ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 57518— 2017

Оценка соответствия

ПРАВИЛА И ПРОЦЕДУРЫ ПРОВЕДЕНИЯ ДОБРОВОЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2020

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации (АО «ВНИИС») совместно с Некоммерческим партнерством «Ассоциация по техническому регулированию» (НП «Ассоциация по техническому регулированию»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 079 «Оценка соответствия»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 5 июля 2017 г. № 642-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2020 г.

Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (www.gost.ru)

© Стандартинформ, оформление, 2017, 2020

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Оценка соответствия

ПРАВИЛА И ПРОЦЕДУРЫ ПРОВЕДЕНИЯ ДОБРОВОЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Conformity assessment.
Rules and procedures for the voluntary certification of catering services

Дата введения — 2018—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает правила проведения добровольной сертификации услуг общественного питания в системах добровольной сертификации, созданных в соответствии с Федеральным законом [1] и зарегистрированных федеральным органом исполнительной власти по техническому регулированию в соответствии с [2].

Положения настоящего стандарта рекомендуется использовать органам по сертификации при проведении работ по сертификации услуг общественного питания.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 31984 Услуги общественного питания. Общие требования

ГОСТ 31985 Услуги общественного питания. Термины и определения

ГОСТ Р 50646 Услуги населению. Термины и определения

ГОСТ Р ИСО/МЭК 17065 Оценка соответствия. Требования к органам по сертификации продукции, процессов и услуг

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты, который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], [3], ГОСТ 31984, ГОСТ 31985, ГОСТ Р 50646.

4 Общие положения

4.1 Настоящий стандарт разработан в целях установления правил и процедур проведения добровольной сертификации услуг общественного питания, а также обеспечения объективности и достоверности результатов сертификации.

Издание официальное

4.2 При проведении работ по добровольной сертификации услуг общественного питания органами по сертификации должны соблюдаться следующие основные принципы:

- компетентность;
- независимость;
- добровольность;
- беспристрастность;
- открытость и доступность правил сертификации;
- бездискриминационный доступ к процессу сертификации;
- объективность;
- конфиденциальность и защита интересов заявителя.

4.3 При проведении работ по добровольной сертификации услуг общественного питания используют формы документов, установленные в системе добровольной сертификации.

4.4 Оплата работ по добровольной сертификации услуг общественного питания, а также инспекционному контролю за сертифицированными услугами осуществляется заявителем на основе договоров.

4.5 Орган по сертификации несет ответственность за обеспечение конфиденциальности информации, полученной в процессе проведения работ по сертификации услуг общественного питания, включая конфиденциальность персональных данных в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации [4].

5 Проведение сертификации услуг общественного питания

5.1 Сертификация услуг общественного питания проводится на добровольной основе по инициативе заявителей — юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, предоставляющих услуги в сфере индустрии питания на соответствие требованиям нормативных, технических и других документов, содержащих требования к их качеству и безопасности, методы их оценки, проверки и контроля, а также требованиям, установленным в системе добровольной сертификации.

Выбор услуг и показателей (характеристик) на добровольную сертификацию осуществляет заявитель, например:

- услуг питания, в том числе услуг питания ресторанов, кафе, столовых, закусочных, предприятий быстрого обслуживания, буфетов и других типов;
- услуг по изготовлению, организации потребления продукции общественного питания и обслуживанию и по реализации продукции общественного питания;
- услуг по организации досуга, в том числе развлекательных; информационно-консультационных (консалтинговых) услуг;
- прочих услуг общественного питания.

Услуги общественного питания могут быть сертифицированы для предприятий (объектов) питания различных типов с залами обслуживания посетителей и не имеющих залов обслуживания посетителей (кафетерии, киоски, магазины (отделы) кулинарии и др.).

5.2 Сертификацию услуг общественного питания проводят органы по сертификации, аккредитованные в соответствии с законодательством Российской Федерации об аккредитации в национальной системе аккредитации для выполнения работ по сертификации, соответствующих требованиям ГОСТ Р ИСО/МЭК 17065, по схемам сертификации согласно [5], представленным в таблице 1.

Таблица 1 — Схемы, применяемые при сертификации услуг общественного питания

Номер схемы	Оценка оказания услуг	Проверка результатов услуг	Инспекционный контроль сертифицированных услуг
1	Оценка мастерства исполнителя услуг	Проверка (испытания) результатов услуг	Контроль мастерства исполнителя услуг
2	Оценка процесса оказания услуг	Проверка (испытания) результатов услуг	Контроль процесса оказания услуг
4	Оценка организации (предприятия)	Проверка (испытания) результатов услуг	Контроль соответствия установленным требованиям

По схеме 1 оценивают мастерство исполнителя услуг общественного питания, в том числе проверяют результаты услуг, и контролируют его при инспекционном контроле.

По схеме 1 оценивают:

- наличие и уровень профессиональной подготовки и квалификации персонала, в том числе теоретические знания, практические навыки и умения;
- знание персоналом нормативных и технических документов на оказываемые услуги общественного питания.

Схему 1 применяют для услуг общественного питания, качество которых обусловлены мастерством конкретного исполнителя — индивидуального предпринимателя, непосредственно предоставляющего услуги, например, изготовителя кулинарной продукции, оператора по доставке кулинарной продукции.

По схеме 2 оценивают процесс оказания услуг общественного питания, проверяют результаты услуг и контролируют процесс оказания услуг при инспекционном контроле.

В зависимости от специфики процессов проверяют:

- наличие и соблюдение требований нормативных и технических документов на процессы оказания услуг общественного питания, а также продукции общественного питания, как результата оказания услуг;
- инфраструктуру объекта сертификации (например, прилегающую территорию, производственные помещения, транспорт и т. п.),
- наличие и содержание технологического и вспомогательного оборудования;
- организацию входного, технологического и приемочного контроля;
- соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;
- безопасность и стабильность процессов оказания услуг, в том числе соблюдение технологии и рецептуры технологических процессов;
- профессиональную подготовку и компетентность исполнителей услуг.

Схему 2 применяют для сертификации услуг общественного питания, качество и безопасность которых обусловлены стабильностью процесса оказания услуг, например, для услуг по изготовлению кулинарной продукции и (или) кондитерских изделий, услуг по доставке и (или) реализации готовой кулинарной продукции, кондитерских изделий. При этом заявителю выдается сертификат соответствия на услуги различных видов.

По схеме 4 оценивают в целом организацию (предприятие) — исполнителя услуг общественного питания на соответствие требованиям нормативных и технических документов.

По схеме 4 проверяют:

- наличие и функционирование системы обеспечения качества предоставляемых услуг;
- организационное, правовое, программное, методическое, информационное и другое обеспечение;
- состояние материально-технической базы заявителя, в том числе оснащение помещениями, оборудованием, прилегающую территорию и др.;
- условия функционирования объекта питания;
- содержание внутренней документации;
- стабильность функционирования систем технического обеспечения и обслуживания, в том числе состояние материально-технического обеспечения;
- соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;
- наличие и соблюдение требований нормативных и технических документов на процессы оказания услуг;
- безопасность и стабильность процесса оказания услуг, в том числе соблюдение технологии и рецептуры технологических процессов;
- профессиональную подготовку и компетентность исполнителей услуг.

Схему 4 применяют для сертификации услуг питания ресторанов, кафе, столовых, закусочных, предприятий быстрого обслуживания, буфетов и других типов.

При проведении сертификации по схеме 4 могут быть подтверждены формат или тип предприятия, оказывающего услуги общественного питания, если это предусмотрено соответствующими нормативными и техническими документами, а также документами системы добровольной сертификации.

Выборочная проверка результатов услуг является обязательным условием при сертификации услуг общественного питания и, как правило, оформляется протоколами испытаний продукции общественного питания.

5.3 Добровольная сертификация услуг общественного питания включает в себя:

- подачу заявителем заявки на сертификацию;
- рассмотрение заявки и документов, представленных заявителем, и принятие решения по заявке;
- разработку программы и формирование комиссии для подтверждения соответствия услуг;
- подтверждение соответствия услуг установленным требованиям, включая выборочную проверку результата услуг;
- принятие решения о выдаче (отказе в выдаче) сертификата соответствия;
- выдачу сертификата соответствия и разрешения на применение знака соответствия системы добровольной сертификации;
- проведение инспекционного контроля за сертифицированными услугами.

5.4 При проведении работ по добровольной сертификации услуг общественного питания могут быть использованы имеющиеся у заявителя документы, подтверждающие соответствие услуг установленным требованиям:

- результаты экспертных оценок;
- результаты социологических оценок;
- сертификаты соответствия других систем добровольной сертификации;
- акты проверок, заключения федеральных органов исполнительной власти, осуществляющих контроль и надзор, и общественных организаций;
- протоколы испытаний продукции общественного питания, выполненных в аккредитованных испытательных лабораториях (центрах) в порядке производственного контроля на предприятиях питания за определенный период, предшествующий сертификации.

Эти документы могут служить основанием для сокращения объема работ по подтверждению (оценке) соответствия (оценок, проверок, контроля).

Объем и содержание документов, необходимых для проведения работ по добровольной сертификации услуг общественного питания, определяет эксперт по сертификации в каждом конкретном случае в зависимости от требований, установленных в системе добровольной сертификации.

5.5 Заявку на сертификацию услуг общественного питания в орган по сертификации направляет заявитель по форме, установленной в системе добровольной сертификации и отражающей следующую информацию:

- общую информацию о заявителе;
- заявление о том, что заявитель обязуется соблюдать требования к сертификации и предоставлять любую информацию, необходимую для оценки;
- перечень услуг общественного питания, заявляемых на сертификацию, а также перечень нормативных и технических документов на заявленные услуги (при необходимости с указанием их разделов и пунктов);
- дополнительную информацию, необходимую для объективной оценки заявителя на соответствие установленным требованиям.

Вместе с заявкой на сертификацию в зависимости от требований системы добровольной сертификации и схемы сертификации заявитель представляет в орган по сертификации следующие документы:

- копии документов в соответствии с примерным перечнем, приведенным в приложении А;
- анкету-вопросник.

Заявитель несет ответственность за достоверность информации в представленных документах.

5.6 Орган по сертификации должен обеспечить заявителю до подачи им заявки на сертификацию возможность ознакомиться с описанием процесса сертификации услуг общественного питания в соответствии со схемой сертификации, с правами и обязанностями заявителя, описанием процесса оценки соответствия заявителя и примерной стоимостью работ по сертификации.

5.7 Орган по сертификации регистрирует заявку и рассматривает прилагаемый к заявке комплект документов с целью определения возможности проведения работ по сертификации.

При необходимости орган по сертификации запрашивает у заявителя дополнительные сведения, позволяющие определить стабильность и качество оказания услуг общественного питания.

5.8 Срок рассмотрения заявки и принятия решения о проведении (либо отказа в проведении) работ по добровольной сертификации услуг общественного питания составляет не более 15 календарных дней после ее получения и регистрации.

5.9 По результатам рассмотрения заявки и представленных материалов орган по сертификации принимает решение по заявке.

При положительном решении по заявке орган по сертификации направляет заявителю решение по заявке и проект договора на проведение работ по сертификации. Работы по рассмотрению заявки включаются в стоимость договора.

Если принимается отрицательное решение, то орган по сертификации аргументировано в письменной форме сообщает заявителю о невозможности проведения работ по сертификации. Причиной отказа в проведении работ по добровольной сертификации является, например, отсутствие у заявителя правоустанавливающих документов или договоров аренды на помещения, наличие в документах, представленных заявителем, недостоверной или искаженной информации и др.

5.10 После получения от заявителя подписанного договора и соблюдения условий его оплаты орган по сертификации приступает к работам по добровольной сертификации услуг общественного питания.

5.11 Подтверждение соответствия на месте оказания услуг общественного питания проводится комиссией, председателем которой является эксперт по сертификации услуг общественного питания. Состав комиссии определяет орган по сертификации.

Результаты оформляются актом оценки оказания услуг. Проверка результата услуг общественного питания является неотъемлемой частью акта оценки оказания услуг в виде отдельного раздела.

При необходимости проведения контроля и испытаний для проверки результата услуг неотъемлемой частью акта оценки оказания услуг является протокол контроля (испытаний).

Испытания могут проводиться в аккредитованных в установленном порядке испытательных лабораториях (центрах) или на месте оказания услуг с использованием технологического оборудования (средств измерений) исполнителя услуг.

В случае проведения испытаний в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) отбор образцов (проб) проводится представителем аккредитованной испытательной лаборатории (центра) в присутствии или по заданию эксперта по сертификации услуг общественного питания.

По результатам испытаний оформленный в установленном порядке протокол испытаний прилагается к акту оценки оказания услуг.

В случае проведения контроля результата услуг на месте оказания услуг с использованием технологического оборудования (средств измерений) исполнителя услуг, протокол контроля оформляется экспертом по сертификации услуг общественного питания и может являться частью акта оценки оказания услуг.

5.12 На основании акта оценки оказания услуг и других документов, определенных в документах системы добровольной сертификации, орган по сертификации принимает решение о выдаче или отказе в выдаче сертификата соответствия.

При положительных результатах оценки соответствия орган по сертификации принимает решение о выдаче сертификата соответствия и разрешения на применение знака соответствия системы добровольной сертификации.

При отрицательных результатах оценки соответствия орган по сертификации направляет заявителю аргументированное решение об отказе в выдаче сертификата соответствия с указанием причин отказа.

Основанием для отказа в выдаче сертификата соответствия является отсутствие положительного результата подтверждения соответствия, а также отказ от оплаты работ по сертификации.

5.13 Орган по сертификации на основании решения о выдаче сертификата соответствия оформляет сертификат соответствия, приложение к сертификату соответствия (при необходимости) и разрешение на применение знака соответствия, осуществляет их регистрацию в реестре системы добровольной сертификации и выдачу заявителю.

Приложение к сертификату соответствия оформляется при выдаче сертификата соответствия на услуги общественного питания нескольких видов. При необходимости приложение к сертификату соответствия также может содержать перечень изготовляемой и реализуемой продукции общественного питания, которая является результатам сертифицируемых услуг общественного питания, а также обозначение нормативных и технических документов на эту продукцию.

Срок действия сертификата соответствия и разрешения на применение знака соответствия устанавливает орган по сертификации с учетом результатов подтверждения соответствия, стабильности оказания услуг общественного питания, сроков действия нормативных и технических документов, но не более чем на три года. Минимальный срок действия сертификата соответствия может устанавливаться правилами системы добровольной сертификации.

Заявитель, получивший сертификат соответствия, имеет право маркировать свою документацию, квитанции, заключаемые договоры, потребительские упаковки с изготовляемой и реализуемой продукцией общественного питания и т.п. знаком соответствия системы добровольной сертификации, а также использовать знак соответствия в целях рекламы, в информационных материалах, вывесках, стендах и на сайтах.

5.14 При изменении организационно-правовой формы держателя сертификата соответствия, изменении места его нахождения (адреса юридического лица), а так же при изменении иных реквизитов юридического лица или индивидуального предпринимателя — держателя сертификата соответствия может быть оформлен новый сертификат соответствия на заявленные услуги на срок действия ранее выданного сертификата соответствия.

6 Инспекционный контроль за сертифицированными услугами общественного питания

6.1 Инспекционный контроль за сертифицированными услугами общественного питания проводит орган по сертификации, выдавший сертификат соответствия, в течение всего срока действия сертификата соответствия не реже одного раза в год. Инспекционный контроль проводится в форме периодических и внеплановых проверок.

6.2 Объем, периодичность и порядок проведения инспекционного контроля устанавливаются органом по сертификации в зависимости от стабильности оказания услуг общественного питания, перечня оказанных услуг, наличия системы качества, итогов сертификации или предыдущего инспекционного контроля, наличия или отсутствия претензий потребителей услуг общественного питания и органов государственного контроля и надзора.

6.3 Инспекционный контроль за сертифицированными услугами общественного питания в общем случае содержит следующие виды работ:

- сбор и анализ поступающей информации о качестве сертифицированных услуг;
- разработку программы инспекционной проверки;
- формирование комиссии для проведения инспекционной проверки;
- проведение инспекционной проверки;
- оформление результатов проверки и принятие решения.

6.4 Внеплановый инспекционный контроль проводится в случае поступления информации о претензиях к качеству сертифицированных услуг общественного питания от потребителей, органов исполнительной власти, осуществляющих контроль за качеством и безопасностью услуг, общественных объединений потребителей.

Внеплановый инспекционный контроль проводится также при реорганизации организаций и предприятий, предоставляемых услуги общественного питания, при изменении технологической схемы оказания услуг. Об этих случаях держатель сертификата соответствия должен незамедлительно извещать орган по сертификации, выдавший сертификат соответствия.

6.5 Результаты инспекционного контроля оформляют актом инспекционной проверки, в котором дается оценка результатов проверки и делается общее заключение о состоянии возможности оказания услуг общественного питания и возможности подтверждения действия выданного сертификата соответствия. Копия акта направляется держателю сертификата соответствия. На основании акта инспекционной проверки орган по сертификации принимает решение о подтверждении действия сертификата соответствия, либо о приостановлении или отмене его действия.

6.6 Орган по сертификации может приостановить или отменить действие выданного им сертификата соответствия и разрешения на применение знака соответствия системы добровольной сертификации по результатам инспекционного контроля в случаях:

- несоблюдения держателем сертификата соответствия требований нормативных и технических документов, подтвержденных при сертификации услуг общественного питания;
- изменения процесса оказания услуг, условий деятельности и функционирования, системы обеспечения качества, если указанные изменения могут вызвать несоответствие оказания услуг общественного питания требованиям, подтвержденным при сертификации.

6.7 Решение о приостановлении действия сертификата соответствия и разрешения на применение знака соответствия системы добровольной сертификации принимается в случае, если путем корректирующих мероприятий, согласованных с органом по сертификации, держатель сертификата

соответствия может устранить обнаруженные причины несоответствия и подтвердить соответствие оказания услуг общественного питания требованиям нормативных документов.

6.8 Решение об отмене действия сертификата соответствия и разрешения на применение знака соответствия системы добровольной сертификации принимается в следующих случаях:

- если недостатки невозможно устранить в разумно установленные сроки;
- корректирующие мероприятия не выполнены или не дали результата в установленный решением о приостановлении действия сертификата соответствия срок;
- в случае отказа от оплаты работ по проведению инспекционного контроля.

6.9 Информация о приостановлении или отмене действия сертификата соответствия и разрешения на применение знака соответствия системы добровольной сертификации доводится органом по сертификации до сведения держателя сертификата соответствия и всех заинтересованных организаций не позднее семи дней с момента принятия решения, а также вносится в реестр системы добровольной сертификации.

7 Сертификация услуг общественного питания на новый срок

7.1 До истечения срока действия сертификата соответствия заявитель вправе направить в орган по сертификации заявку на прохождение процедуры сертификации с целью получения сертификата соответствия на новый срок по форме, установленной в системе добровольной сертификации.

К заявке прилагаются документы в соответствии с 5.5.

7.2 Орган по сертификации рассматривает и анализирует полученные материалы и с учетом положительных результатов инспекционного контроля принимает решение о возможности и процедурах проведения сертификации услуг общественного питания на новый срок.

7.3 Процедура сертификации услуг общественного питания на новый срок поводится в соответствии с разделом 5.

Приложение А
(рекомендуемое)

Примерный перечень документов для сертификации услуг общественного питания, предоставляемых юридическими лицами или индивидуальными предпринимателями

1 Копии правоустанавливающих документов заявителя (свидетельства о государственной регистрации, свидетельства о внесении записи в ЕГРЮЛ, свидетельство о постановке на налоговый учет в налоговый орган, информационное письмо об учете в ЕГРПО и др.).

2 Копии уставных документов юридического лица.

3 Копия договора аренды помещений объекта питания или другого документа, подтверждающего право пользования помещениями, например, свидетельства на право собственности от арендодателя.

4 Копия уведомления о начале предпринимательской деятельности, поданного в органы Роспотребнадзора (для новых предприятий).

5 Копия заключения органов Госпожнадзора или актов проверки за текущий период (при наличии для функционирующих предприятий).

6 Копии актов проверок Роспотребнадзора за текущий период (при наличии для функционирующих предприятий).

7 Копия лицензии на реализацию алкогольной продукции на месте потребления (при осуществлении этой деятельности).

8 Ассортиментный перечень изготовляемой и реализуемой продукции, утвержденный руководством организации, образец меню.

9 Наличие технологических документов (технологических и технико-технологических карт, технологических инструкций) на продукцию общественного питания.

10 Бракеражный журнал или другие формы учета качества реализуемой продукции.

11 Программа производственного контроля, утвержденная администрацией.

12 Договор с испытательной лабораторией на проведение исследований продукции общественного питания, смывов, параметров микроклимата, шума.

13 Копии хозяйственных договоров на функционирование инженерных систем, в том числе вентиляционных систем и дымоходов, на обеспечение противопожарной защиты и оповещения; на дезинфекционные и дератизационные работы, вывоз и утилизацию мусора и пищевых отходов, на ремонт и техническое обслуживание технологического и холодильного оборудования, на стирку санитарной и спецодежды.

14 Договор на обслуживание контрольно-кассовых машин, карточки регистрации ККМ.

15 Копии свидетельств о поверке средств измерений — весов, барных емкостей.

16 Штатное расписание, список сотрудников с указанием должности, образования и стажа работы, копии должностных инструкций сотрудников.

17 Медицинские книжки сотрудников.

18 Организация работы по технике безопасности и охране труда с персоналом — периодичность инструктажей, регистрация в журнале.

19 Наличие полной и достоверной информации для потребителя услуг, например, в виде информационного стенда (уголка потребителя) или папки для потребителей, наличие книги отзывов и предложений.

20 Копии текущих протоколов испытаний продукции общественного питания в лаборатории.

Библиография

[1] Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании (Собрание законодательства Российской Федерации 2002, часть 1, № 52, ст. 5140)

[2] Р 50.1.052—2005 Рекомендации по содержанию и форме документов, представляемых на регистрацию системы добровольной сертификации

[3] Федеральный закон от 28 декабря 2013 г. № 412-ФЗ «Об аккредитации в национальной системе аккредитации (Собрание законодательства Российской Федерации 2013, часть 1, № 52, ст. 6977)

[4] Федеральный закон от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных (Собрание законодательства Российской Федерации 2006, часть 1, № 31, ст. 3451)

[5] Правила сертификации работ и услуг в Российской Федерации, утвержденные Постановлением Госстандарта России от 5 августа 1997 г. № 17, зарегистрированные в Министерстве юстиции Российской Федерации 3 апреля 1998 г., регистрационный № 1502

УДК 658.562.014:006.354 ОКС 03.120.20

Ключевые слова: заявитель на сертификацию, орган по сертификации, сертификация, услуги общественного питания, сертификация услуг, схема сертификации, сертификат соответствия, инспекционный контроль, система добровольной сертификации

Редактор переиздания *О.В. Рябиничева*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 05.03.2020. Подписано в печать 01.06.2020. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru