ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55051— 2012

Услуги общественного питания

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КЕЙТЕРИНГУ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2020

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 347 «Услуги торговли и общественного питания»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 ноября 2012 г. № 704-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июнь 2020 г.

Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (www.gost.ru)

© Стандартинформ, оформление, 2013, 2020

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Услуги общественного питания

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КЕЙТЕРИНГУ

Public catering services. The general requirements to the catering

Дата введения — 2013—07—01

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[1)] Услуги общественного питания. Термины и определения

ГОСТ Р 50762 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания[2)]

ГОСТ Р 50763[3)] Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

ГОСТ Р 50935[4)] Услуги общественного питания. Требования к персоналу

ГОСТ Р 53523[5)] Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания

ГОСТ Р 53995[6)] 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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

[1)] Действует ГОСТ 31985—2013.

[2)] Действует ГОСТ 30389—2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

[3)] Действует ГОСТ 30390—2013.

[4)] Действует ГОСТ 30524—2013.

[5)] Действует ГОСТ 31989—2012.

[6)] Действует ГОСТ 32692—2014.

Издание официальное

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.

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.

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 организаций, 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.).

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)	+	–	+	+	+	+
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 гастроемкости, 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.

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 аутсортинга 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.

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].

Приложение А
(рекомендуемое)

Типовой договор (контракт, соглашение) на оказание услуг кейтеринга (выездного обслуживания)

г. _____ «___»_____ г.

_____ (юридическая организация или физическое лицо), именуем___ в дальнейшем Заказчик, в лице _____, действующ___ на основании _____, с одной стороны, и _____(юридическая организация или индивидуальный предприниматель), именуем___ в дальнейшем Исполнитель, в лице _____, действующ_____ на основании _____, с другой стороны, заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1 ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1 В соответствии с настоящим Договором Заказчик поручает и обязуется оплатить, а Исполнитель принимает на себя обязательства по оказанию услуг кейтеринга (выездного обслуживания).

Мероприятие состоится [дата, время (планируемые)] по адресу: _____.

1.2 Оказание услуг кейтеринга (выездного обслуживания) будет проведено в соответствии с Программой проведения кейтеринга (выездного обслуживания), согласованной Сторонами (см. приложение 1 к настоящему Договору).

2 СТОИМОСТЬ УСЛУГ

2.1 Стоимость услуг, оказываемых по настоящему Договору, в соответствии с калькуляцией услуг составляет _____ рублей (см. приложение 2 к настоящему Договору).

2.2 Стоимость услуг, указанная в 2.1 настоящего Договора, оплачивается Заказчиком в течение _____ дней (указываются условия и форма оплаты: предварительная оплата полная или частичная, оплата после выполнения заказа и др.)

2.3 Оплата стоимости услуг производится Заказчиком путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя по реквизитам или в другом согласованном порядке (указывается конкретно форма и порядок оплаты).

3 ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

3.1 Исполнитель обязуется:

3.1.1 Обеспечить подготовку мероприятия в соответствии с программой проведения кейтеринга — выездного обслуживания (см. приложение 1 к настоящему Договору).

3.1.2 Приобрести продукты питания, напитки, а также необходимые принадлежности в количестве и ассортименте, указанном в приложении 3 к настоящему Договору.

3.1.3 Предоставить для мероприятия блюда, напитки в соответствии с согласованным меню (см. приложение 4 к настоящему Договору).

3.1.4 Руководствоваться информацией Заказчика о порядке оказания услуг по настоящему Договору.

3.1.5 Информировать Заказчика о ходе выполнения своих обязательств по настоящему Договору.

3.1.6 Оказать услуги по обслуживанию мероприятия с надлежащим качеством и с соблюдением точности и своевременности исполнения заказа и обслуживания в целом.

3.2 Исполнитель оказывает услуги по настоящему Договору самостоятельно, а также с привлечением третьих лиц (подрядных организаций) для совершения определенных действий в рамках оказания услуг.

В случае привлечения третьих лиц (подрядных организаций) для исполнения настоящего Договора кандидатуры последних должны быть предварительно согласованы с Заказчиком.

Исполнитель несет ответственность за действия третьих лиц (подрядных организаций), привлеченных для оказания услуг по настоящему Договору.

Оплата услуг третьих лиц (подрядных организаций) проводится Исполнителем из причитающейся ему стоимости услуг (раздел 2 настоящего Договора).

3.3 Заказчик обязуется:

3.3.1 Оплатить стоимость услуг Исполнителя в размере и порядке, предусмотренных разделом 2 настоящего Договора.

3.3.2 Разъяснять Исполнителю вопросы, возникающие в процессе оказания услуг для проведения мероприятия.

3.3.3 Незамедлительно согласовывать (или не согласовывать) кандидатуры третьих лиц (подрядных организаций), привлекаемых Исполнителем к выполнению настоящего Договора (см. 3.2).

3.4 Заказчик имеет право в любое время проверять ход исполнения настоящего Договора, не вмешиваясь при этом в хозяйственную деятельность Исполнителя.

4 ПОРЯДОК ПРИЕМКИ УСЛУГ

4.1 По завершении оказания услуг по настоящему Договору Исполнитель составляет и представляет Заказчику акт сдачи-приемки об оказании услуг в двух экземплярах.

4.2 Заказчик обязан осуществить приемку услуг и подписать акт сдачи-приемки об оказании услуг в течение _____ дней с момента получения его от Исполнителя.

При наличии замечаний к оказанию услуг Заказчик указывает их в акте об оказании услуг.

4.3 Исполнитель при расчетах за оказываемые услуги выдает Заказчику документ, подтверждающий их оплату (кассовый чек, счет или другие документы по согласованию).

5 ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1 В случае нарушения срока и условий оплаты услуг, установленного 2.2 настоящего Договора, Исполнитель вправе предъявить Заказчику требование об уплате неустойки в размере _____% от не оплаченной в срок суммы за каждый день просрочки.

5.2 В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, установленных 3.1.1—3.1.6 настоящего Договора, Исполнитель несет ответственность в соответствии с гражданским законодательством и законодательством о защите прав потребителей.

5.3 Все разногласия, которые могут возникнуть между Сторонами в период действия Договора, будут разрешаться путем переговоров на основе действующего законодательства Российской Федерации.

5.4 При невозможности урегулирования разногласий в процессе переговоров Стороны передают их на рассмотрение в судебном порядке в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6 ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

6.1 Договор вступает в силу с момента его подписания и действует до исполнения Сторонами всех принятых на себя обязательств.

6.2 Предварительная расчетная калькуляция услуг, включая основные и дополнительные, может уточняться по окончании обслуживания с учетом фактических затрат и оказанных услуг.

6.3 По всем вопросам, не урегулированным настоящим Договором, применяются нормы действующего законодательства Российской Федерации.

6.4 Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон.

7 АДРЕСА И БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Заказчик: _____

Исполнитель: _____

Приложения:

- Приложение 1. Программа проведения кейтеринга (выездного обслуживания);
- Приложение 2. Калькуляция услуг, включая основные и дополнительные услуги (бюджет мероприятия);
- Приложение 3. Перечень продуктов, напитков и принадлежностей для проведения мероприятия;
- Приложение 4. Меню для мероприятия.

Заказчик:	Исполнитель:
_____/_____	_____/_____
М.П.	М.П.

Примечание — Договор на оказание услуг кейтеринга может быть предварительно подписан сторонами в электронной форме, а в дальнейшем по соглашению сторон быть оформлен в письменном виде.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Перечень основных этапов проведения кейтеринга

Таблица Б.1 — Перечень основных этапов проведения событийного кейтеринга

Перечень основных этапов	Событийный кейтеринг			
	на арендованных предприятиях питания	в помещениях	на открытых площадках	на дому
Прием заказа, согласование условий и оформление заказа (договора)				
Ведение переговоров с заказчиком, консультации и планирование мероприятий	+	+	+	+
Выбор предприятия, помещения или открытой площадки для обслуживания и посещение его заказчиком (при необходимости)	+	+	+	+
Предложение и согласование ассортимента продукции, меню, карты вин	+	+	+	+
Предложение и согласование дополнительных услуг	+	+	+	+
Определение даты, времени начала и окончания обслуживания	+	+	+	+
Определение формата, тематики и сценария мероприятия	+	+	+	+
Определение метода и форм обслуживания	+	+	+	+
Определение формы, конфигурации мебели и схемы расстановки столов, выделение центральных столов, оборудование сцены, танцевальных площадок, помостов и пр.	+	+	+	+
Согласование программы проведения кейтеринга	+	+	+	+
Прием и оформление заказа	+	+	+	+
Составление калькуляции меню и дополнительных услуг	+	+	+	+
Заключение договора (контракта, соглашения)	+	+	+	+
Подготовка к обслуживанию				
Выбор поставщиков сырья, продукции, напитков	+	+	+	+
Подготовка помещения (зала) или открытых площадок к обслуживанию	+	+	+	+
Выбор и привлечение подрядных организации	+	+	+	+
Определение продолжительности обслуживания с учетом подготовки к нему	+	+	+	+
Определение состава и количества персонала, в т. ч. привлеченного (аутсорсинг)	+	+	+	+
Подбор технологического и холодильного оборудования, кухонного инвентаря, упаковочных материалов и пр.	+	+	+	+
Подбор предметов сервировки столов, столового белья, текстиля и пр.	+	+	+	+
Подбор фирменной одежды обслуживающего персонала	+	+	+	+

Окончание таблицы Б.1

Перечень основных этапов	Событийный кейтеринг			
	на арендованных предприятиях питания	в помещениях	на открытых площадках	на дому
Подбор декоративных элементов для оформления места проведения обслуживания	+	+	+	+
Выбор музыкального сопровождения	+	+	+	+
Организация танцевальной и сценической площадок	+	+	+	+
Выбор пиротехнических средств	–	–	+	–
Выбор спецэффектов (световых, звуковых, анимационных и т. п.)	+	+	+	+
Транспортирование мебели, посуды, инвентаря и т. п.	+	+	+	–
Установка оборудования для доготовки полуфабрикатов высокой степени готовности, в т. ч. охлажденных и замороженных блюд	–	+	+	–
Приготовление продукции на предприятии исполнителя услуг	–	+	+	
Доставка полуфабрикатов высокой степени готовности и готовой продукции к месту оказания услуг	–	+	+	–
Обустройство и оформление места проведения обслуживания: украшение декоративными элементами, цветами, освещение, аудио–, видеооборудование	+	+	+	+
Расстановка мебели, столов с учетом выбранной конфигурации и схемы	+	+	+	+
Монтаж и установка фуршетных линий, барных и буфетных стоек и другого оборудования	–	+	+	–
Сервировка столов посудой, приборами, столовым бельем	+	+	+	+
Проведение обслуживания				
Предоставление услуг парковки для гостей	+	+	+	–
Оказание дополнительных услуг: досуга, анимации, культурно-развлекательной программы, фотоуслуг и пр.	+	+	+	+
Приготовление продукции на месте оказания услуг и ее кратковременное хранение (при необходимости)	+	–	–	+
Доготовка полуфабрикатов высокой степени готовности на месте оказания услуг	–	+	+	–
Выкладка доставленной продукции в сервировочную и столовую посуду	–	+	+	–
Сервировка столов продукцией и напитками	+	+	+	+
Подача продукции, блюд, напитков и обслуживание официантами в обнос или в стол в зависимости от форм обслуживания	+	+	+	+
Демонтаж оборудования, сбор и вывоз использованной посуды, оборудования, мебели, декоративных элементов и пр.	+	+	+	+
Сбор и вывоз мусора и пищевых отходов	+	+	+	+

Примечание — Знак «+» означает обязательность исполнения этапов, знак «–» означает необязательность исполнения.

Таблица Б.2 — Перечень основных этапов доставки продукции общественного питания

Перечень основных этапов	Доставка продукции общественного питания физическим лицам и организациям					
	Регулярная доставка на предприятия — раздаточные, буфеты и пр.		Регулярная доставка на рабочие места		Разовая доставка на рабочие места, на дом	
	с обслуживанием	без обслуживания	с обслуживанием	без обслуживания	с обслуживанием	без обслуживания
Прием заказа, согласование условий и оформление заказа						
Консультации и ведение переговоров с заказчиком	+	+	+	+	+	+
Предложение ассортимента продукции и меню	+	+	+	+	+	+
Заключение договора (контракта, соглашения)	+	+	+	+	–	–
Подготовка к доставке						
Выбор и привлечение подрядных организаций	+	+	+	+	+	+
Определение состава и количества персонала, в т. ч. привлеченного по договору (аутсорсинг)	+	–	+	–	–	–
Подбор технологического и холодильного оборудования/кухонного инвентаря	+	–	+	–	–	–
Выбор упаковочных материалов	+	+	+	+	+	+
Изготовление продукции — блюд и изделий	+	+	+	+	+	+
Доставка продукции общественного питания						
Транспортирование продукции общественного питания и сопутствующих товаров	+	+	+	+	+	+
Реализации продукции общественного питания и сопутствующих товаров	+	+	+	+	+	+
Подача продукции, блюд, напитков и обслуживание	+	–	+	–	+	–

Примечание — Знак «+» означает обязательность исполнения этапов, знак «–» означает необязательность исполнения.

Библиография

[1] СП 2.3.6.1079—01 Санитарно-эпидемиологические правила. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями

[2] СанПиН 2.3.2.1324—03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

[3] «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)»

[4] Профессиональные стандарты индустрии питания, тома 1, 2, разработаны Федерацией рестораторов и отельеров

[5] Федеральный закон от 22 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент «О требованиях пожарной безопасности»

[6] Правила оказания услуг общественного питания, утверждены постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. № 1036, в редакции постановлений Правительства Российской Федерации с изменениями и дополнениями

[7] Федеральный закон от 5 июня 2002 г. № 73-ФЗ «Об объектах культурного наследия (памятниках истории и культуры) народов РФ» в редакции ФЗ с изменениями и дополнениями

[8] Федеральный закон от 14 марта 1995 г. № 33-ФЗ «Об особо охраняемых природных территориях» в редакции ФЗ с изменениями и дополнениями

УДК 641.5:006.354 ОКС 03.080.30

Ключевые слова: услуги общественного питания, кейтеринг, общие требования, кейтеринговое предприятие, выездное обслуживание, событийный кейтеринг, доставка продукции общественного питания

Редактор переиздания *Е.И. Мосур*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 02.06.2020. Подписано в печать 10.08.2020. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,55.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru