

Правила доставки продукции общественного питания по заказу потребителя

Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 ноября 2012 г. N 704-ст утвержден и введен в действие "ГОСТ Р 55051-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу" установлены общие требования к организации кейтеринга.

Стандарт предназначен для применения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, оказывающими услуги общественного питания.

По определению 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. Выездное обслуживание: Вид кейтеринга, осуществляемого вне места нахождения кейтерингового предприятия.

Кейтеринг подразделяют на следующие виды:

- выездное обслуживание;
- розничная продажа продукции общественного питания.

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.

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.

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

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

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.

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.

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.

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.

В зависимости от формата выездного обслуживания изготовление продукции общественного питания может быть осуществлено в различных условиях (местах изготовления).

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.

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

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

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

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.

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