<p>осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды,</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 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 – рыбы силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – рыба</p>
--	--	---	--	--	---

		<p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку рыбы, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных 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 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 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 (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). 	<p>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 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 	<p>категорически не допускаются к работам, связанным с хранением рыбы (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <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 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>Рыба уложена в штабеля с прокладкой реек между рядами для циркуляции воздуха.</p>	<p>соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</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</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>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>
	<p>Дрожжи прессованные (далее – дрожжи).</p>		<p>Условия транспортировки дрожжей в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки дрожжей в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – дрожжи транспортируется при относительной влажности воздуха 85 %, температуре 3°C.</p> <p>Транспортирование дрожжей в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Дрожжи в нашей организации перевозятся охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (дрожжи транспортируется при температуре 3°C); видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируются дрожжи нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с</p>	<p>Условия приема дрожжей 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 дрожжи исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приеме каждой партии дрожжей,</p>	<p>Условия хранения дрожжей в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение дрожжей 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 3°C.</p> <p>Для дрожжей 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 дрожжей в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем дрожжей: температурный режим хранения – 3°C, относительная влажность воздуха при хранении – 85 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку дрожжей, 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</p>

			<p>непродовольственными товарами. Дрожжи транспортируются 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.</p> <p>При транспортировке дрожжей нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: дрожжей перевозятся только совместно с охлажденными бакалейными товарами.</p> <p>При транспортировке дрожжей 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 дрожжей нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем дрожжей, а именно: при относительной влажности воздуха 85 % и температуре 3°C (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту дрожжей 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 дрожжей, такая партия дрожжей не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии дрожжей.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается дрожжи исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приеме каждой партии дрожжей, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия дрожжей не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку дрожжей (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с дрожжами, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические</p>	<p>максимальный срок промежуточного хранения) – 5 суток с даты производства.</p> <p>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>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения дрожжей 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 дрожжей, установленных производителем дрожжей.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение дрожжей вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение дрожжей совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Дрожжи размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: дрожжи хранятся только совместно с охлажденными бакалейными товарами (прочими бакалейными товарами).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, дрожжи с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения дрожжей и утилизируется (на</p>	<p>книжеч, 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 дрожжей (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 дрожжей, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. при посещении туалета снимают чистую санитарную
--	--	--	--	---	---	---

		<p>один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки дрожжей выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке дрожжей нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение дрожжей с другими продуктами, исключаящие загрязнение дрожжей, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку дрожжей, имеющие непосредственный контакт с дрожжами, 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 дрожжей 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>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 дрожжей (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 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>складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество дрожжей, 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 дрожжей (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок променучного хранения) дрожжей – 5 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) дрожжи размещаются для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение дрожжей непосредственно на полу, неупакованный в транспортную тару дрожжей. В нашей организации при хранении дрожжей не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения дрожжей мест.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) обеспечены условия для хранения дрожжей, установленные производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 85 %, а температурный режим хранения - 3°C).</p> <p>Хранение в складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) дрожжей осуществляется без доступа естественного и искусственного освещения.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение дрожжей (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском</p>	<p>одежду в специально 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 дрожжей при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - дрожжи имеет</p>
--	--	---	--	---	--

		<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 дрожжей, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки дрожжей при относительной влажности воздуха 85 % и температуре 3°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку дрожжей, 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 дрожжей, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке дрожжей (осуществляется немедленная замена водителя).</p>	<p>последующей пролонгацией). Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку дрожжей (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)). Кладовщики, осуществляющие приемку дрожжей, и имеющие непосредственный контакт с дрожжами, 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>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)). Кладовщики, ответственные за хранение дрожжей (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)). 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 дрожжей (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение дрожжей, и имеющие непосредственный контакт с дрожжами (в месте оказания услуг –</p>	<p>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. Доставка и разгрузка продукта питания - дрожжей силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки. Поставляемый и разгружаемый продукт питания - дрожжи соответствует всем необходимым нормам на продукты питания. В момент разгрузки продукта питания – дрожжи, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его</p>
--	--	---	--	--	--

			<p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку дрожжей, 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 дрожжей, и имеющие непосредственный контакт с дрожжами, 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 	<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>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>Дрожжи хранятся в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см. В целях профилактики микробов и псевдотуберкулеза в процессе хранения дрожжи периодически проверяются и подвергается переборке и очистке.</p>	<p>производителем и подтверждающими его качество и безопасность. товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - дрожжи 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 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</p>
--	--	--	--	--	---	--

			отдельно от личной одежды, б. работают только в масках.			согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.
	Молоко спущенное (далее – молоко)		<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 3⁰С.</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 3⁰С), 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</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, актом 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 прослеживаемость</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 3⁰С.</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 - 3⁰С, относительная влажность воздуха при хранении - 85 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 2 месяца с даты производства.</p> <p>Молоко, 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</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку молока, 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 нашей организации,</p>

			<p>совместно с охлажденными молочными продуктами.</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 3°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 средства 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, исключают загрязнение молока, изменения его органолептических свойств при перевозке. 	<p>каждой принимаемой партии молока.</p> <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 тарг 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 осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>хранения молока 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 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 непищевой 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 – 2 месяца с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) молоко</p>	<p>осуществляющие разгрузку молока (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 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
--	--	--	---	---	---	---

		<p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку молока, имеющие 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 3°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку молока, имеют</p>	<p>Кладовщики, осуществляющие приемку молока (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 молока (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 молока непосредственно на полу, неупакованный 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>В нашей организации (также в месте оказания услуг) обеспечены условия для хранения молока, установленные производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 85 %, а температурный режим хранения - 3°C).</p> <p>Хранение в складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) молока осуществляется без доступа естественного и искусственного освещения.</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</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 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</p>
--	--	---	--	---	---

		<p>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 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</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 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 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 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 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>имеет читаемый маркировочный ярлык 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, ветеринарные сопроводительные документы.</p> <p>Продукт питания - молоко всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным</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 (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>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>осуществляется незамедлительная замена сотрудница);</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>Молоко 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 молоко периодически проверяется и подвергается переборке и очистке.</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>
	Вафли		<p>Условия транспортировки вафель в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Условия транспортировки вафель в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозки скоропортящихся грузов, а именно – вафли транспортируется при</p>	<p>Условия приемки вафель в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p>	<p>Условия хранения вафель в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Хранение вафель 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 вафель, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные</p>

		<p>относительной влажности воздуха 70 %, температуре 18°C.</p> <p>Транспортирование вафель в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируются вафли нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Вафли транспортируются исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка вафель вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке вафель нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: вафли перевозятся только совместно с кондитерскими изделиями.</p> <p>При транспортировке вафель 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 вафель нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем вафель, 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 вафель от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция 	<p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются вафли исключительно вместе с сопровождающими их документами, удостоверяющими их качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии вафель, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия вафель, такая партия вафель не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии вафель.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются вафли исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии вафель, упаковка и тара тщательно проверяются и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия вафель не</p>	<p>температуры, влажности (70 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 18°C.</p> <p>При хранении вафель в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем вафель: 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>Вафли, 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 вафель 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 вафель, установленных производителем вафель.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с вафлями.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение вафель совместно с пищевой продукцией иного вида и непивевой продукцией.</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 вафель (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>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 вафель выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке вафель нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, водители, постоянно обеспечивают условия их размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение вафель с другими продуктами, исключая загрязнение вафель, изменения их органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку вафель, имеющие непосредственный контакт с вафлями, 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 вафель при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры</p>	<p>принимается в нашу организацию. Кладовщики, осуществляющие приемку вафель (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с вафлями, 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 вафель (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>Вафли размещаются для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: вафли хранятся только совместно с кондитерскими изделиями (мучными кондитерскими изделиями).</p> <p>Не соответствующие требованиям нормативных документов и технических регламентов, вафли с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения вафель и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество вафель, 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 вафель (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) вафель – 7 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) вафли размещаются для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение вафель непосредственно на полу, неулакованных в транспортную тару вафель. В нашей организации при хранении вафель не осуществляется соприкосновение их с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения вафель мест.</p> <p>Вафли хранятся в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условиях, установленных производителем</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 вафель, 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>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 вафель, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки вафель при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку вафель, 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 вафель, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных</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 вафель (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>(относительная влажность воздуха при хранении составляет 70 %, а температурный режим хранения - 18°C).</p> <p>Вафли 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 вафель (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 вафель (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>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 вафель при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - вафли 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. Доставка и разгрузка продукта питания - вафель силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и</p>
--	--	--	--	--	---	---

		<p>заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке вафель (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку вафель, 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 вафель, и имеющие непосредственный контакт с вафлями, 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; 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>Кладовщики, осуществляющие приемку вафель, и имеющие непосредственный контакт с вафлями, 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); 	<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 вафель (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение вафель, и имеющие непосредственный контакт с вафлями (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 – вафли соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – вафли, 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 - вафли 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</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>Хранение вафель вместе с товарами, имеющими специфический запах, а также обладающими способностью воспринимать влагу (сахар, соль и др.) не осуществляется.</p>	<p>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>
		Зефир	<p>Условия транспортировки зефира в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки зефира в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – зефир транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 18°C.</p> <p>Транспортирование зефира в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируются зефир нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Зефир транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства –</p>	<p>Условия приемки зефира 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 зефир исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими их качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии зефира,</p>	<p>Условия хранения зефира в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение зефира 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 зефира в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем зефира: 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>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку зефира, 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</p>

		<p>изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка зефира вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке зефира нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: зефир перевозятся только совместно с кондитерскими изделиями.</p> <p>При транспортировке зефира 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 зефира нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем зефира, 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 зефира 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 зефира выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов; 	<p>товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия зефира, такая партия зефира не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии зефира.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются зефир исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приеме каждой партии зефира, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия зефира не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку зефира (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с зефиром, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры</p>	<p>Зефир, 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 зефира 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 зефира, установленных производителем зефира.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с зефиром.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение зефира совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Зефир размещаются для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: зефир хранятся только совместно с кондитерскими изделиями (сахарными кондитерскими изделиями).</p> <p>Не соответствующие требованиям нормативных документов и технических регламентов, зефир с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения зефира и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p>	<p>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 зефира (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 зефира, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p>
--	--	--	---	--	---

		<p>- при перевозке зефира нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку;</p> <p>- водители, постоянно обеспечивают условия их размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение зефира с другими продуктами, исключая загрязнение зефира, изменения их органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку зефира, имеющие непосредственный контакт с зефиром, 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 зефира 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>(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 зефира (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</p>	<p>Количество зефира, 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 зефира (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) зефира – 7 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) зефир размещаются для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение зефира непосредственно на полу, неупакованных в транспортную тару зефира. В нашей организации при хранении зефира не осуществляется соприкосновение их с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения зефира мест.</p> <p>Зефир хранятся 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 - 18°C).</p> <p>Зефир хранятся в нашей организации (также в месте оказания услуг) штабелями на стеллажах на расстоянии, исключая их соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение зефира (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском</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 зефира при погрузке и выгрузке.
--	--	---	--	---	---

		<p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования зефира, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки зефира при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку зефира, 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 зефира, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке зефира (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку зефира, 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>последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку зефира (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 зефира, и имеющие непосредственный контакт с зефиром, 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>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 зефира (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 зефира (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение зефира, и имеющие непосредственный контакт с зефиром (в месте оказания услуг – повара,</p>	<p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - зефир 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 - зефира силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - зефир соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – зефир, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные</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 зефира, и имеющие непосредственный контакт с зефиром, 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"> 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>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 зефира вместе с товарами, имеющими специфический запах, а также обладающими способностью воспринимать влагу (сахар, соль и др.) не осуществляется.</p>	<p>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 - зефир 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", утвержденном решением Комиссии Таможенного</p>
--	--	--	--	--	---	--

						союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.
		Пряники	<p>Условия транспортировки пряников в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки пряников в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – пряники транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 18°C.</p> <p>Транспортирование пряников в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым, вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируются пряники нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Пряники транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка пряников вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке пряников нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: пряники перевозятся только совместно с кондитерскими изделиями.</p> <p>При транспортировке пряников нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС</p>	<p>Условия приемки пряников 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 пряники исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими их качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии пряников, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия пряников, такая партия пряников не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость</p>	<p>Условия хранения пряников в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение пряников 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 пряников в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем пряников: 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>Пряники, 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 пряников на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку пряников, 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</p>

		<p>021/2011 (О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перевозка пряников нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем пряников, 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 пряников 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 пряников выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке пряников нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, – водители, постоянно обеспечивают условия их размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение пряников с другими продуктами, исключаящие загрязнение пряников, изменения их органолептических свойств при перевозке. - водители нашей организации, осуществляющие перевозку пряников, имеющие непосредственный контакт с 	<p>каждой принимаемой партии пряников.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются пряники исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии пряников, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия пряников не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку пряников (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с пряниками, 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>бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения пряников, установленных производителем пряников.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с пряниками.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение пряников совместно с пищевой продукцией иного вида и непивевой продукцией.</p> <p>Пряники размещаются для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: пряники хранятся только совместно с кондитерскими изделиями (мучными кондитерскими изделиями).</p> <p>Не соответствующие требованиям нормативных документов и технических регламентов, пряники с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения пряников и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество пряников, 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 пряников (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) пряников – 7 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) пряники размещаются для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение пряников непосредственно на полу,</p>	<p>нашей организации, осуществляющие разгрузку пряников (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 пряников, 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
--	--	--	--	---	---

			<p>пряниками, 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 пряников 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 пряников, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки пряников при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку пряников, имеют при себе личные медицинские книжки с</p>	<p>Кладовщики, осуществляющие приемку пряников (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 пряников (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную</p>	<p>неупакованных в транспортную тару пряников. В нашей организации при хранении пряников не осуществляется соприкосновение их с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения пряников мест.</p> <p>Пряники хранятся 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 - 18°C).</p> <p>Пряники 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 пряников (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 пряников (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском</p>	<p>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 пряников при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - пряники 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</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 пряников, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке пряников (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку пряников, 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 пряников, и имеющие непосредственный контакт с пряниками, 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 пряников, и имеющие непосредственный контакт с пряниками, 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>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 пряников (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение пряников, и имеющие непосредственный контакт с пряниками (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>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 - пряников: силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - пряники соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – пряники, 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 - пряники 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>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 пряников 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>
	<p>Плоды шиповника сушены (далее – шиповник)</p>		<p>Условия транспортировки шиповника в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки шиповника в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – шиповник транспортируется при</p>	<p>Условия приемки шиповника в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p>	<p>Условия хранения шиповника в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение шиповника 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 шиповника, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные</p>

		<p>относительной влажности воздуха 70 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование шиповника в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется шиповник нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Шиповник 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 шиповником.</p> <p>При транспортировке шиповника нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: шиповник перевозится только совместно с плодовоовощной продукцией.</p> <p>При транспортировке шиповника 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 шиповника нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем шиповника, 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 шиповника от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция 	<p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается шиповник исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии шиповника, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия шиповника, такая партия шиповника не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии шиповника.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается шиповник исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии шиповника, упаковка и тара тщательно проверяются и в случае ее</p>	<p>температуры, влажности (70 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C.</p> <p>При хранении шиповника в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем шиповника: 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>Шиповник, 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 шиповника 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 шиповника, установленных производителем шиповника.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение шиповника вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение шиповника совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</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 шиповника (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</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 шиповника выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке шиповника нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключающие соприкосновение шиповника с другими продуктами, исключающие загрязнение шиповника, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку шиповника, имеющие непосредственный контакт с шиповником, 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>отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия шиповника не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку шиповника (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с шиповником, 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 шиповника (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>Шиповник размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: шиповник хранится только совместно с плодовоовощной продукцией (сухофруктами). Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, шиповник с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения шиповника и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество шиповника, 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 шиповника (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) шиповника – 6 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) шиповник размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение шиповника непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару шиповника. В нашей организации при хранении шиповника не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения шиповника мест.</p> <p>Шиповник хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в помещениях, не зараженных амбарными</p>	<p>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 шиповника, 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>являлись источником загрязнения шиповника 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 шиповника, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки шиповника при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку шиповника, 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</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 шиповника (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</p>	<p>вредителями, при условиях, установленных производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 70 %, а температурный режим хранения - 15°C).</p> <p>Шиповник 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 шиповника (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 шиповника (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>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 шиповника при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - шиповник 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. Доставка и разгрузка продукта питания - шиповника силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает</p>
--	--	--	---	--	--

		<p>шиповника, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке шиповника (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку шиповника, 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 шиповника, и имеющие непосредственный контакт с шиповником, 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; 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 	<p>договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку шиповника, и имеющие непосредственный контакт с шиповником, 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 	<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 шиповника (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение шиповника, и имеющие непосредственный контакт с шиповником (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 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>возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – шиповник соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – шиповник, 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 – шиповник 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</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>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>
	Йогурт фруктовый (далее – йогурт)		<p>Условия транспортировки йогурта в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки йогурта в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – йогурт транспортируется при относительной влажности воздуха 85 %, температуре 4°С.</p> <p>Транспортирование йогурта в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым, вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Йогурт в нашей организации перевозятся охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (йогурт транспортируется</p>	<p>Условия приемки йогурта 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 йогурт исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акты сдачи-приемки товара, декларации соответствия,</p>	<p>Условия хранения йогурта в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение йогурта 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 4°С.</p> <p>Для йогурта 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 йогурта в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку йогурта, 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</p>

			<p>при температуре 4⁰С), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется йогурт нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Йогурт транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка йогурта вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке йогурта нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: йогурт перевозится только совместно с охлажденными молочными продуктами.</p> <p>При транспортировке йогурта 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 йогурта нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем йогурта, а именно: при относительной влажности воздуха 85 % и температуре 4⁰С (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту йогурта 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>ветеринарные сопроводительные документы. При приемке каждой партии йогурта, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия йогурта, такая партия йогурта не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии йогурта.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается йогурт исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии йогурта, упаковка и тар тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия йогурта не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку йогурта (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с йогуртом, проходят обязательные предварительные при</p>	<p>йогурта: 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>Йогурт, 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 йогурта 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 йогурта, установленных производителем йогурта.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с йогуртом.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение йогурта совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Йогурт размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: йогурт хранится только совместно с охлажденными молочными продуктами (кисломолочными продуктами).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических</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). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку йогурта (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 йогурта, указанные выше, ежедневно соблюдают</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 йогурта выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке йогурта нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку;</p> <p>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение йогурта с другими продуктами, исключая загрязнение йогурта, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку йогурта, имеющие непосредственный контакт с йогуртом, 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 йогурта 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 йогурта (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</p>	<p>регламентов, йогурт с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения йогурта и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество йогурта, 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 йогурта (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) йогурта – 5 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) йогурта размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение йогурта непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару йогурта. В нашей организации при хранении йогурта не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения йогурта мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение йогурта (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>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 йогурта, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки йогурта при относительной влажности воздуха 85 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку йогурта, 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 йогурта, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке йогурта (осуществляется немедленная замена водителя).</p>	<p>нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку йогурта (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 йогурта, и имеющие непосредственный контакт с йогуртом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <p>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном</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 йогурта (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 йогурта (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение йогурта, и имеющие непосредственный контакт с йогуртом (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>йогурта при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - йогурт 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 - йогурта силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - йогурт соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – йогурт, он всегда сопровождается документами,</p>
--	--	--	--	--	---

		<p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку йогурта, 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 йогурта, и имеющие непосредственный контакт с йогуртом, 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 йогурта 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. Продукт питания - йогурт 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>
--	--	--	---	--	--

			отдельно от личной одежды, б. работают только в масках.			утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.
	Бананы свежие (далее – бананы)		<p>Условия транспортировки бананов в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки бананов в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – бананы транспортируются при относительной влажности воздуха 90 %, температуре 13,5°C.</p> <p>Транспортирование бананов в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Бананы в нашей организации перевозятся охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (бананы транспортируются при температуре 13,5°C), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируются бананы нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Бананы транспортируются исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка бананов вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p>	<p>Условия приемки бананов 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 бананы исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими их качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии бананов, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия бананов, такая партия бананов не принимается в нашу организацию. Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость</p>	<p>Условия хранения бананов в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение бананов 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 13,5°C.</p> <p>Для бананов 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 бананов в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем бананов: температурный режим хранения – 13,5°C, относительная влажность воздуха при хранении – 90 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 3 суток с даты производства.</p> <p>Бананы, 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>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку бананов, 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 заключен договор на один календарный год (с последующей</p>

			<p>При транспортировке бананов нашей организации соблюдаются правила товарного соседства. Бананы перевозятся только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией.</p> <p>При транспортировке бананов 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 бананов нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем бананов, а именно: при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 13,5°C (которые сохраняются в транспортном средстве). - конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту бананов 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 бананов выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов. - при перевозке бананов нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, водители, постоянно обеспечивают условия их размещения в транспортном средстве, 	<p>каждой принимаемой партии бананов.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются бананы исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии бананов, упаковка и тарг тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия бананов не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку бананов (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с бананами, 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>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения бананов 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 бананов, установленных производителем бананов.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с бананами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение бананов совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Бананы размещаются для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства; бананы хранятся только совместно с охлажденной плодовоовощной продукцией (фруктами).</p> <p>Не соответствующие требованиям нормативных документов и технических регламентов, бананы с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения бананов и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество бананов, хранящихся 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 бананов (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан</p>	<p>пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку бананов (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 бананов, 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>исключающие соприкосновение бананов с другими продуктами, исключают загрязнение бананов, изменения их органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку бананов, имеющие непосредственный контакт с бананами, 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 бананов 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 бананов, обеспечивают возможность поддержания</p>	<p>Кладовщики, осуществляющие приемку бананов (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 бананов (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную</p>	<p>максимальный срок промежуточного хранения) бананов – 3 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) бананы размещаются для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение бананов непосредственно на полу, неупакованных в транспортную тару бананов. В нашей организации при хранении бананов не осуществляется соприкосновение их с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения бананов мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение бананов (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 бананов (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>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 бананов при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – бананы 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</p>
--	--	--	--	---	---