

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

ВОСТОЧНО - СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ СЕРТИФИКАЦИИ

**Методические указания к практическим занятиям
по курсу «Метрология, стандартизация, сертификация»**

Составитель:
Цырендоржиева С.В.
Драгина В.В.

Издательство ВСГТУ
Улан-Удэ, 2007

Редактор Т.А. Стороженко

Подписано в печать 02.05.2007г.

Формат 60х84 1/16. Усл. п.л. 2,09.

Тираж 60 экз.

Заказ №94.

Издательство ВСГТУ. г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, 40 в.
Отпечатано в типографии ВСГТУ.
г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, 40 а.

Составители: к.т.н., и.о. доцент **Цырендоржиева С.В.**, к.т.н.,
доцент **Драгина В.В.**

Рецензент: эксперт по сертификации услуг общественного
питания ООО «Бурятский центр сертификации» **Полянская
Е.Ю.**

Методические указания рассмотрены и одобрены на заседа-
нии кафедры «Технология продуктов общественного пита-
ния» от «15» февраля 2007 года протокол № 48.

Ключевые слова:

Сертификация, нормативно-методическая база сертифика-
ции, сфера услуг, услуга общественного питания, схема сер-
тификации, ФЗ «О защите прав потребителей», «О техниче-
ском регулировании», сертификат соответствия, знак соот-
ветствия, инспекционный контроль.

Введение

Материал дисциплины «Метрология, стандартизация, сертификация» разделен на три блока – модуля: национальная система стандартизации, метрологическое обеспечение качества продукции, сертификация продукции и услуг.

В предлагаемых методических указаниях рассматриваются основные положения третьего модуля «Сертификация продукции и услуг».

Конкуренция – неотъемлемая основная часть рыночной среды, главный двигатель рыночной экономики, без неё немыслим развитый рынок. У потребителей возникает возможность выбора. Основной задачей каждого предприятия является повышение качества производимой продукции и услуг и их безопасности.

Услуги питания и обслуживания на предприятиях общественного питания должны быть конкурентоспособными. Основные критерии конкурентоспособности в общественном питании - это безопасность, качество, ассортимент, цена предлагаемой продукции, сервисные услуги. Естественно, что при рыночных отношениях производитель стремится добиться стабильного качества своей продукции, использовать все методы, выработанные мировой и отечественной практикой. Овладение методами обеспечения качества невозможно без усвоения материала из области метрологии, стандартизации, сертификации, которые являются тремя взаимосвязанными областями знаний в обеспечении качества продукции и услуг, создании конкурентоспособной продукции.

Деятельность любого предприятия общественного питания считается успешной в том случае, если оно успешно прошло сертификацию. Для того чтобы она прошла успешно, нужно подготовить к работе предприятие и оформить всю необходимую документацию. Какие документы требуются для этого, как их правильно оформить рассказывается в данном методическом указании.

На практических занятиях студентам предлагается методика решения некоторых, наиболее распространенных за-

дач, встречающихся в практике работы инженера на предприятиях общественного питания. Навыки, приобретенные на практических занятиях, необходимы студентам при выполнении курсовых работ (проектов) и других творческих работ по специальным дисциплинам, при подготовке и сдаче ИМЭ, а также при выполнении ВКР.

Целью проведения практических занятий по дисциплине «Метрология, стандартизация и сертификация» является углубление и закрепление теоретического материала, приобретение знаний о назначении и возможности применения основных правил и документов системы сертификации, об обеспечении необходимого уровня качества продукции и услуг на базе сертификации и порядке сертификации сырья, готовой продукции, технологического процесса производства и услуги общественного питания.

Задача проведения практических занятий заключается в ознакомлении студентов с основными нормативно-правовыми документами, регламентирующими деятельность в области сертификации, изучении их основных положений.

В ходе изучения дисциплины по разделу «Сертификация» студент будет *иметь представление*:

- о назначении и возможности применения законов РФ: «О защите прав потребителей», «О сертификации продукции и услуг», «О техническом регулировании», «О стандартизации», «Об обеспечении единства средств измерений»;
- об обеспечении необходимого уровня качества продукции и услуг на базе сертификации;
- о порядке сертификации сырья, готовой продукции, технологического процесса производства и услуги общественного питания;

знать (уровень воспроизведения):

- классификацию услуг общественного питания, общие требования к ним, особенности и порядок их сертификации;
- уяснить* порядок сертификации сырья, готовой продукции и услуг общественного питания;
- приобрести навыки:

- использования нормативной, технологической документации и справочного материала в профессиональной деятельности;
- применения требований нормативных документов к основным видам продукции (услугам) и технологическим процессам;
- применения основных правил и документов системы сертификации РФ.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 1

Тема: Нормативно-правовые документы - основа сертификации

Занятие рассчитано на 4 часа: на первом занятии (2 часа) изучается законодательная основа сертификации, а на втором – основные нормативные документы по сертификации.

Цель работы: Основной целью данной работы является ознакомление с основными нормативно-правовыми документами, регулирующими деятельность в области сертификации в Российской Федерации, изучение их основных положений, а также приобретение навыков и умение их использования при решении ситуационных задач. В процессе практического занятия решаются следующие задачи:

- закрепление знаний о законодательстве в сфере защиты прав потребителей и сертификации продукции и услуг;
- приобретение навыков определения ответственности за нарушение законодательных актов при нарушении прав потребителей;
- изучение правил проведения сертификации производства, продукции, услуг;
- изучение нормативно-методической документации по процедуре сертификации и приобретение навыков работы с данной документацией;
- приобретение навыков пользования правилами и рекомендациями по проведению сертификации в РФ.

Общие положения

Первым законодательным актом, который ввёл обязательную сертификацию в России, был Закон РФ «О защите прав потребителей» в котором указывается, что товары, работы, услуги на которые в законодательных актах или стандартах установлены требования, направленные на обеспечение безопасности и охраны окружающей среды, предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, и средства, обеспечивающие безопасность жизни и здоровья потребителей.

В Законе РФ «О стандартизации» (ныне не действующий) были указаны требования, которые являлись обязательными в государственных стандартах, включали требования технической и информационной совместимости, взаимозаменяемости продукции, единства методов их контроля и единства маркировки.

В Законе «Об обеспечении единства измерений» установлено, что проводится сертификация средств измерений, а сферой распространения государственного метрологического контроля и надзора является обязательная сертификация продукции и услуг.

Правовые основы деятельности по подтверждению соответствия установлены в Законе РФ «О сертификации продукции и услуг» (ныне не действующий). Этот закон способствовал формированию инфраструктуры систем сертификации в России и обеспечил развитие работ по сертификации и подтверждению соответствия в РФ.

Для обеспечения решения вопросов безопасности продукции и услуг, производственных процессов принят ФЗ «О техническом регулировании», который оказывает правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

Порядок проведения первого занятия

Алгоритм выполнения первого занятия:

1. Изучение законодательной основы сертификации.

2. Выделение необходимости принятия каждого закона.
3. Выделение ответственности за нарушение основных положений каждого закона.
4. Составление ситуаций по каждому закону.
5. Применение положений законов для решения ситуаций.
6. Защита принятого решения.

Студентам выдаются следующие нормативные документы: «О защите прав потребителей», «О техническом регулировании», «Об обеспечении единства средств измерений» «Правила функционирования системы добровольной сертификации услуг», «Правила оказания услуг общественного питания» при ознакомлении с которыми они выделяют основные положения, сформулировав необходимость принятия каждого закона и выделяют ответственность за нарушение их основных положений.

Затем каждый студент придумывает для каждого закона или правила по одной реальной ситуации из повседневной жизни и предлагает её решение, применяя положения соответствующего нормативного документа. Примеры ситуаций приведены в приложении 1. Ситуации и их решения докладываются и обсуждаются всей группой на итоговом занятии.

Вопросы для обсуждения:

1. Каким законом закреплено право на безопасность товаров, работ и услуг для жизни и здоровья людей?
2. В каком законе установлены цели и необходимость сертификации?
3. Каким законом закреплены права, обязанности, ответственности участников сертификации?
4. В каком законе закреплены положения о государственном контроле и надзоре за соблюдением требований государственных стандартов?
5. Каким законом установлены нормы и положения, регулирующие все виды работ по сертификации?
6. Каким законом устанавливаются правовые основы обеспечения единства измерений в РФ?

7. Необходимость принятия законов, предложенных для ознакомления на занятии.
8. Ответственность за нарушение основных положений каждого закона.

Алгоритм выполнения второго занятия:

1. Знакомство с нормативно-методическим обеспечением процедуры сертификации.
2. Изучение правил по проведению сертификации в РФ.
3. Изучение нормативной и организационно-методической документации по сертификации.
4. Получив задание (вид пищевого продукта) в соответствии с правилами и порядком проведения сертификации подобрать нормативную и организационно-методическую документацию.
5. Оформить работу, сделать выводы.

Общие положения

Нормативно-методическая база сертификации включает:

□ совокупность нормативных документов, на соответствии требований которых приводится сертификация продукции и услуг, а также документов, устанавливающих методы проверки соблюдения этих требований;

□ комплекс организационно-методических документов, определяющих правила и порядок проведения работ по сертификации.

Исходя из сферы действия организационно-методические документы можно разделить на 2 уровня:

- документы, действующие на национальном уровне и распространяющиеся на все системы сертификации;
 - документы, созданные федеральными органами исполнительной власти и действующие в рамках конкретных систем.
- Структура законодательной и нормативной базы сертификации приведена на рисунке 1.

Все пищевые продукты подразделяются на группы однородной продукции по назначению и используемому сырью.

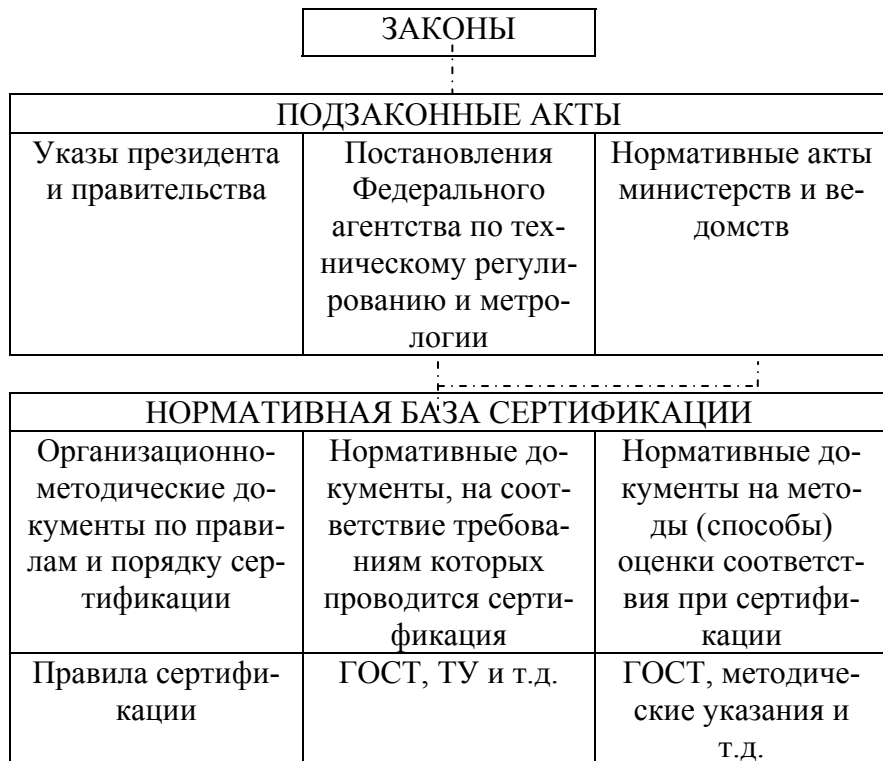


Рисунок 1- Структура законодательной и нормативной базы сертификации

Например, молочная продукция (молоко и продукты его переработки) объединяется общими питательными ценностями, общностью сырья. Все пищевые продукты этой группы (кисломолочная продукция, сметана и др.) являются продуктами переработки молока.

Безопасность и качество продуктов питания являются одними из основных факторов, определяющих здоровье людей, поэтому определенные виды пищевых продуктов, оказываемые в сфере розничной торговли пищевыми продуктами и сфере общественного питания, подлежат оценке и подтверждению соответствия требованиям нормативных документов посредством обязательной сертификации.

Система сертификации пищевой продукции и продовольственного сырья включает 11 групп систем однородной продукции.

Законодательную базу системы составляет, прежде всего, Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Нормативную базу системы составляют национальные и межгосударственные стандарты, санитарные и ветеринарные нормы и правила.

В ГОСТ Р 50763 - 95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» в разделе «Общие технические требования к кулинарной продукции» указано, что сырье, продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления кулинарной продукции, должны соответствовать требованиям нормативных документов, медико-биологическим требованиям и санитарным нормам и иметь сертификат соответствия или по ФЗ «О техническом регулировании» декларацию соответствия.

Для изготовления кулинарной продукции не допускается принимать продукты животноводства без ветеринарных свидетельств, продукцию с истекшими сроками годности, продовольственное сырье, не отвечающее требованиям нормативных документов, а также запрещенные к использованию на предприятиях общественного питания.

Критериями выбора схемы сертификации служат:
-объект сертификации с учетом сроков его годности (хранения, реализации);
-наличие у предприятия-изготовителя сертификата соответствия производства или сертификата системы качества.

Решающим критерием при выборе схемы сертификации является объект сертификации.

К особенностям объекта сертификации — пищевых продуктов и сырья — относится сохраняемость. Показателями сохраняемости являются сроки годности.

В зависимости от сроков годности все пищевые продукты и сырье для их производства подразделяются на две группы:
-скоропортящиеся со сроком хранения до 30 суток включительно;

-длительного хранения — с гарантированным сроком хранения более 30 суток.

Обязательная сертификация скоропортящихся товаров проводится по схеме 5, а длительного хранения — по схемам 2-4 и 7. Это обусловлено тем, что проведение сертификационных испытаний по показателям безопасности требует довольно длительного времени, значительно превышающего сроки хранения многих скоропортящихся товаров со сроком годности несколько часов или несколько суток. В этих условиях применение схемы 5 для скоропортящихся товаров является выходом из такой сложной ситуации, так как по схеме 5 изготовитель имеет сертификат производства или системы качества, что должно гарантировать безопасность выпускаемой продукции.

Объектом же добровольной сертификации может быть сельскохозяйственная продукция и сырье, поступающее на переработку.

Порядок проведения второго занятия

Студентам выдается нормативная и организационно-методическая документация по сертификации. После её изучения каждый студент получает задание (вид пищевого продукта, согласно приложения 2) и подбирает нормативную и организационно-методическую документацию согласно приложения 3.

Вопросы для обсуждения:

1. Раскройте цели и принципы сертификации.
 2. Порядок процедуры сертификации продукции.
 3. Нормативно-методическая документация на каждом этапе процедуры сертификации продукции:
 - Прием документов.
 - Проведение испытаний.
 - Оценка производства.
 - Принятие решения.
 - Инспекционный контроль.
- Оформленная работа и собеседование служат основанием для зачета данного занятия.
4. Перечислите участников сертификации.

5. Функции участников сертификации.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 2

Тема: Изучение схем сертификации услуг общественного питания

Цель работы: Основной целью данной работы является изучение схем сертификации услуг общественного питания и умение выбрать схему для конкретной услуги.

В процессе занятия решаются следующие задачи:

- изучение состава схем сертификации услуг общественного питания, применяемых в РФ;
- изучение условий применения схем сертификации;
- приобретение навыка выбора и обоснования выбора схемы сертификации конкретной услуги общественного питания.

Общие положения

Сертификация услуг общественного питания осуществляется на соответствие требованиям безопасности для жизни и здоровья граждан, охраны окружающей среды, установленным в законодательных актах, государственных стандартах России, санитарных нормах и правилах, Правилах производства и реализации продукции и услуг общественного питания и других документах, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к услугам.

Для обеспечения проведения работ по сертификации услуг общественного питания разработаны и введены в действие основополагающие стандарты: ГОСТ Р 50762—95 «Общественное питание. Классификация предприятий», ГОСТ РР 50763—95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению», ГОСТ Р 50764—95 «Услуги общественного питания. Общие требования».

При сертификации услуг должны проверяться характеристики (показатели) услуг, условия обслуживания и использовать методы, позволяющие достоверно подтвердить соответствие услуг требованиям для обеспечения их безопасности, установленным в нормативных документах.

Сертифицироваться могут следующие услуги общественного питания:

- услуга питания в зависимости от типа предприятия;
- услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий, в том числе по заказу потребителей;
- услуги по реализации кулинарной продукции;
- реализация кулинарной продукции и кондитерских изделий через магазины и отделы кулинарии;
- реализация кулинарной продукции вне предприятия.

Сертификация услуг общественного питания проводится в соответствии с «Правилами проведения сертификации в РФ», утвержденными постановлением Госстандарта РФ № 26 от 10.05.00 г. (в редакции № 57 от 05.07.02 г.).

Работа по сертификации услуг общественного питания осуществляется экспертами Органа по сертификации или привлеченными экспертами других организаций, аттестованными на право проведения услуг общественного питания.

Установлено семь схем сертификации услуг (см. приложение 4), построенных таким образом, что каждая последующая схема включает в качестве составной части процедуры, установленные предыдущей схемой. Схема сертификации – это определенная совокупность действий, официально принимаемая в качестве доказательства соответствия продукции заданным требованиям.

Построение организационной структуры Системы сертификации услуг общественного питания показано на схеме (рисунок 2).

Порядок проведения сертификации услуг ОП

Процедура сертификации услуг включает:

- 1–подачу заявки на проведение сертификации; рассмотрение и принятие решения по заявке;
- 2–оценку соответствия услуг установленным требованиям.

Схема 2 предусматривает оценку процесса оказания услуги всех её элементов, в том числе соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил, наличия нормативных документов, соблюдения требований к производственному и обслуживающему персоналу, состояние технологического

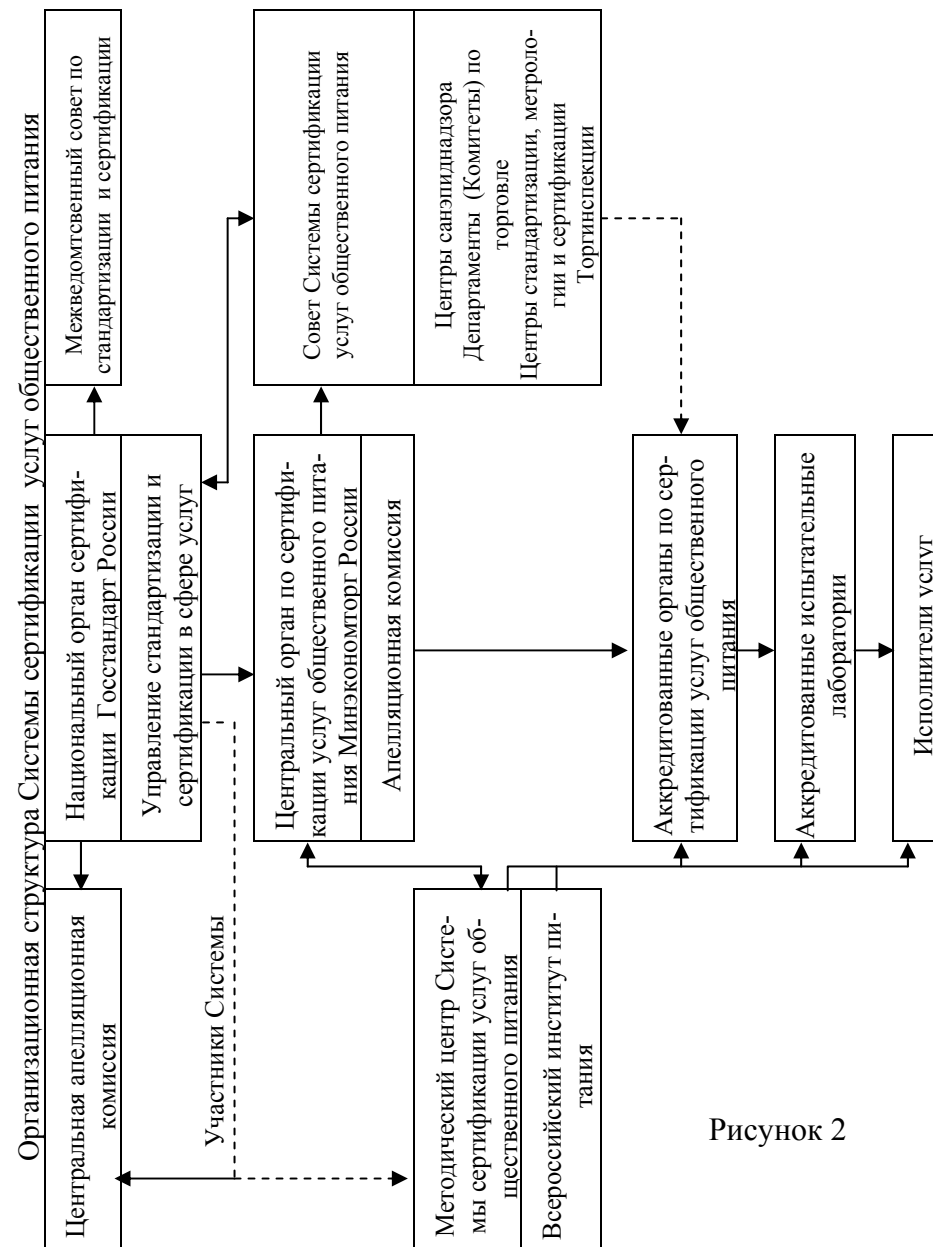


Рисунок 2

Схема 2 предусматривает оценку процесса оказания услуги всех её элементов, в том числе соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил, наличия нормативных документов, соблюдения требований к производственному и обслуживающему персоналу, состояние технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов.

Схема предусматривает инспекционный контроль за стабильностью процесса оказания услуги.

Схема 4 предусматривает аттестацию предприятия общественного питания, что включает проверку:

- состояния материально-технической базы в соответствии с ассортиментом продукции и Нормами оснащения;
- санитарно-гигиенические условия, технологические условия производства и реализации кулинарной продукции, условий обслуживания потребителей в соответствии с типом предприятия;
- наличия нормативных и технологических документов на кулинарную продукцию и услуги в соответствии с ассортиментом;
- соответствия качества и объема услуг типу и классу предприятия;
- соответствия требований к обслуживающему и производственному персоналу.

По этой схеме проводится подтверждение типа и класса предприятия.

Схема 5 предусматривает сертификацию системы качества и последующий инспекционный контроль за стабильностью её работы. Сертификационные проверки и испытания проводятся в соответствии с аттестованными методиками, при этом проверки оформляются актами, испытания – протоколами.

Орган по сертификации на основании акта сертификационных проверок, протокола испытаний оформляет сертификат соответствия (см. приложение 6), в котором указываются акты и протоколы испытаний с указанием испытательной лаборатории, их выдавших. В сертификате также указывается подтвержден-

ный тип и класс предприятия. Сертификат соответствия вступает в силу с момента его регистрации в реестре Органа по сертификации услуг общественного питания, а срок его действия устанавливается Органом сертификата, но не более чем на три года.

Одновременно с получением сертификата соответствия заявитель получает право пользоваться знаком соответствия, с помощью которого изготовитель имеет право маркировки сертифицированной продукции. На рисунке 3 дано изображение знаков соответствия в системе ГОСТ Р. Сам знак представляет сочетание РСТ (от «Российский Стандарт»), указывает на национальную принадлежность знака соответствия.

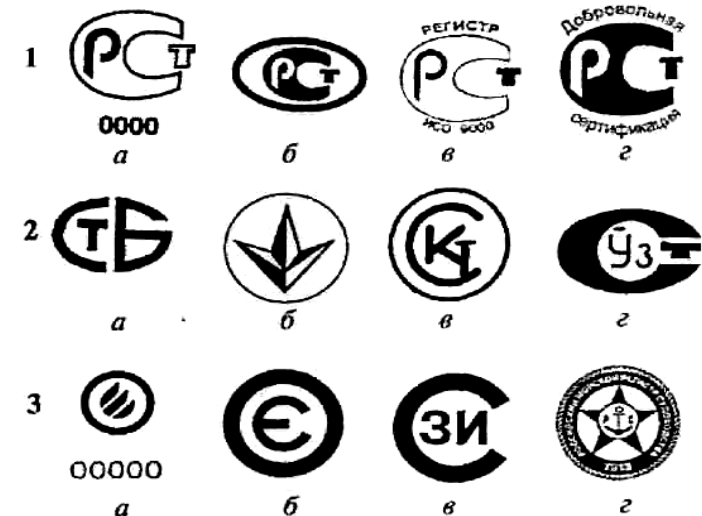


Рис. 25. Знаки соответствия:

1 — знаки соответствия в системе ГОСТ Р (а — знак соответствия при обязательной сертификации; б — знак соответствия требованиям государственных стандартов; в — знак соответствия системы сертификации системе качества; г — знак соответствия при добровольной сертификации);

2 — знаки соответствия при обязательной сертификации национальных систем сертификации отдельных стран СНГ (а — Беларуси; б — Украины; в — Казахстана; г — Узбекистана);

3 — знаки соответствия систем обязательной сертификации от-

дельных федеральных органов исполнительной власти России (а — в области пожарной безопасности ГУ Государственной противопожарной службы МВД России; б — по экологическим требованиям Госкомэкологии России; в — по требованиям безопасности информации средств защиты информации Гостехкомиссии России; г — службы Морского флота Минтранса России при сертификации морских гражданских судов).

Перечень исходных документов предъявляемых предприятием — заявителем, показан в приложении 7.

Порядок проведения занятия

Практическое занятие рассчитано на 2 часа.

Алгоритм выполнения задания:

1. Знакомство с составом схем сертификации.
2. Изучение условий применения схем сертификации.
3. Получив задание (вид услуги) выбрать и обосновать схему сертификации.
4. Результаты свести в таблицу.
5. Сделать выводы.

Студенты знакомятся с составом схем сертификации и изучают условия их применения. Получив задание (приложение 8) - конкретную услугу и учитывая её специфику, конструктивную сложность выбирается и обосновывается схема сертификации предложенной услуги. Результаты оформить в виде таблицы:

№	Объект сертификации	Схема сертификации	Обоснование выбора схемы	Состав схемы
1	2	3	4	5

Вопросы для обсуждения

1. Что такое оценка соответствия?
2. Какова роль сертификации в повышении качества?
3. В каких случаях проводится обязательная сертификация?
4. На какие объекты распространяется добровольная сертификация?

5. Перечислите этапы проведения сертификации продовольственного сырья.
6. Правила заполнения сертификата соответствия.
7. Сколько существует схем сертификации?
8. В чем заключаются особенности 2-5 схем сертификации?
9. Какие схемы применяются при проведении сертификации услуг и работ?
10. Дайте определение услуги общественного питания.
11. Какие основные услуги оказывают предприятия общественного питания?
12. Каким требованиям должны отвечать услуги общественного питания.
13. Какие органы образуют организационную структуру Системы сертификации услуг общественного питания? Какие основополагающие стандарты применяются при проведении сертификации услуг общественного питания?
14. Порядок проведения сертификации услуг общественного питания.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Примеры ситуаций из повседневной жизни

1. На предприятии приобретена овощерезательная машина, срок годности которой 3 года, машина сломалась через 4 месяца.
2. Пригородной закусочной выдан сертификат на услугу – приготовление блюд. В ходе проверки (по истечении времени) было выявлено, что блюда готовятся с нарушениями.
3. Из Китая на предприятие поступают скоропортящиеся продукты по документам, выданным их органами сертификации, при этом договор на поставку отсутствует.
4. Предприятие выпускает продукцию, не отвечающую требованиям стандарта. При проверке госторгинспектор запретил выпуск продукции. Впоследствии было обнаружено, что предприятие не выполняет данное предписание.
5. Охрана отказала в доступе госторгинспектора на территорию предприятия.
6. Госторгинспектору отказались предъявить продукцию для проверки.
7. В столовой была проведена поверка весового хозяйства. При повторной поверке оказалось, что весы были неправильно поверены.
8. Продано средство измерения, не прошедшее поверку.
9. Приостановлена реализация продукции по причине истекшего срока действия сертификата соответствия.
10. В сопроводительной технической документации при маркировке продукции не указаны сведения о сертификате соответствия.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Перечень пищевой продукции, подлежащей обязательной сертификации

1. Мясо и мясные продукты.
2. Яйцо и яйцепродукты.
3. Молоко и молочные продукты.
4. Рыба, рыбные и другие продукты моря.
5. Хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия.
6. Сахар и кондитерские изделия.
7. Плодоовощная продукция и продукты её переработки.
8. Безалкогольные, алкогольные напитки.
9. Чай и пряности.
10. Пищевые концентраты.
11. Соль.
12. Продукция пчеловодства.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
Законодательное и нормативное обеспечение сертифика-
ции продукции и услуг в РФ

Законодательное обеспечение сертификации				
1. Федеральные законы				
Основополагающие законы в области сертификации и смежных видов деятельности				
Закон РФ «О защите прав потребителей»	Закон РФ «Об обеспечении единства измерений»		Закон РФ «О техническом регулировании»	
Законы, устанавливающие требования и правовые нормы в области обеспечения качества (в т.ч. безопасности продукции и услуг)				
Законодательные акты, устанавливающие общетехнические требования и правовые нормы		Законодательные акты, устанавливающие специальные требования и правовые нормы по обеспечению качества определенных групп продукции и услуг		
2. Нормативные акты в области обязательной сертификации				
Нормативные акты высших органов исполнительной власти		Нормативные акты государственных органов управления и надзора		
Указы президента РФ	Постановления правительства РФ	Документы Госстандарта России		Документы других органов исполнительной власти
		Документы, регулирующие общий механизм работ по сертификации	Документы, регламентирующие работы по сертификации групп однородной продукции	

Нормативное обеспечение сертификации	
1. Нормативные документы федеральных органов исполнительной власти	
Нормативные документы, принятые Госстандартом России	Нормативные документы, утвержденные Госкомсанэпиднадзором России
Основополагающие нормативные документы	
Национальные (межгосударственные) стандарты основополагающие	Санитарные правила
Правила по сертификации	
Рекомендации по сертификации	
Нормативные документы на сертифицируемую продукцию	
Национальные (межгосударственные) стандарты на продукцию	Санитарные правила
Классификаторы технико-экономической и социальной информации	
Нормативные документы на методы контроля	
Национальные (межгосударственные) стандарты на методы контроля	Санитарные правила
	Методические указания
	Методические рекомендации
	Инструкции
Нормативные документы на работы	
Национальные (межгосударственные) стандарты на работы	Санитарные правила
	Инструкции
2. Нормативные документы отраслевого значения (Минсельхозпрода России)	
Стандарты отрасли	
основополагающие на продукцию	на методы контроля на работы
3. Нормативные документы субъектов хозяйственной деятельности	
Стандарты предприятий	

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
Схемы сертификации услуг

№ схе- мы	Оценка вы- полнения ра- бот, оказания услуг	Проверка (испытания) результатов работ и услуг	Инспекционный кон- троль сертифициро- ванных работ и услуг
1	Оценка мас- терства ис- полнителя работ и услуг	Проверка (испытания) результата работ и услуг	Контроль мастерства исполнителя работ и услуг
2	Оценка про- цесса выпол- нения работ, оказания ус- луг	Проверка (испытания) результатов работ и услуг	Контроль процесса выполнения работ, оказания услуг
3	Анализ со- стояния про- изводства	Проверка (испытания) результатов работ и услуг	Анализ состояния производства
4	Оценка орга- низации (предприятия)	Проверка (испытания) результатов работ и услуг	Контроль соответст- вия установленным требованиям
5	Оценка сис- темы качества	Проверка (испытания) результатов работ и услуг	Контроль системы качества
6		Рассмотрение декла- рации о соответствии прилагаемым доку- ментам	Контроль качества выполнения работ, оказания услуг
7	Оценка сис- темы качества	Рассмотрение декла- рации о соответствии прилагаемым доку- ментам	Контроль системы качества

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
**Схемы, применяемые при сертификации услуг
общественного питания**

№ схе- мы	Оценка процесса оказания услуги	Аттеста- ция предпри- ятия	Сертифика- ция систе- мы качест- ва	Выбороч- ная про- верка ре- зультата услуги	Инспек- ционный контроль
2	+			+	+
4		+		+	+
5			+		+

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р ГОССТАНДАРТ РОССИИ		
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ (1) № _____ (2) Срок действия с _____ по _____ № _____ (3) ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ _____ (4) ПРОДУКЦИЯ _____		
(6) СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ	(5) код ОК 005 (ОКП): _____	
	(7) код ТН ВЭД: _____	
(8) ИЗГОТОВИТЕЛЬ _____ (9) СЕРТИФИКАТ ВЫДАН _____ (10) НА ОСНОВАНИИ _____ (11) ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ _____ (12) Руководитель органа _____		
_____	подпись _____	инициалы, фамилия _____
М.П. Эксперт _____	_____	_____
_____	подпись _____	инициалы, фамилия _____
Сертификат имеет юридическую силу на всей территории Российской Федерации		

Правила заполнения бланка сертификата заключаются в указании в графах бланка следующих сведений:

Позиция 1 — регистрационный номер сертификата.

В структуре регистрационного номера можно выделить пять элементов:

РОСС	XX	XXXX	X	XXXXXX
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

1-й элемент — знак регистрации в Государственном реестре Госстандарта России (РОСС); 2-й элемент — код страны расположения организации (например, Россия — RU); 3-й элемент — код органа по сертификации; 4-й элемент — код типа объекта сертификации (например, «У» — услуга; «А» — партия (единичное изделие); «В» — серийно выпускаемая продукция, сертифицированная на соответствие обязательным требованиям; 5-й элемент — номер объекта регистрации (часто пятиразрядный цифровой код).

Позиция 2—срок действия сертификата устанавливается в соответствии с правилами и порядком сертификации однородной продукции. Первую дату проставляют по дате регистрации сертификата в Государственном реестре.

Позиция 3—здесь приводятся регистрационный номер органа по сертификации — по Государственному реестру, его наименование, адрес, телефон и факс.

Позиция 4—указывается наименование, тип, вид, марка продукции, обозначение стандарта.

Позиция 5—код продукции по Общероссийскому классификатору продукции.

Позиция 6—обозначение нормативных документов, на соответствие которым проведена сертификация.

Позиция 7— 9-разрядный код продукции по классификатору.

Позиция 8— наименование, адрес организации-изготовителя.

Позиция 9— наименование, адрес, телефон, факс юридического лица, которому выдан сертификат соответствия.

Позиция 10—документы, на основании которых органом по сертификации выдан сертификат.

Позиция 11—дополнительная информация приводится при необходимости, определяемой органом по сертификации.

Позиция 12—подписи, инициалы, фамилии руководителя органа и эксперта, выдавшего сертификат, и эксперта, проводившего сертификацию, печать органа по сертификации.

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

Перечень исходных документов, предъявляемых предприятием-изготовителем в Орган по сертификации продукции и услуг общественного питания

1. Учредительные документы.
2. Договор аренды.
3. Лицензия на реализацию алкогольной продукции.
4. Заключение ЦГСЭН о соответствии предприятия требованиям санитарных правил и норм.
5. Ассортиментный перечень изготавливаемой продукции, согласованный с центром Госсанэпиднадзора.
6. Заключение пожарной инспекции.
7. Медицинские книжки на произв. и обслуж. персонал.
8. Технологические и калькуляционные карты на кулинарную продукцию, акты проработок на фирменные блюда.
9. Наличие измерительных приборов, свидетельство о поверке весов, гирь.
10. Санитарный паспорт на предприятие, договор на проведение дератизационных и дезинсекционных работ.
11. Договор на вывоз мусора, договор на обслуживание кассовых аппаратов, механического и холодильного оборудования.
12. Штатное расписание, должностные инструкции на персонал.
13. Санитарный паспорт на машину в случае перевозки сырья и продукции собственным транспортом.
14. Наличие копий сертификатов соответствия и ветеринарных свидетельств на продукты, копии гигиенических сертификатов на упаковочные материалы и импортные моющие средства.
15. Наличие журналов: контрольного, санитарного, регистрации наличия гнойничковых заболеваний, инструктажа об организации работ по технике безопасности, книги жалоб и предложений.
16. Номенклатура оборудования (экспликация по цехам).
17. Договор с лабораторией на проведение контроля по показателям безопасности оборудования, спецодежды для персонала (смывы) и кулинарных изделий, протоколы испытаний образцов кулинарной продукции.

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р ГОССТАНДАРТ РОССИИ



нала (смывы) и кулинарных изделий, протоколы испытаний образцов кулинарной продукции.

ПОСТАНОВЛЕНИЕ Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 28 июня 1993 г. № 16

(Введен 1 января 1994 г.)

ОБЩЕРОССИЙСКИЙ КЛАССИФИКАТОР

УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (Извлечение)

(3) ОРГАНИЗАЦИЯ	1220000	УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
(4) ПРОДУКЦИЯ	122100	4 Услуги питания
(6) СООТВЕТСТВУЕТ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ	122101	2 Услуги питания ресторана
(8) ИЗГОТОВИТЕЛЬ	122102	3 Услуги питания кафе
(9) СЕРТИФИКАТ ВЫДАН	122105	6 Услуги питания столовой
(10) НА ОСНОВАНИИ	122105	1 Услуги питания закусочной
(11) ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	122106	7 Услуги питания бара
(12) Руководитель органа	122200	8 Услуги питания предприятий других типов
М.П. Эксперт	122201	3 Услуги приготовления кулинарной продукции и кондитерских изделий
Сертификат	122202	0 Услуги приготовления кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей, в том числе в сложном исполнении и с дополнительным оформлением на предприятиях общественного питания
Сертификат	122203	4 Услуги повара по изготовлению блюд и кулинарных изделий на дому
Сертификат	122204	0 Услуги кондитера по изготовлению блюд и кулинарных изделий на дому
Сертификат	122200	1 Услуги по организации потребления и обслуживания
Сертификат	122301	7 Услуги официанта на дому
Сертификат	122302	3 Услуги официанта на дому
Сертификат	122303	8 Услуги официанта на дому
Сертификат	122304	3 Услуги официанта на дому
Сертификат	122305	9 Услуги официанта на дому

Рис. 23. Форма сертификата соответствия при обязательной сертификации продукции

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р ГОССТАНДАРТ РОССИИ	
122304 Сертификат соответствия	
(1) №	(2) Срок действия с
122305	9
Доставка кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей, в том числе в бан-	
(3) ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ	28
(4) ПРОДУКЦИЯ	(5) код ОК 005 (ОКП):
(6) СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ	

		кетном исполнении
122306	4	Доставка кулинарной продукции, кондитерских изделий и обслуживание потребителей на рабочих местах
122307	7	Доставка кулинарной продукции, кондитерских изделий по заказам и обслуживание потребителей на дому
122308	5	Доставка кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживание потребителей в пути следования пассажирского транспорта (в купе, каюте, салоне самолета)
122309	0	Доставка кулинарной продукции по заказам и обслуживание в номерах гостиниц
122310	6	Бронирование мест в зале предприятия общественного питания
122311	1	Продажа талонов и абонементов на обслуживание скомплектованными рационами
122312	7	Доставка кулинарной продукции и кондитерских изделий, напитков, оставшихся после обслуживания торжеств, на дом потребителю
122313	2	Организация рационального комплексного питания
122400	5	Услуги по реализации кулинарной продукции
122401	0	Комплектация наборов кулинарной продукции в дорогу, в том числе туристам для самостоятельного приготовления кулинарной продукции
122402	6	Отпуск обедов на дом
122403	1	Реализация кулинарной продукции и кондитерских изделий через магазины и отделы кулинарии
122404	7	Реализация кулинарной продукции вне предприятия
122500	9	Услуги по организации досуга
122501	4	Услуги по организации музыкального обслуживания
122601	8	Консультации специалистов по изготовлению, оформлению кулинарной продукции и кондитерских изделий, сервировке столов
122603	9	Организация обучения кулинарному мастерству
122700	2	Прочие услуги общественного питания
122701	1	Прокат столового белья, посуды, приборов, инвентаря

Список рекомендуемой литературы

1. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением правительства РФ от 15 августа 1997г №1036 (с изменениями от 21 мая 2001г).
2. Правила проведения сертификации в РФ, утвержденные постановлением Госстандарта РФ №26 от 10.05.00г. (в редакции №57 от 05.07.02 г.).
3. ГОСТ Р 50763 – 95. Услуги общественного питания. Общие требования.
4. Николаева М.А. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг. – М.: ОЦПКРТ, 2003.
5. Федеральный закон РФ от 27.04.93. «Об обеспечении единства измерений».
6. Федеральный закон РФ №184 от 27.12.2002. «О техническом регулировании».
7. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация. – М.: Юрайт, 2006. – 351 с.
8. Олефирова А.П. Сертификация услуг: Учебное пособие. – Улан-Удэ, Изд-во ВСГТУ, 2005. – 140с.
9. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (Постановление Верховного Совета РФ от 7 февраля 1992 г №2300/1 - I).