

Порядок проведения «Весенней ярмарки на Северных Увалах»

9 мая 2026 года проводится «Весенняя ярмарка на Северных Увалах», Место проведения – г. Никольск, площадь Центрального Дома культуры.

Режим работы ярмарки: 10:00 – 14:00.

Заявки на участие в ярмарке принимаются с 27 апреля по 7 мая 2026 года только в письменном виде (форма заявки прилагается) по адресу: г. Никольск, ул. 25 Октября, д.3, каб.13. Электронный адрес: nik.econom@mail.ru.

Торговые места предоставляются юридическим лицам, индивидуальным предпринимателям, зарегистрированным в установленном законодательством Российской Федерации порядке, и гражданам (в том числе гражданам, ведущим крестьянские (фермерские хозяйства, личные подсобные хозяйства или занимающиеся садоводством, огородничеством, животноводством) по заявлению о предоставлении торгового места на срок, не превышающий срока проведения ярмарки.

Условия участия в ярмарке:

- хранение и реализация скоропортящихся продуктов допускается только при наличии холодильного оборудования;
- в реализацию допускаются пищевые продукты и продовольственное сырье, соответствующие требованиям законодательства в области технического регулирования, нормативной и технической документации, имеющие документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность;
- продукты, расфасованные в потребительскую тару, должны иметь маркировку в соответствии с требованиями законодательства РФ: наименование продукта, наименование и местонахождение изготовителя, товарный знак изготовителя (при наличии), массу нетто, или объем, или количество продукта; состав продукта; пищевая ценность; условия хранения пищевых продуктов; срок годности; дата изготовления и дата упаковывания; обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт; информация о подтверждении соответствия пищевых продуктов;
- запрещается реализация продукции с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре, без этикеток; с истекшими сроками годности, домашнего приготовления; загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей и фруктов;
- в палатках, автолавках отпуск хлеба, выпечных кондитерских изделий и хлебобулочных изделий осуществляется в упакованном виде;
- приготовление горячих напитков и готовых блюд быстрого приготовления осуществляется с использованием бутилированной питьевой воды промышленного производства, отвечающей гигиеническим требованиям;
- при отсутствии условий для обработки торгового инвентаря, ножей реализация продукции осуществляется только в заводской упаковке;
- все работники, занятые транспортировкой и реализацией продовольственного сырья и пищевых продуктов, обязаны иметь медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинского обследования и отметкой о прохождении гигиенической подготовки и аттестации;
- транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми; продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом;
- торговые места, при необходимости, должны быть обеспечены исправными, прошедшими метрологическую поверку, средствами измерения;

- продавец должен быть опрятно одетым, носить чистую санитарную одежду, нагрудный фирменный знак организации, его наименование, адрес, ФИО продавца;
- для сбора мусора устанавливаются емкости (сборники с одноразовыми пакетами), урны с последующим своевременным его удалением.

Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах разрешается при условии изготовления полуфабрикатов в стационарных организациях. При этом необходимо соблюдение следующих условий:

- наличие холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов;
- наличие в базовой организации условий для обработки инвентаря, тары;
- использование для жарки древесины или готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска - одноразовой посуды и столовых приборов;
- осуществление жарки непосредственно перед реализацией;
- наличие у работников личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении необходимых обследований, результатов лабораторных исследований, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
- наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены;

При отсутствии условий, соответствующих требованиям санитарных правил, производство и реализация шашлыков запрещена.

В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) организациям общественного питания рекомендуется согласовывать **ассортимент реализуемых блюд с органами, осуществляющими функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения по месту размещения организации общественного питания.**

Контактные телефоны по вопросам торговли: (81754) 2-18-23 – отдела экономики и стратегического планирования администрации Никольского муниципального округа.

Будем рады Вас видеть в числе гостей и участников ярмарки!

Оргкомитет ярмарки