

1. Основание для разработки:

Оказание услуги доставочным питанием в цеха завода ООО «Камский Кабель» 150-200 человек.

2. Цель и назначение разработки:

Обеспечить сотрудников завода горячим питанием.

3. Требования к компании:

1. Указать в проекте компании, всю нормативную документацию (сертификат качества ИСО 2200, 9000, 1400; программу производственного контроля предприятия).
2. Иметь нормативную документацию на ассортиментный перечень предоставляемых блюд.
3. Иметь в наличии нормативные документы используемого сырья для приготовления блюд и кулинарной продукции.
4. Иметь в наличии результаты лабораторных исследований по микробиологическим и показателям безопасности по ТР ТС 021/2011.
5. Иметь в наличии сотрудникам компании санитарные книжки с отметками о результатах прохождения медосмотров. Отметкой о вакцинации от гепатита А.
6. Указать в проекте все требования, нормативную документацию относящиеся к водителю и транспортному средству доставляемой готовой кулинарной продукции, блюд.
7. Указать в проекте требование к упаковке, в которой будет транспортироваться готовая продукция согласно техническому регламенту.
8. В проекте должно учитываться, маркировка блюд, время приготовления и сроки реализации готовой продукции.
9. Указать требования к внешнему виду предлагаемых блюд.
10. В проекте разработать и предоставить 2-х недельное меню с учетом сезонности продуктов и диетических блюд, с указанием цены.
11. Проект должен включать меню с полным названием блюд и перечнем продуктов входящих в него.
12. Указать в проекте все сопроводительные документы доставляемой готовой продукции, блюд.
13. Разработать и организовать раздачу готовых блюд и кулинарных изделий согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20. Указать температурный режим во время раздачи.