

Техническое задание на оказание услуг по раздаче мороженого в рожках

Дата проведения: 21 августа 2026 г.

Продолжительность: 1 день.

Количество участников: 700 человек

Формат: встреча

Место проведения Мероприятия: г. Москва, ул. Садовая-Кудринская, д.11, стр.1 – 500 участников, Уланский переулок дом 16, к 1 – 200 участников.

1. Основные требования:

- Организовать 21 августа 2026 года с 09:00 до 11:00 часов раздачу мороженого с помощью специального оборудования в шариках и в рожках.
- Подготовить помещение и установить тележку по адресам ул. Садовая Кудринская дом 11 строение 1 и Уланский переулок дом 16, к 1.
- Предоставление минимум три вида мороженого, цвета мороженого должны состоять из трёх цветов (белый, синий, красный).

2. Организация питания

Наименование	ВЫХОД	КОЛ- ВО
Молочное мороженое	100	700
Вафельный рожок	50	700
Станция по раздаче (тележка)		1

Исполнитель обязан обеспечить приготовление мороженого в соответствии с действующими в РФ санитарно-гигиеническими нормами, установленными для предприятий общественного питания класса «ресторан». Соблюдать технологию производства мороженого, обеспечивающую их качество, пищевую ценность и диетическую направленность, а также по требованию Заказчика предоставление калькуляции блюд.

Вход на территорию осуществляется по документам, удостоверяющим личность и только для граждан РФ — по паспорту гражданина Российской Федерации.

Оказать Услуги в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона № 29 от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», правилами оказания услуг общественного питания, утверждённого Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г. №1036, и действующими в РФ санитарно-гигиеническими нормами:

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования;

ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», (с 01.01.2009);

ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».