

ПРАВИЛА ОКАЗАНИЯ КЕЙТЕРЕНГОВЫХ УСЛУГ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Область применения Настоящий стандарт устанавливает общие требования к организации кейтеринга. Стандарт предназначен для применения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, оказывающими услуги общественного питания.

2 Нормативные ссылки В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты: ГОСТ Р 50647—2010 Услуги общественного питания. Термины и определения ГОСТ Р 50762—2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания ГОСТ Р 50763—2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия ГОСТ Р 50935—2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу ГОСТ Р 53523—2009 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания ГОСТ Р 53995—2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3. Термины и определения В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 50647, ГОСТ Р 53995, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 предприятие по оказанию услуг кейтеринга (кейтеринговая компания, организация):
Предприятие общественного питания (индустрии питания), оказывающее услуги по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями

и физическими лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную продажу продукции общественного питания. ГОСТ Р 55051—2012 НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ Услуги общественного питания ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КЕЙТЕРИНГУ Public catering services. General requirements for catering ГОСТ Р 55051—2012 2

3.2 выездное обслуживание: Вид кейтеринга, осуществляемого вне места нахождения кейтерингового предприятия.

4. Виды и формы кейтеринга

4.1 Кейтеринг подразделяют на следующие виды: - выездное обслуживание; - розничная продажа продукции общественного питания.

4.2 Выездное обслуживание организуют в следующих формах: - событийный кейтеринг; - услуги повара и/или официанта на дому; - доставка продукции общественного питания по заказам организаций и потребителей с возможным обслуживанием.

4.3 Событийный кейтеринг включает в себя организацию питания потребителей и обслуживание банкетов, торжественных и ритуальных мероприятий, семинаров и совещаний, выставок, обслуживание по месту проведения массовых общественных мероприятий, индустрии развлечений и пр. Разновидностью событийного кейтеринга является деловой кейтеринг — выездное обслуживание деловых и корпоративных мероприятий. Событийный кейтеринг предусматривает организацию досуга и культурно-развлекательное обслуживание потребителей во время проведения мероприятий, в том числе с привлечением ведущих, аниматоров, музыкантов, артистов.

4.4 Услуги повара на дому включают изготовление блюд и изделий по заказу физических лиц в жилых помещениях заказчика или на придомовой территории.

4.5 Услуги официанта на дому включают изготовление напитков и обслуживание (полное или частичное) по заказу физических лиц в жилых помещениях заказчика или на придомовой территории.

4.6 Доставку продукции общественного питания по заказам потребителей с последующим обслуживанием осуществляют: - организациям — в офисы организаций, на предприятия, в столовые-раздаточные, буфеты; - физическим лицам — на индивидуальные рабочие места, на дом, в купе железнодорожного вагона; - на

транспортные объекты, включая борта воздушных судов, предприятия питания на железнодорожном транспорте — вагоны-рестораны, вагоны-кафе и купе-буфеты, предприятия питания на плавучих судах, в туристические автобусы и т. п.

4.7 Розничную продажу продукции общественного питания осуществляют в следующих формах: - розничная продажа продукции общественного питания, в том числе продукции бортового питания для транспортных объектов всех видов, сторонним организациям; - розничная продажа продукции общественного питания в местах проведения массовых общественных мероприятий, осуществляемая изготовителем с использованием лотков, тележек и т. п.

5. Общие требования к кейтерингу

5.1 Кейтеринг организуют стационарные предприятия питания различных типов и предприятия, специализирующиеся на оказании услуг кейтеринга (кейтеринговые компании, организации), по заказам сторонних организаций и физических лиц на договорной основе. Для стационарных предприятий питания: ресторанов, кафе, столовых, заготовочных предприятий услуги кейтеринга являются дополнительными услугами к основной деятельности в сфере индустрии питания.

5.2 Предприятия, оказывающие услуги кейтеринга, должны разработать, документально оформить внутренние документы, процедуры и порядки по организации кейтеринга, обеспечивающие прослеживаемость процесса оказания услуг и координацию всех исполнителей услуг, и соблюдать положения этих документов

5.3 Образец типового договора (контракта, соглашения) на оказание услуг кейтеринга (выездного обслуживания) приведен в приложении А.

5.4 Выездное обслуживание организуют в соответствии с программой проведения кейтеринга (выездного обслуживания), согласованной с заказчиком. ГОСТ Р 55051—2012

3 Программа выездного обслуживания устанавливает порядок подготовки и последовательность проведения мероприятия, в том числе время и место проведения, количество участников и приглашенных, формат и сценарий мероприятия, метод и условия обслуживания.

5.5 Кейтеринговые предприятия организуют информационное обеспечение услуг кейтеринга, размещая информацию об оказываемых услугах в информационно-

коммуникационной сети Интернет, в виде печатной рекламной продукции, на рекламных щитах, баннерах и т. п.

5.6 Требования к помещениям и открытым площадкам

5.6.1 Для проведения событийного кейтеринга используют выбранные сторонними организациями и физическими лицами помещения или открытые площадки, включая: - помещения общедоступных, доготовочных или заготовочных предприятий питания, в том числе банкетные залы; - помещения гостиниц и иных средств размещения: банкетные залы, залы ресторанов и кафе, деловых центров, бизнес-центров, конференц-залов, клубов, холлы и пр.; - помещения офисов компаний, помещения на территории промышленных предприятий и иных объектов, в учебных заведениях и т. д.; - открытые площадки на территории офисов компаний, зданий различных учреждений, учебных заведений и т. д.; - помещения развлекательных, деловых центров (бизнес-центров), конгресс-центров, торговых центров и т. п., в том числе помещения для проведения семинаров, конференций; - жилые помещения, в том числе частные апартаменты, загородные коттеджи и пр.; - придомовые территории; - ландшафтные территории: в зонах отдыха — лесная, парковая зона, пляжи и пр.; - помещения или открытые площадки на территории исторических, культурных, спортивных объектов, выставок, выставочных залов и т. п.; - объекты водного (плавучие суда, прогулочные корабли и пр.) и других видов пассажирского транспорта; - открытые площадки для проведения массовых общественных мероприятий (ярмарок, спортивных соревнований, олимпиад, универсиад, культурно-развлекательных мероприятий и т. п.); - иные помещения и территории, в которые не ограничен доступ населения в соответствии с законодательными актами Российской Федерации.

5.6.2 Набор помещений на предприятиях, оказывающих услуги кейтеринга, должен включать: - производственные помещения с цеховым делением или единое производственное помещение с выделением отдельных производственных зон и участков; - складские помещения, включая холодильные камеры, для хранения продуктов, готовой продукции, алкогольной продукции, инвентаря, столовой посуды, столового белья, изделий из текстиля, мебели, специального оборудования, в том числе мобильного технологического оборудования и т. п.; - моечные столовой, кухонной посуды, инвентаря, потребительской и транспортной тары.

5.6.3 Размещение производственных помещений и оборудования в этих помещениях должно соответствовать требованиям ГОСТ Р 50762 и [1].

5.6.4 При выборе помещений и открытых площадок для выездного обслуживания необходимо учитывать доступную мощность электрических сетей, подвод воды и наличие канализации.

5.6.5 По месту проведения выездного обслуживания следует предусмотреть помещения или площадки: - для персонала; - кратковременного хранения мебели, оборудования, столовых посуды и белья; - кратковременного хранения, освобождения от транспортной тары продукции общественного питания и алкогольной продукции и вскрытия потребительских упаковок с пищевыми продуктами и напитками; - порционирования, доведения до готовности, оформления и подготовки к подаче блюд, изделий и напитков; - музыкантов, аниматоров и артистов.

5.6.6 При обслуживании на открытом воздухе следует использовать современные временные конструкции (тенты, шатры, павильоны, беседки и т. д.). ГОСТ Р 55051—2012

5.7 Требования к материально-техническому оснащению

5.7.1 Для обеспечения выбранных методов обслуживания необходимо наличие у предприятия, оказывающего услуги кейтеринга, соответствующей материально-технической базы, включая технологическое, раздаточное, барное, буфетное оборудование, тележки, мебель (банкетные, подсобные, фуршетные столы, стулья).

5.7.2 Для доведения продукции общественного питания до готовности на месте проведения мероприятия необходимо использовать мобильное технологическое оборудование.

5.7.3 При выездном обслуживании на дому или на придомовой территории частных домов по согласованию с заказчиком используют холодильное, тепловое и прочее технологическое оборудование заказчика.

5.7.4 Предприятия, оказывающие услуги кейтеринга, должны иметь в наличии достаточное количество столовой и сервировочной посуды, столовых приборов (в том числе одноразовых), столового белья, раздаточного инвентаря, тележек для подачи блюд, напитков и для уборки использованной посуды, соответствующее санитарно-эпидемиологическим нормам [1].

5.8 Предприятия, оказывающие услуги кейтеринга, осуществляют выбор поставщиков сырья, продукции, напитков, сопутствующих товаров исходя из критериев безопасности и качества с помощью конкурсов, аукционов, запросов котировок, конкурентных переговоров, закупок у единственного поставщика (исполнителя, подрядчика). Продовольственное сырье и пищевые продукты, в том числе полуфабрикаты промышленной выработки, используемые для изготовления продукции общественного питания и при организации кейтеринга, должны соответствовать требованиям, установленным техническими регламентами на отдельные виды продукции, и требованиям нормативных документов в соответствии с законодательством Российской Федерации, и быть прослеживаемыми.

5.9 Требования к изготовлению продукции общественного питания

5.9.1 Условия изготовления продукции общественного питания независимо от вида кейтеринга должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 50763 и санитарно-эпидемиологическим правилам [1]. При изготовлении продукции на заготовочном предприятии общественного питания следует соблюдать требования ГОСТ Р 53523. 5.9.2 Продукцию общественного питания изготавливают согласно меню, выбранному заказчиком. Перечень предлагаемой продукции общественного питания может быть многовариантным, общим или конкретным для определенного вида событийного кейтеринга. По желанию заказчика может быть разработано специальное меню с учетом его культурных, религиозных или диетических пожеланий.

5.9.3 Продукцию общественного питания изготавливают в соответствии с технологическими документами — технологическими картами, технико-технологическими картами, технологическими инструкциями по изготовлению продукции общественного питания.

5.9.4 В зависимости от формата выездного обслуживания изготовление продукции общественного питания может быть осуществлено в различных условиях (местах изготовления), представленных в таблице 1. Таблица 1 — Условия изготовления продукции общественного питания в зависимости от форм выездного обслуживания

Условия изготовления продукции общественного питания	Формы выездного обслуживания
Событийный кейтеринг	Услуги
Доставка продукции общественного питания по заказам с обслуживанием повара на дому	официанта на дому
в офис, на рабочие места	на дом
на транспорт	Изготовление продукции вне места оказания услуг

(производственные помещения кейтерингового предприятия) +—+ + + + ГОСТ Р 55051—2012 5 Окончание таблицы 1 Условия изготовления продукции общественного питания

Формы выездного обслуживания	Событийный кейтеринг	Услуги	Доставка продукции общественного питания по заказам с обслуживанием повара на дому официанта на дому	в офис,	на рабочие места	на дом	на транспорт	Изготовление продукции из полуфабрикатов различной степени готовности на месте оказания услуг	+ + ————
								Изготовление продукции на месте оказания услуг	+ + ————

Примечание — Знак «+» означает обязательность исполнения этапов, знак «—» означает необязательность исполнения. Продукцию общественного питания изготавливают в производственных помещениях предприятия в виде готовых блюд или кулинарных полуфабрикатов, в том числе высокой степени готовности — охлажденных или замороженных, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий. Продукция общественного питания может быть изготовлена или доведена до готовности на месте проведения выездного обслуживания при наличии необходимых условий.

5.9.5 Продукция общественного питания может быть скомплектована в виде дорожных наборов («сухих пайков») для туристов.

5.10 Требования к доставке продукции общественного питания

5.10.1 Для доставки продукции общественного питания ее упаковывают в потребительскую и/или транспортную тару, при необходимости маркируют и транспортируют к месту выездного обслуживания.

5.10.2 Продукцию общественного питания доставляют в соответствии с технологическими инструкциями по доставке или другими документами, разработанными исполнителями услуг кейтеринга.

5.10.3 Для выездного обслуживания в качестве транспортной и потребительской тары используют гостроемкости, термоконтейнеры, термобоксы, термопакеты, ланч-боксы, сумки-холодильники, термосы, контейнеры, коробки, металлические и полимерные ящики и контейнеры с крышками, и другие аналогичные емкости, снабженные маркировочными ярлыками. Ярлыки сохраняют до окончания обслуживания мероприятий. Используемая потребительская и транспортная тара должна быть чистой, прочной, не оказывать отрицательного воздействия на органолептические показатели продукции, быть изготовленной из материалов, соответствующих требованиям,

установленным техническими регламентами, и требованиям нормативных документов в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.10.4 Упакованную продукцию общественного питания (в виде полуфабрикатов или готовую, или отдельные компоненты) транспортируют изотермическим или охлаждаемым транспортом в соответствии с требованиями ГОСТ Р 50763 и с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил [1]. Транспортные средства, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевых продуктов, полуфабрикатов, напитков, продукции общественного питания, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения продукции.

5.11 Требования к обслуживанию 5.11.1 Процесс обслуживания организуют в зависимости от сценария мероприятия и формата кейтеринга в соответствии с требованиями ГОСТ Р 53995.

5.11.2 Оформление помещений или открытых площадок, сервировку банкетных и фуршетных столов, подбор одежды обслуживающего персонала осуществляют в зависимости от тематики мероприятия с учетом пожеланий заказчика. ГОСТ Р 55051—2012 6

5.11.3 Организация питания при выездном обслуживании может быть дополнена широким перечнем услуг по организации досуга, включая организацию культурных и анимационных программ, выступление концертных коллективов, диджеев и т. п., предоставление светового, звукового, видеооборудования, конференц-оборудования, услуг видео- и фотосъемки, оборудование сценических площадок, транспортные услуги, охранные услуги и т. п.

5.12 Требования к демонтажу оборудования и уборке помещений и открытых площадок По окончании мероприятия проводят демонтаж оборудования и уборку помещения и/или открытой площадки, сбор использованной посуды и приборов собственными силами или с привлечением сторонних компаний по договору аутсорсинга.

5.13 По завершении выездного обслуживания составляют акт сдачи-приемки и подписывают его у заказчика.

5.14 Исполнители услуги кейтеринга при необходимости могут привлекать на условиях аутсорсинга предприятия и службы, оказывающие подрядные услуги по организации кейтеринга, в том числе транспортные услуги, услуги проката, услуги по доставке продукции общественного питания. Привлечение к оказанию услуг кейтеринга других (подрядных) организаций не освобождает основных исполнителей услуг от ответственности за соблюдение условий договора с потребителями.

5.15 Перечень основных этапов проведения выездного обслуживания представлен в приложении Б, таблицы Б.1 и Б.2.

5.16 Требования к розничной продаже продукции общественного питания

5.16.1 Розничную продажу продукции общественного питания осуществляют по заказам сторонних организаций с соблюдением установленных сроков годности и условий хранения и перевозки (доставки) продукции в соответствии с требованиями [1], [2].

5.16.2 Маркировка потребительской тары с продукцией общественного питания должна соответствовать национальному законодательству государств — членов Таможенного союза [3].

5.16.3 При розничной продаже продукции общественного питания на лотках, тележках и т. п. в местах проведения массовых общественных мероприятий рекомендуется реализовывать ее в потребительской упаковке. Для сбора посуды одноразового использования и другого мусора в местах проведения массовых мероприятий устанавливают специальные емкости.

6. Требования к персоналу

6.1 Предприятия, оказывающие услуги кейтеринга, должны иметь штатный и/или привлеченный производственный и обслуживающий персонал, в том числе персонал банкетной службы и службы доставки.

6.2 Персонал должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 50935, профессиональным стандартам индустрии питания [4], а также внутренним документам, разработанным исполнителями услуг кейтеринга.

6.3 Персонал должен пройти специальный инструктаж и быть подготовлен к действиям в чрезвычайных ситуациях.

7. Требования безопасности

7.1 При организации кейтеринга должны быть обеспечены безопасные условия для жизни и здоровья потребителей, соблюдаться требования нормативных документов федеральных органов исполнительной власти в части безопасности [1], [5], правила оказания услуг общественного питания [6].

7.2 Услуги кейтеринга необходимо осуществлять в благоприятных экологических условиях. Процессы обслуживания не должны сопровождаться ухудшением характеристик природной среды (засорением территории, повреждением и гибелью растений и т. п.) и иметь другие вредные воздействия на окружающую среду. ГОСТ Р 55051—2012 7

7.3 При организации выездного обслуживания не допускается: - использование оборудования, не отвечающего требованиям экологической безопасности; - сброс в открытые водоемы загрязненных производственных и бытовых сточных вод без соответствующей очистки; - сброс сточных вод после мытья посуды, тары и инвентаря непосредственно на прилегающую территорию.

7.4 При организации выездного обслуживания на территории культурно-исторических объектов и на охраняемых природных территориях (курортах, природных парках, заповедниках, ботанических садах и т. п.) необходимо соблюдать законодательство Российской Федерации для памятников истории и культуры [6].

8. ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОПЕРАТОРЕ

Наименование: Общество с ограниченной ответственностью «МАКС-ПРОФИТ»

ИНН 9728059408

ОГРН/ОГРНИП 1227700156199

Юридический адрес: 109129, РОССИЯ, Г.МОСКВА, ВН.ТЕР.Г. МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ОКРУГ ТЕКСТИЛЬЩИКИ, УЛ. 8-Я ТЕКСТИЛЬЩИКОВ, Д. 13 К. 2, ПОМЕЩ. 17/8П

Тел.: +7 (495) 118-03-03

Адрес электронной почты: info@lscate.ru