Приложение № 1

к постановлению администрации

района от 19.05.2011 № 26

Порядок

размещения нестационарных торговых объектов

на территории Мошковского района

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящий порядок разработан в целях реализации Федерального закона от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» и в соответствии с Законом Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей», Федеральным законом от 06.10.2003г. №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 №1036 (с изменениями от 21.05.2001), Правилами продажи отдельных видов товаров, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 19.01.1998 № 55 (с изменениями от 27.03.2007), Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» СанПиН 2.3.6. 1079-01, СП 1254-03, Уставом Мошковского района.

1.2. Порядок разработан в целях упорядочения размещения и функционирования нестационарных торговых объектов на территории Мошковского района, предоставления равных возможностей субъектам предпринимательской деятельности, повышения уровня культуры обслуживания населения.

1.3. Нестационарные торговые объекты являются дополнением к стационарной сети организаций потребительского рынка товаров и услуг, не требующих особых условий хранения, производства, продажи, оказания услуг.

1.4. К нестационарным торговым объектам относятся: павильоны, трейлеры, киоски, палатки, прилавки, лотки, летние кафе, летние площадки (территории, прилегающие к стационарному предприятию торговли или общественного питания) и т.д. Нестационарные торговые объекты являются временными, так как устанавливаются на определенный срок, по истечении которого владельцы обязаны самостоятельно их демонтировать, а земельные участки освободить и привести в надлежащее санитарное состояние.

1.5. За нестационарными торговыми объектами закрепляется санитарная зона для уборки прилегающей территории:

- для объектов мелкорозничной торговли 5 метров по периметру;

- для летних кафе 20 метров по периметру.

1.6. Юридические лица всех организационно-правовых форм и индивидуальные предприниматели осуществляют деятельность в местах, предусмотренных Схемой размещения нестационарных торговых объектов на территории Мошковского района (далее – Схема), утвержденной постановлением администрации Мошковского района, в соответствии с санитарными, ветеринарными, противопожарными, экологическими нормами и правилами, установленными действующим законодательством.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ НЕСТАЦИОНАРНЫХ

ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ НА ТЕРРИТОРИИ РАЙОНА

2.1. Нестационарные торговые объекты размещаются в соответствии со Схемой. В Схему не чаще одного раза в год могут быть внесены изменения в порядке, установленном для ее разработки и утверждения.

2.2. В местах осуществления деятельности нестационарных торговых объектов должны быть обеспечены требования безопасности дорожного движения, движения пешеходов и свободного доступа покупателей к местам торговли.

2.3. Внешний вид нестационарных торговых объектов должен отвечать современным архитектурно-художественным требованиям и не нарушать качество существующей архитектурной среды.

2.4. Нестационарные торговые объекты должны иметь вывеску, определяющую профиль предприятия, информационную табличку с указанием зарегистрированного названия, формы собственности и режима работы предприятия.

2.5. Нестационарные торговые объекты оборудуются поверенным в установленном порядке весоизмерительным оборудованием.

2.6. Нестационарные торговые объекты устанавливаются без повреждения озелененных территорий (в том числе сформированный травяной покров) на твердые виды покрытия, оборудованные контейнерами для мусора.

2.7. В течение и по окончании периода работы нестационарного торгового объекта необходимо проводить ежедневную уборку территории, занимаемой нестационарным объектом, и прилегающей территории в соответствии с п. 1.5 настоящего Порядка.

3. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ЛЕТНИХ КАФЕ

3.1. Летнее кафе должно соответствовать современному уровню дизайна, включающему в себя навесы, шатры, художественно-декоративные ограждающие конструкции, осветительное, специализированное торгово-технологическое оборудование, мебель летнего типа, малые контейнеры для сбора мусора.

3.2. Администрация летнего кафе обязана обеспечить поддержание общественного порядка.

3.3. Музыкальное сопровождение работы летних кафе осуществляется при уровне звука, не превышающем фоновое звучание музыки. Использование музыкального сопровождения разрешается с 10.00 до 23.00 часов.

3.4. Летнее кафе, работающее в вечернее или ночное время, должно иметь искусственное освещение.

3.5. Работа летних кафе осуществляется при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических правил предъявляемых к организациям общественного питания и при соблюдении условий изготовления полуфабрикатов, блюд, кулинарных и кондитерских изделий в стационарном предприятии, отвечающем требованиям установленных государственных стандартов.

3.6. Летнее кафе должно иметь в удобном для ознакомления месте информацию о наименовании и юридическом адресе юридического лица или данных свидетельства о регистрации индивидуального предпринимателя, режиме работы предприятия.

3.7. В летнем кафе регулярно проводится санитарная обработка и обеспечиваются условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с требованиями санитарных правил. При отсутствии туалета, расположенного в радиусе не более 100 м от рабочего места, летнее кафе должно быть оснащено биотуалетом.

3.8. При отсутствии централизованного водоснабжения и отсутствии централизованной системы канализации обеспечивается бесперебойная доставка и использование воды, отвечающей требованиям качества воды централизованного водоснабжения, и обеспечивается вывоз стоков, с последующей дезинфекцией емкостей для питьевой воды и емкостей для стоков в установленном порядке.

3.9. Для сбора мусора устанавливаются емкости (сборники с одноразовыми пакетами) с последующим своевременным его удалением.

3.10. В летних кафе изготовление шашлыка допускается только из полуфабрикатов высокой степени готовности при использовании древесного угля.

3.11. Приготовление горячих напитков и готовых блюд быстрого приготовления допускается при использовании бутилированной питьевой воды промышленного производства, отвечающей гигиеническим требованиям санитарных правил.

3.12. В летних кафе должен осуществляться производственный контроль за качеством и безопасностью продукции в соответствии с действующими санитарными правилами.

3.13. Летние кафе не могут размещаться на территориях, непосредственно прилегающих к образовательным, лечебным учреждениям, религиозным организациям, жилым зданиям, они не должны препятствовать движению транспорта и пешеходов.

4.ПОРЯДОК ПРОДАЖИ ТОВАРОВ

4.1. Все продаваемые товары должны отвечать требованиям безопасности и сопровождаться документами, указывающими источник их поступления, а также подтверждающими качество и их безопасность.

4.2. Образцы всех находящихся в продаже продовольственных и непродовольственных товаров должны быть снабжены единообразными и четко оформленными ценниками с указанием наименования товара, его сорта, цены за вес или единицу товара, подписью материально ответственного лица, печатью юридического лица или индивидуального предпринимателя, датой оформления ценника.

4.3. На каждом нестационарном торговом объекте в течение всего времени работы должны находиться и предъявляться по требованию органов государственного контроля (надзора) следующие документы:

-договор на предоставление земельного участка под размещение нестационарного объекта, который должен быть размещен в доступном для покупателей месте;

-книга отзывов и предложений, прошитая, пронумерованная и заверенная руководителем юридического лица или индивидуальным предпринимателем;

-журнал учета мероприятий по контролю.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

5.1. За нарушение настоящего Порядка юридические лица всех организационно-правовых форм и индивидуальные предприниматели несут ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ.

5.2. Контроль за соблюдением настоящего Порядка осуществляют соответствующие контролирующие органы в пределах своей компетенции.