

Техническое задание на проведение фуршета

Дата проведения: 29 мая 2026 г.

Продолжительность: 1 день.

Количество участников: 40 человек

Формат: встреча

Место проведения Мероприятия: г. Москва, ул. Садовая-Кудринская, д.11, стр.1

1. Основные требования:

- Организовать 29 мая 2026 года с 11:00 до 13:00 часов питание.
- Подготовить помещение для организации питания по адресу ул. Садовая

Кудринская дом 11 строение 1 площадью не менее 50 м².

- Предоставить и установить столы в количестве не менее 5 штук (1,20 см * 0,7 см.)
- Предоставление керамической посуды на каждого участника мероприятия.
- Предоставление скатертей на столах, материал х/б ткань.

2. Организация питания

Наименование	ВЫХОД	КОЛ-ВО
Чай	200	40
Кофе	200	40
Пирожок мини с мясом	40	40
Пирожок мини с картошкой	40	40
Тарталетка с оливье	40	40
Тарталетка с курицей и грибами	40	40

Исполнитель обязан обеспечить приготовление блюд в соответствии с действующими в РФ санитарно-гигиеническими нормами, установленными для предприятий общественного питания класса «ресторан». Соблюдать технологию производства блюд и кулинарных изделий, 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».