

**Сертификация услуг
предприятий
общественного питания**

СЕРТИФИКАЦИЯ РАБОТ И УСЛУГ В СИСТЕМЕ ГОСТ Р

- **Услуга** — это результат непосредственного взаимодействия исполнителя и потребителя, а также собственной деятельности исполнителя по удовлетворению запросов потребителя.
- Услуги разделяют на материальные, нематериальные (или социально-культурные) и производственные услуги (работы).

- **Под материальной услугой понимают деятельность ее исполнителя по удовлетворению материальных нужд потребителя.**
- **Результатом материальной услуги является, как правило, преобразованная продукция, например, отремонтированный автомобиль (услуги по ремонту автомобилей), сшитая вещь (услуги пошива изделий), проданный товар (услуги торговли), телефонная связь (услуга связи) и т.п.**

- **Нематериальная, или социально-культурная услуга — это деятельность исполнителя услуги по удовлетворению социально-культурных нужд потребителя. Объектом такой услуги является собственно потребитель, например, пациент клиники (медицинские услуги), турист (туристские услуги), пассажир (услуги пассажирского транспорта), посетитель ресторана (услуги общественного питания), бассейн (услуги физической культуры), бани (услуги бань) и др.**
- **Производственная услуга — это услуга по удовлетворению нужд предприятий и организаций. Понятие этой услуги выражается через термин «работа», например, научно-исследовательская, опытно-конструкторская и технологическая работы; наладочные и пусковые, эксплуатационные работы и т. п. Соответствующие процессы называют выполнением работ, оказанием услуг.**

- **Классификация услуг построена по отраслевому признаку (торговля, связь, транспорт, образование, здравоохранение, туризм и т.д.).**
- **Основные виды услуг перечислены в общероссийском классификаторе услуг населению (ОКУП). Это услуги средств связи, услуги образования, услуги торговли, общественного питания, здравоохранения и т.д.**
- **Объектами сертификации в сфере услуг являются: собственно услуга, процесс предоставления услуги, результат услуги, подлежащие сертификации.**

- **Участники Системы сертификации услуг**
- **В состав участников Системы сертификации услуг входят:**
- **руководящий орган Системы сертификации услуг;**
- **центральные органы Системы сертификации услуг;**
- **Научно-методический центр стандартизации и сертификации услуг;**
- **методические центры Системы;**
- **аккредитованные органы по сертификации и испытательные лаборатории;**
- **социологические центры (лаборатории, группы специалистов);**
- **аккредитованные органы по сертификации систем качества услуг.**

Формы сертификации услуг

Формы сертификации услуг – добровольная.

Добровольная сертификация осуществляется по инициативе заявителя в отношении услуг, не подлежащих обязательной сертификации.

Добровольная сертификация проводится на соответствие требованиям любых документов, предложенных заявителем и пригодных для сертификации. Схему сертификации в этом случае заявитель выбирает сам.

В последнее время активизируется добровольная сертификация услуг по оценке имущества и интеллектуальной собственности, образования и подготовке кадров.

Управление качеством услуг

- **Качество услуг** – это совокупность характеристик услуги, определяющих ее способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности человека.
- **Показатели качества** – качественные или количественные характеристики одного или нескольких свойств услуги.
- **Классификация показателей качества услуг:**
 - • показатели функционального назначения;
 - • показатели социального назначения;
 - • эргономические показатели;
 - • эстетические показатели;
 - • показатели безопасности;
 - • экологические показатели;
 - • патентно – правовые показатели;
 - • показатели стандартизованности.

СХЕМЫ СЕРТИФИКАЦИИ УСЛУГ

- **В системе сертификации ГОСТ Р предусмотрено 5 схем сертификации услуг Мастерство исполнителя включает в себя:**
- **характеристики персонала (квалификацию, качество результата услуги, культуру взаимодействия с клиентом),**
- **характеристики административной деятельности (обучение персонала, его материально-техническое и нормативное обеспечение и т.д.).**

Нормативная база

- **В качестве нормативной базы сертификации услуг применяются международные, региональные и национальные стандарты, действующие санитарно-гигиенические нормы и правила, а также нормативные документы, утверждаемые органами государственного управления для конкретных видов услуг.**

Сертификация услуг общественного питания

Услуга общественного питания – результат деятельности предприятий и граждан – предпринимателей по удовлетворению потребностей потребителя в питании и проведении досуга.

Предприятие общественного питания – предприятие с характерными условиями обслуживания, ассортиментом реализуемой продукции общественного питания и технической оснащённостью.

предприятие (объект) общественного питания (предприятие (объект) питания): Имущественный комплекс, используемый юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем для оказания услуг общественного питания, в т.ч. изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров как на месте изготовления, так и вне его по заказам, а также для оказания разнообразных дополнительных услуг.

- **Тип предприятия общественного питания-** предприятие с характерными условиями обслуживания, ассортиментом реализуемой продукции общественного питания и технической оснащённостью.
- **Класс предприятия общественного питания-** совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания

- **Сертификация**-процедура подтверждения соответствия, посредством которой независимая от изготовителя (продавца, исполнителя) и потребителя (покупателя) организация удостоверяет в письменной форме, что продукция соответствует установленным требованиям.
- **Сертификация осуществляется в целях:**
 - создания условий для деятельности предприятий, организаций и предпринимателей на едином товарном рынке Российской Федерации, а также для участия в международном экономическом, научно-техническом сотрудничестве и международной торговле;
 - содействия потребителям в компетентном выборе продукции;
 - защиты потребителя от недобросовестности изготовителя (продавца, исполнителя)
 - контроля безопасности продукции (услуг) для окружающей среды, жизни, здоровья и имущества;
 - подтверждения показателей качества продукции (услуг), заявленных изготовителем.

- **Система сертификации** - совокупность участников сертификации, осуществляющих сертификацию по правилам, установленным в этой системе в соответствии с законом о сертификации.
- **Сертификат соответствия** - документ, выданный по правилам системы сертификации для подтверждения соответствия продукции (услуг) установленным требованиям.
- **Декларация о соответствии** - документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.
- **Знак обращения на рынке** - обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.
- **Знак соответствия** - обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.
- **орган по сертификации** - юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, аккредитованные в установленном порядке для выполнения работ по сертификации;

- **Аккредитация** - официальное признание органом по аккредитации компетентности физического или юридического лица выполнять работы в определенной области оценки соответствия;
- **Безопасность продукции, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации** - состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений;
- **безопасность пищевых продуктов** - состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений;
- **биологически активные добавки** - природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов;

- **ветеринарно-санитарные и фитосанитарные меры** - обязательные для исполнения требования и процедуры, устанавливаемые в целях защиты от рисков, возникающих в связи с проникновением, закреплением или распространением вредных организмов, заболеваний, переносчиков болезней или болезнетворных организмов, в том числе в случае переноса или распространения их животными и (или) растениями, с продукцией, грузами, материалами, транспортными средствами, с наличием добавок, загрязняющих веществ, токсинов, вредителей, сорных растений, болезнетворных организмов, в том числе с пищевыми продуктами или кормами, а также обязательные для исполнения требования и процедуры, устанавливаемые в целях предотвращения иного связанного с распространением вредных организмов ущерба;
- **заявитель** - физическое или юридическое лицо, осуществляющее обязательное подтверждение соответствия;
- **орган по сертификации** - юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, аккредитованные в установленном порядке для выполнения работ по сертификации;

- **оценка соответствия** - прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту;
- **идентификация пищевых продуктов, материалов и изделий** - деятельность по установлению соответствия определенных пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов и информации о пищевых продуктах, материалах и об изделиях, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках;
- **материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами** - материалы и изделия, применяемые для изготовления, упаковки, хранения, перевозок, реализации и использования пищевых продуктов, в том числе технологическое оборудование, приборы и устройства, тара, посуда, столовые принадлежности; качество пищевых продуктов - совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования;
- **оборот пищевых продуктов, материалов и изделий** - купля - продажа (в том числе экспорт и импорт) и иные способы передачи пищевых продуктов, материалов и изделий (реализация), их хранение и перевозки;

- **пищевые продукты** - продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу (в том числе продукты детского питания, продукты диетического питания),
- **продукты детского питания** - предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие физиологическим потребностям детского организма пищевые продукты;
- **продукты диетического питания** - предназначенные для лечебного и профилактического питания пищевые продукты;
- **продовольственное сырье** - сырье растительного, животного, микробиологического, минерального и искусственного происхождения и вода, используемые для изготовления пищевых продуктов;
- **пищевая ценность пищевого продукта** - совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии;
- **пищевые добавки** - природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов;

- **подтверждение соответствия** - документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров;
- **продукция** - результат деятельности, представленный в материально - вещественной форме и предназначенный для дальнейшего использования в хозяйственных и иных целях;
- **риск** - вероятность причинения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений с учетом тяжести этого вреда;
- **удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий** - документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов;
- **утилизация пищевых продуктов, материалов и изделий** - использование некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий в целях, отличных от целей, для которых пищевые продукты, материалы и изделия предназначены и в которых обычно используются.

- **фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия** - пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной;
- **форма подтверждения соответствия** - определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров;
- **Исполнитель** - предприятие, организация, учреждение или гражданин- предприниматель, оказывающие услуги.
- **Потребитель** - гражданин, получающий услуги.
- **Обслуживание** - совокупность действий, (операций) выполняемых исполнителем услуги при непосредственном контакте с потребителем.
- **Условия обслуживания** - совокупность факторов, воздействующих на потребителя услуг в процессе получения услуги.

Кейтеринг - деятельность предприятия общественного питания (индустрии питания), заключающаяся в оказании услуг по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и частными лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную продажу продукции общественного питания и с привлечением всех предприятий и служб, оказывающих подрядные услуги по организации питания.

продукция общественного питания (индустрии питания)- Совокупность кулинарной продукции, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков.

продукция общественного питания (индустрии питания) массового изготовления - продукция общественного питания, изготавливаемая партиями.

партия продукции общественного питания (индустрии питания) - определенное количество продукции общественного питания одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном предприятии, в одинаковой потребительской упаковке и/или транспортной таре, и оформленное одним документом, обеспечивающим прослеживаемость партии.

Сертификации подлежат следующие виды услуг общественного питания:

- **Классификация услуг общественного питания, (ОКУН):**
 - 122000. Услуги общественного питания
 - **122100.услуги питания;**
 - **122101.Услуги питания ресторана**
 - **122102.Услуги питания кафе;**
 - **122103.Услуги питания столовой;**
 - **122104.Услуги питания закусочной;**
 - **122105.Услуги питания бара;**
 - **122106.Услуги питания других предприятий общественного питания, предприятий общедоступной сети;**
 - **122200.Услуги по изготовлению кулинарной продукции**
- **и кондитерских изделий;**
 - 122300.Услуги по организации потребления и обслуживания;
 - **122400.Услуги по реализации кулинарной продукции;**
 - 122500.Услуги по организации досуга.

Основные этапы процедуры подтверждения соответствия услуги общественного питания

1) **Подача заявки на сертификацию услуги** (форма заявки) с сопроводительными документами*:

а). Устав (копия);

б). Свидетельство о внесении в реестр юридических лиц МНС (копия);

в). Свидетельство о регистрации ИНН в МНС (копия);

г). Справка Госкомстата (копия);

д). Договор аренды (субаренды) или на право собственности (копия);

е). Санитарно-эпидемиологическое заключение ЦГСЭН на вид деятельности (копия) и т.д.;

** **Примечание:** Содержание сопроводительных документов зависит от организации.*

2) Рассмотрение и принятие решения по заявке. Выбор схемы сертификации.

При положительном решении по заявке Орган по сертификации направляет решение по заявке, содержащее основные условия по сертификации. Одновременно с положительным решением по заявке Орган по сертификации направляет проект договора (по типовой форме) на проведение сертификации услуг. В договоре указаны обязанности и ответственность заказчика и исполнителя. Например, исполнитель обязуется провести работу по сертификации услуг в установленные сроки и при положительных результатах оформить сертификат соответствия, при отрицательных результатах сертификации выдать решение об отказе в выдаче сертификата; заказчик обязуется обеспечить условия для проведения сертификации услуг и оплатить стоимость работ по проведению сертификации и стоимость работ по проведению инспекционного контроля за сертифицированными услугами в течение срока действия сертификата. В общественном питании чаще всего применяются схемы 2,4.

3) Оценка соответствия услуг установленным требованиям, включая: анализ документов, проверку организации технологического процесса и оказания услуги на месте

Сертификационные проверки и испытания проводятся в соответствии с аттестованными методиками.

Сертификационные проверки оформляются актами, испытания — протоколами.

Акты сертификационных проверок и протоколы испытаний направляются в Орган по сертификации, а копии — заявителю.

4) Принятие решения о выдаче (отказе в выдаче) сертификата соответствия.

На основании анализа полученных результатов Орган по сертификации принимает решение о выдаче или отказе вы дачи сертификата соответствия.

При отрицательных результатах Орган по сертификации направляет заявителю решение об отказе в выдаче сертификата соответствия

Основанием для отказа в выдаче сертификата соответствия являются отсутствие положительных результатов сертификационных проверок и испытаний, а также отказ исполнителя услуги от оплаты процедур сертификации.

5) Выдача сертификата соответствия и разрешения на применение знака соответствия.

Орган по сертификации на основании акта сертификационных проверок, протокола испытаний оформляет сертификат соответствия. В сертификате указываются акты и протоколы испытаний с указанием испытательной лаборатории, их выдавших. В сертификате также указывается подтвержденный тип и класс предприятия.

Сертификат соответствия вступает в силу с момента его регистрации в реестре Органа по сертификации услуг общественного питания.

Срок действия сертификата устанавливается Органом сертификата, но не более чем на три года. Заявитель одновременно получает право пользоваться знаком соответствия.

6) Инспекционный контроль за сертифицированными услугами.

Объем и периодичность инспекционного контроля зависят от степени потенциальной опасности, стабильности качества и объема оказываемых услуг, от наличия системы менеджмента качества, от размера затрат на проведение контроля, от итогов сертификации или предыдущего инспекционного контроля.

Инспекционный контроль сертифицированных услуг предусматривает следующие виды работ:

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

Результаты инспекционного контроля оформляют актом, в котором делают заключение о возможности сохранения действия выданного сертификата.

Виды услуг

Услуга питания представляет собой услуги по изготовлению кулинарной продукции и созданию условий для ее реализации и потребления в соответствии с типом и классом предприятия, которые подразделяются на: услугу питания ресторана; услугу питания бара; услугу питания кафе; услугу питания столовой; услугу питания закусочной.

Например, ***услуга питания ресторана*** представляет собой услуги по изготовлению, реализации и организации потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного приготовления из различных видов сырья, попутных товаров и винно-водочных изделий, оказываемую квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях повышенного уровня комфортности в сочетании с организацией досуга; а ***услуга питания закусочной*** представляет услугу по изготовлению узкого ассортимента кулинарной продукции, в том числе из определенного вида сырья, а также созданию условий для их реализации и потребления.

Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий
включают:

- **изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей, в том числе в сложном исполнении;**
- **изготовление блюд из сырья заказчика на предприятии;**
- **услугу повара, кондитера по изготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий на дому.**

Услуги по реализации кулинарной продукции включают:

- реализацию кулинарной продукции и кондитерских изделий через магазины и отделы кулинарии;
- отпуск обедов на дом;
- комплектацию наборов кулинарной продукции в дорогу, в том числе туристам для самостоятельного приготовления кулинарной продукции (разносную и мелкорозничную сеть).

Услуга – это результат непосредственного взаимодействия исполнителя и потребителя, а также собственной деятельности исполнителя по удовлетворению запросов потребителя.

Из этого определения вытекает *три признака* услуги, отличающих ее от продукции:

- непосредственное взаимодействие исполнителя и потребителя;**
- совмещение функций производства и реализации;**
- оказание услуги конкретному потребителю.**

Требования к услугам общественного питания

Услуги общественного питания должны отвечать следующим требованиям:

- соответствие целевому назначению;**
- точности и своевременности предоставления;**
- безопасности и экологичности;**
- эргономичности и комфортности;**
- эстетичности;**
- культуры обслуживания;**
- социальной адресности.**

- **При оказании услуг должно быть учтено требование эргономичности, которое характеризует соответствие условий обслуживания гигиеническим, антропометрическим, физиологическим возможностям потребления. Соблюдение требований эргономичности обеспечивает комфортность обслуживания. Эстетичность услуги характеризуется гармоничностью архитектурно-планировочного решения помещений предприятия, а также условиями обслуживания, в том числе внешним видом обслуживающего персонала, сервировкой стола, оформлением и подачей кулинарной продукции.**
- **Услуга должна иметь социальную адресность, т. е. соответствовать требованиям определенного контингента потребителей в соответствии с типом предприятия.**

- **Услуги общественного питания должны быть информативны. Требование информативности предполагает полное, достоверное и своевременное информирование потребителя о предполагаемой услуге.**
- **Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов и ритуальных мероприятий на предприятиях всех типов должны предоставляться высококвалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях повышенной комфортности и материально-технического оснащения.**
- **Основные показатели безопасности услуг общественного питания: технологические, физико – химические, микробиологические.**

Требования безопасности услуг

Качество услуг общественного питания и их безопасность регламентируют государственные основополагающие стандарты для общественного питания.

Законодательная база в области сертификации услуг состоит:

- комментарии к законам РФ: « О техническом регулировании», « О защите прав потребителей», «О качестве и безопасности продуктов питания и продовольственного сырья», «Об обеспечении единства измерений».

Нормативно-правовые основы

При сертификации услуг общественного питания используются следующие стандарты:

ГОСТ 31985 -2013 Услуги общественное питание.

Термины и определения

ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания.

Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

ГОСТ 31984-2012 УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО

ПИТАНИЯ Общие требования

ГОСТ Р 54659-2011 Оценка соответствия. Правила проведения добровольной сертификации услуг(работ)

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания.

ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ

**ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания
Метод органолептической оценки качества
продукции общественного питания.**

**ГОСТ 31987- 2012 Услуги общественного питания
Технологические документы на продукцию
общественного питания. Общие требования к
оформлению, построению и содержанию.**

**ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания.
Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых
продуктов при производстве продукции
общественного питания.**

**ГОСТ Р 52113 -2014 Услуги населению. Номенклатура
показателей качества.**

**ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания
Продукция общественного питания, реализуемая
населению. Общие технические условия.**

Кулинарная продукция и другие услуги общественного питания и условия их предоставления должны соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания.

Сырье, продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления кулинарной продукции, должны соответствовать требованиям технических регламентов, нормативным стандартам, медико-биологическим требованиям и санитарным нормам и иметь сертификат соответствия или декларацию соответствия.

- **В сырье и пищевых продуктах, используемых при производстве кулинарной продукции, содержание потенциально опасных для здоровья веществ химического и биологического происхождения (токсичных элементов, антибиотиков, гормональных препаратов, микотоксинов, нитрозаминов, пестицидов, патогенных микроорганизмов) не должно превышать нормы, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами.**
- **Последовательность технологического процесса приготовления продукции, режимы механической и тепловой обработки продуктов, температурный режим, совместимость и взаимозаменяемость продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил, технологических инструкций и карт, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий. («Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд»).**

При производстве кулинарной продукции могут использоваться пищевые добавки, придающие им определенные свойства (улучшающие вкус, аромат, внешний вид, не позволяющие черстветь и т. д.). Пищевые добавки должны иметь в маркировке индекс «Е». В настоящее время в России допускается использование в производстве пищевых продуктов (или присутствие в импортных продуктах) около 250 видов отдельных пищевых добавок от Е 100 до Е 1520; в список запрещенных к применению включены:

- Е 121 — краситель (цитрусовый красный, 2);**
- Е 123 — краситель (амарант);**
- Е 240 — консервант (формальдегид).**
- Кулинарная продукция должна готовиться такими партиями, чтобы реализация могла осуществляться в строго определенные санитарными правилами сроки при соблюдении температурного режима при хранении**

- **Услуги общественного питания и условия их предоставления должны быть безопасны для жизни и здоровья потребителей, обеспечить сохранность их имущества и охрану окружающей среды. Условия обслуживания при предоставлении услуг должны соответствовать требованиям действующей нормативной документации: по уровню шума, вибраций, освещенности, состоянию микроклимата — требованиям *ГОСТ 30389-2013- Услуги общественного питания .Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования*, архитектурно-планировочным и конструктивным решениям, показателям электро-, пожаробезопасности — требованиям СНиП 208.02—89.**

- **Торгово-технологическое, холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения должны быть изготовлены из материалов, разрешенных Минздравмедпромом России для контакта с пищевыми продуктами, и отвечать требованиям СанПиН № 42-123-577-91.**
- **Экологическая безопасность услуг должна обеспечиваться соблюдением установленных требований охраны окружающей среды к территории, техническому состоянию и содержанию помещений, вентиляции, водоснабжению, канализации согласно СанПиН №42-123-77-91 СНиП 2.08.02—89 и положений государственных стандартов системы безопасности труда (ССБТ).**

Обозначение технологических функций

- **КР** – краситель (регулятор окраски)
- **К** - консервант (увеличивает срок хранения);
- **КО** — комплексообразователь (размельчитель);
- **АК** — антиокислитель (препятствует окислению и увеличивает срок хранения);
- **ФО** — фиксатор окраски (стабилизирует окраску);
- **РК** — регулятор кислотности;
- **УМ** — улучшитель муки и хлеба;
- **СК** — предотвращает слеживание и комкование сыпучих продуктов;
- **ВУ** — влагоудерживатель (увеличивает срок хранения);
- **С** — стабилизатор (сохраняет заданную консистенцию продукта);
- **З** — загуститель (повышает вязкость);

- **Э — эмульгатор (поддерживает однородную смесь несмешиваемых фаз);**
- **Н — наполнитель (увеличивает объем продукта);**
- **УВА — усилитель вкуса и аромата;**
- **П — подсластитель (придает сладкий вкус);**
- **О — отвердитель;**
- **Г — глазирователь (образует пленку на поверхности);**
- **РА — разделяющий агент (препятствует слеживанию);**
- **ПГ — пеногаситель (снижает образование пены).**
- **Следует знать, что в малых дозах добавки безвредны, но постоянное использование продукта с какой-либо одной, даже разрешенной добавкой может нанести вред здоровью.**

Характеристика типа и класса

- **Качество и объем предоставляемых услуг в общественном питании зависят от типа предприятия и его класса. Так, например:**
- **ресторан должен иметь широкий ассортимент блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные блюда, повышенный уровень обслуживания;**
- **бар реализует смешанные алкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские изделия;**
- **кафе предназначено для отдыха с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции;**
- **столовая обслуживает определенный контингент потребителей или общедоступное предприятие и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням меню,**
- **закусочная имеет ограниченный ассортимент блюд несложного приготовления, предназначена для быстрого обслуживания потребителей.**

- **Класс предприятия общественного питания — совокупность отдельных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.**
- **Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на три класса — люкс, высший и первый, которые должны соответствовать следующим требованиям:**
- **«люкс» — изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг;**
- **«высший» — оригинальность интерьера, достаточный выбор услуг, комфортность;**
- **«первый» — гармоничность интерьера, комфортность, более узкий выбор предоставляемых услуг.**

Методы оценки и контроль качества услуг

- Оценку и контроль качества услуг предприятий общественного питания, а также граждан-предпринимателей осуществляют с помощью аналитических (физико-химических, микробиологических, медико-биологических), экспертных (органолептических) и социологических методов, утвержденных в установленном порядке.**

Организационная структура Системы сертификации услуг общественного питания

- национальный орган по сертификации— ФАТРиМ, при нем Управление стандартизации и сертификации в сфере услуг;
- центральный орган Системы сертификации услуг общественного питания при Министерстве экономического развития и торговли Российской Федерации;
- методический центр Системы — Всероссийский институт питания (ВИП);
- Совет системы по сертификации;
- аккредитованные органы по сертификации услуг общественного питания;
- аккредитованные испытательные лаборатории;
- исполнители услуг.

- **Национальный орган по сертификации проводит аккредитацию органов по сертификации и осуществляет государственный надзор за соблюдением правил проведения сертификации и сертифицированными услугами. При ФАТРИМе функционирует Центральная апелляционная комиссия.**
- **Центральный орган Системы сертификации услуг общественного питания при Министерстве экономического развития торговли РФ осуществляет:**
 - **формирование сети органов по сертификации и координацию их деятельности;**
 - **сбор, обобщение, анализ деятельности органов по сертификации услуг общественного питания;**
 - **разработку, рассмотрение методических документов по сертификации и утверждение их;**

- участие в аккредитации органов по сертификации услуг;
- участие в работе по совершенствованию фонда нормативных документов, взаимодействуя с ТК № 347 «Услуги торговли и общественного питания»;
- рассмотрение апелляций по поводу неправильных действий органов по сертификации и испытательных лабораторий;
- ведение секретариата Совета Системы по сертификации. В состав Совета Системы по сертификации входят представители ФАТРИМ, Госкомсанэпиднадзора России, технических комитетов по стандартизации и других заинтересованных организаций.

- **Центральный орган Системы сертификации услуг общественного питания разрабатывает также программы по подготовке экспертов по сертификации услуг общественного питания и организацию их обучения.**
- **Орган по сертификации: осуществляет подтверждение соответствия услуги добровольного подтверждения соответствия; выдает сертификаты соответствия на услуги, прошедшие добровольную сертификацию; предоставляет заявителям право на применение знака соответствия, если применение знака соответствия предусмотрено соответствующей системой добровольной сертификации; осуществляет в установленном порядке инспекционный контроль за сертифицированной услугой; приостанавливает или прекращает действие выданных им сертификатов соответствия;**

- предоставляет в Ростехрегулирование информацию о деятельности по сертификации.
- Испытательные лаборатории (центры), аккредитованные федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (ФАТРиМ), выполняют следующие функции:
- проводят испытания образцов (проб) продукции и выдают протоколы испытаний в пределах области аккредитации для целей сертификации. Обеспечивают достоверность, объективность и требуемую точность результатов испытаний;
- создают необходимые условия для проведения инспекционного контроля за деятельностью испытательной лаборатории;
- предоставляют в ФАТРиМ информацию о деятельности испытательной лаборатории.

- **Сертификация услуг общественного питания проводится в соответствии с «Правилами проведения сертификации в РФ», утвержденными постановлением Госстандарта РФ № 26 от 10 мая 2000 г. (в редакции № 57 от 05.07.02).**

- **Принятие Федерального закона «О техническом регулировании» принципиально изменило подход к подтверждению соответствия услуг (осталось только добровольная форма подтверждения соответствия).**
- **Постановлением Госстандарта России от 21 августа 2003 г. №97 были утверждены Правила функционирования системы добровольной сертификации услуг Системы сертификации ГОСТ Р, которые вступили в силу 1 сентября 2003г.**
- **Работа по сертификации услуг общественного питания осуществляется экспертами Органа по сертификации или привлеченными экспертами других организаций, аттестованными на право проведения услуг общественного питания**

Порядок проведения сертификации услуг общественного питания

- **1. Подача заявки на сертификацию(форма заявки).**
- **2. Рассмотрение и принятие решения по заявке.**
- **3. Оценка соответствия услуг установленным требованиям, включая: анализ документов, проверку организации технологического процесса и оказания услуги на месте.**
- **4. Принятие решения о выдаче(отказе в выдаче) сертификата соответствия.**
- **5. Выдача сертификата соответствия и разрешения на применение знака соответствия.**
- **6. Инспекционный контроль за сертифицированными услугами.**

- **1. Подача заявки на сертификацию.** Для проведения сертификации услуг заявитель — юридическое лицо или индивидуальный предприниматель направляет заявку в орган по сертификации. При наличии у предприятия филиалов сертификации подлежат услуги, оказываемые каждым филиалом. При наличии нескольких органов по сертификации услуг заявитель вправе обратиться в любой из них.
- Орган по сертификации рассматривает заявку и не позднее одного месяца после ее получения сообщает заявителю решение по заявке, содержащее основные условия сертификации.
- Причиной отказа в рассмотрении заявки является наличие официальной информации от органов Госсанэпиднадзора России о несоответствии предприятия санитарным нормам и правилам.
- Орган по сертификации при рассмотрении заявки на сертификацию услуги выбирает схему сертификации, если она не указана заявителем в заявке, определяет наименование продукции, количество и порядок отбора образцов продукции, подлежащей испытаниям; определяет аккредитованную испытательную лабораторию, которая будет проводить испытания.

- **Перечень основных документов для сертификации услуг(сопроводительные документы)**
- **1. Устав (копия)**
- **2. Свидетельство о внесении в реестр юридических лиц МЧС (копия)**
- **3. Свидетельство о регистрации ИНН в МЧС (копия)**
- **4. Справка Госкомстата (копия)**
- **5. Договор аренды (субаренды) или на право собственности (копия)**
- **6. Санитарно-эпидемиологическое заключение ЦГСЭН на вид деятельности (копия)**
- **7. Ассортимент изготавливаемой и реализуемой продукции общественного питания (копия)**
- **8. Заключение органа Госпожнадзора на объект сертификации (копия)**

- **9. Лицензия на розничную реализацию алкогольной продукции (копия)**
- **10. Сертификаты соответствия, декларации о соответствии, санитарно-эпидемиологические заключения на товары (выборочно копии)**
- **11. Договоры с обслуживающими организациями (на предоставление коммунальных услуг, вывоз мусора, дезобработку, ремонт оборудования)**
- **12. Технические и технологические документы организации (копии)**
- **13. Список оборудования, в т.ч. средств измерения**
- **14. Список персонала (производственного и обслуживающего)**
- **15. Протоколы лабораторных испытаний продукции в АИЛ (по микробиологическим и физико-химическим показателям)**

- При установлении схем сертификации услуг, принципиально важно учитывать перечисленные особенности и особенно первую — то, что услуга представляет собой сочетание процесса ее оказания и результата. В связи с этим схемы оценки соответствия услуг включают в общем случае две составляющие:
 - оценку процесса оказания услуги;
 - проверку (испытание) результата услуги.
- В схемах сертификации услуг учитываются и другие их особенности. Ниже приведены примеры влияния этих особенностей на определение схем сертификации.

- ***Пример 1.*** Исполнитель услуги не является собственником объекта услуги и ее результата. Предприятие и орган по сертификации не могут провести испытания результата материальной услуги в объеме, необходимом для подтверждения соответствия (как в случае с продукцией). В связи с этим необходимо усилить косвенные доказательства, включив в схему сертификации оценку производства и системы менеджмента качества.
- ***Пример 2.*** Клиент является непосредственным участником процесса оказания услуги. В этой ситуации источником потенциальной опасности для него является не только процесс оказания услуги, но и вся среда предприятия, а также условия обслуживания. Поэтому объектом оценки должно стать предприятие в целом: состояние оборудования, помещений и т.д.

- **Пример 3. Оказание и потребление услуги носит индивидуальный характер. В этом случае наибольшее значение имеет оценка мастерства исполнителя — его квалификации, профессионализма, соблюдения им гигиенических требований, этики поведения и т.д.**
- **Схемы сертификации некоторых видов услуг учитывают методы, применяемые при сертификации продукции. Так, при сертификации услуг общественного питания, розничной торговли продовольственными товарами, перевозки продовольственного сырья и пищевой продукции можно использовать методы сертификации систем менеджмента качества пищевых продуктов, основанных на принципах ХАССП и т.д. Для подтверждения соответствия работ и услуг установленным требованиям проводят обследование предприятия.**

- **Во всех схемах сертификации, если это не противоречит правилам сертификации однородных видов услуг, могут быть использованы документы, подтверждающие соответствие услуги установленным требованиям и полученные вне работ по сертификации, например:**
- **результаты социологических обследований и экспертных оценок;**
- **протоколы испытаний;**
- **договор исполнителя услуги с потребителем;**
- **акты проверок, заключения, сертификаты федеральных органов исполнительной власти и общественных объединений потребителей (их ассоциаций и союзов);**
- **техническая и другая документация исполнителя услуг. Эти документы могут служить основанием для сокращения объема оценок, проверок, испытаний и контроля.**

Схемы сертификации услуг

Номер схемы	Оценка процесса оказания услуги	Проверка результатов	Инспекционный контроль
1	Оценка мастерства исполнителя услуги	Проверка (испытания) результатов услуги	Контроль мастерства исполнителя услуги
2	Оценка процесса оказания услуги	Проверка (испытания) результатов услуги	Контроль процесса оказания услуги
3	Анализ состояния производства	Проверка (испытания) результатов услуги	Контроль состояния производства
4	Оценка предприятия	Проверка (испытания) результатов услуг	Контроль соответствия установленным требованиям
5	Оценка системы менеджмента качества	Проверка (испытания) результатов услуги	Контроль системы менеджмента качества

- В общественном питании чаще всего применяются схемы 2,4, 5.
- **Схему 2 применяют для услуг, качество и безопасность которых обусловлены стабильностью процесса их выполнения** Схема 2 предусматривает оценку процесса оказания услуги, всех ее 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; по этой схеме также осуществляется выборочная проверка (испытания) кулинарной продукции по показателям качества и безопасности. Схема предусматривает инспекционный контроль за стабильностью процесса оказания услуги.

- **Схема 4** предусматривает аттестацию предприятия общественного питания, что включает проверку:
- состояния материально-технической базы (состав помещений, технологическое и холодильное оборудование, лифты, система вентиляции, посуда, мебель и др.) в соответствии с ассортиментом продукции и нормами оснащения;
- санитарно-гигиенических условий, технологических условий 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.

- **Схема предусматривает выборочную проверку (испытания) кулинарной продукции.**
- **При инспекционном контроле проводится выборочная проверка (контроль качества) кулинарной продукции по показателям безопасности. Схема применяется для сертификации услуг питания всех типов предприятий общественного питания (ресторана, кафе, бара, столовой, закусочной и других типов).**
- ***По схеме 4* оценивают предприятие — исполнителя работ и услуг на соответствие установленным требованиям национальных стандартов. Итогом оценки может быть присвоение предприятию определенной категории (класс ресторана, разряд ателье, «звезда» гостиницы и др.).**

- **По схеме 5 оценивают систему менеджмента качества и контролируют ее при инспекционном контроле, проверяют (испытывают) результаты работ и услуг. Оценку проводит эксперт по сертификации систем менеджмента качества в соответствии с нормативными документами.**
- **Из особенностей услуг как объекта подтверждения соответствия вытекают и некоторые процедурные особенности их сертификации. Так, результаты оценки процесса и проверки результатов услуги отражаются в актах и протоколах испытаний. Орган по сертификации на основе анализа актов, протоколов и других документов, подтверждающих соответствие услуги установленным требованиям, принимает решение о выдаче сертификата соответствия, оформляет его и регистрирует. Сертификат может иметь приложение, содержащее перечень конкретных однородных видов работ и услуг, на которые распространяется его действие.**

- **2.Рассмотрение и принятие решения по заявке.**
- При положительном решении по заявке Орган по сертификации направляет решение по заявке, содержащее основные условия по сертификации.
- Одновременно с положительным решением по заявке Орган по сертификации направляет проект договора (по типовой форме) на проведение сертификации услуг. В договоре указаны обязанности и ответственность заказчика и исполнителя. Например, исполнитель обязуется провести работу по сертификации услуг в установленные сроки и при положительных результатах оформить сертификат соответствия, при отрицательных результатах сертификации выдать решение об отказе в выдаче сертификата; заказчик обязуется обеспечить условия для проведения сертификации услуг и оплатить стоимость работ по проведению сертификации и стоимость работ по проведению инспекционного контроля за сертифицированными услугами в течение срока действия сертификата.

- **3.Оценка соответствия услуг установленным требованиям, включая: анализ документов, проверку организации технологического процесса и оказания услуги на месте**
- **Сертификационные проверки и испытания проводятся в соответствии с аттестованными методиками. Сертификационные проверки оформляются актами, испытания — протоколами.**
- **Акты сертификационных проверок и протоколы испытаний направляются в Орган по сертификации, а копии — заявителю.**

- **4.Принятие решения о выдаче(отказе в выдаче) сертификата соответствия**
- **На основании анализа полученных результатов Орган по сертификации принимает решение о выдаче или отказе вы дачи сертификата соответствия.**
- **При отрицательных результатах Орган по сертификации направляет заявителю решение об отказе в выдаче сертификата соответствия**
- **Основанием для отказа в выдаче сертификата соответствия являются отсутствие положительных результатов сертификационных проверок и испытаний, а также отказ исполнителя услуги от оплаты процедур сертификации.**

- **5.Выдача сертификата соответствия и разрешения на применение знака соответствия**
- **Орган по сертификации на основании акта сертификационных проверок, протокола испытаний оформляет сертификат соответствия. В сертификате указываются акты и протоколы испытаний с указанием испытательной лаборатории, их выдавших. В сертификате также указывается подтвержденный тип и класс предприятия.**
- **Сертификат соответствия вступает в силу с момента его регистрации в реестре Органа по сертификации услуг общественного питания.**
- **Срок действия сертификата устанавливается Органом сертификата, но не более чем на три года. Заявитель одновременно получает право пользоваться знаком соответствия.**

- **6.Инспекционный контроль за сертифицированными услугами.**
- **Объем и периодичность инспекционного контроля зависят от степени потенциальной опасности, стабильности качества и объема оказываемых услуг, от наличия системы менеджмента качества, от размера затрат на проведение контроля, от итогов сертификации или предыдущего инспекционного контроля.**

- **Инспекционный контроль сертифицированных услуг предусматривает следующие виды работ:**
- **— анализ поступающей информации о качестве и безопасности сертифицированных работ и услуг;**
- **разработку программы инспекционной проверки;**
- **создание комиссии для проведения инспекционной проверки;**
- **проведение инспекционной проверки;**
- **оформление результатов и принятие решения.**
- **Результаты инспекционного контроля оформляют актом, в котором делают заключение о возможности сохранения действия выданного сертификата.**

- **Инспекционный контроль** предусматривает проведение проверки услуг непосредственно на предприятии-заявителе. **Инспекционный контроль** проводится по инициативе органа по сертификации, за исключением случаев, когда заявитель внес изменение в нормативную документацию или провел переоснащение. В этих случаях предприятие-заявитель заблаговременно извещает Орган по сертификации о необходимости проведения инспекционного контроля, который должен быть проведен в обязательном порядке.

- **Внеплановый инспекционный контроль проводится при получении официальных сообщений государственных органов контроля (Госсанэпиднадзора, ФАТРИМ, Госторгинспекции и др.), независимых организаций (обществ потребителей) об отрицательных результатах проверок сертифицированных услуг, жалоб и претензий потребителей к исполнителю услуги.**
- **Результаты инспекционного контроля оформляются актом, в котором делается заключение о возможности сохранения действия выданного сертификата.**

- **В случае несоответствия работ и услуг установленным требованиям, отказа держателя сертификата от проведения инспекционного контроля, орган по сертификации может приостановить или отменить действие сертификата.**
- **Решение о приостановлении действия сертификата принимают в том случае, если путем корректирующих мероприятий, согласованных с органом по сертификации, можно устранить обнаруженные причины несоответствия.**

- При проведении корректирующих мероприятий орган по сертификации:
- приостанавливает действие сертификата;
- информирует об этом соответствующие органы государственного контроля и надзора;
- устанавливает срок выполнения корректирующих мероприятий;
- проверяет выполнение корректирующих мероприятий.
- После выполнения корректирующих мероприятий и положительных итогов их оценки (проверки, контроля) орган по сертификации принимает решение о возобновлении действия сертификата и информирует об этом заинтересованных участников сертификации.

- **Решение об отмене действия сертификата соответствия принимается в следующих случаях:**
- **— недостатки невозможно устранить за приемлемое время;**
- **— корректирующие мероприятия не выполнены или они неэффективны, т. е. не дали результата в установленный срок;**
- **решением о приостановлении действия сертификата соответствия Орган по сертификации отменяет действие сертификата и информирует об этом заинтересованных участников сертификации.**
- **Отмена сертификата действует с момента исключения его из Реестра.**

- **Повторная сертификация услуги, на которую был отменен сертификат, осуществляется по той же процедуре.**
- **При возникновении спорных вопросов о деятельности участников сертификации заинтересованная сторона может подать апелляцию в орган по сертификации, центральный орган системы сертификации, Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. Указанные органы рассматривают вопросы, связанные с деятельностью органов по сертификации, испытательных лабораторий, экспертов и заявителей по вопросам сертификации, аккредитации, применения знаков соответствия, выдачи и отмены действия сертификатов**

АККРЕДИТАЦИЯ И ВЗАИМНОЕ ПРИЗНАНИЕ СЕРТИФИКАЦИИ

- **Аккредитация - международно признанный способ оценки и признания компетентности лабораторий и административных органов, осуществляющих оценку и подтверждение соответствия, а также сертификацию в разных областях человеческой деятельности: экономической, правовой, технической и т.д. Она направлена на обеспечение доверия к деятельности этих организаций как со стороны потребителей, так и общества в целом. Развитие аккредитации самым непосредственным образом связано с развитием рыночных отношений.**
- **В международной практике деятельность по аккредитации осуществляется, как правило, в рамках национальных систем аккредитации, действующих по признанным в мире правилам.**

- **Цели аккредитации**

- **Целями аккредитации являются:**

- **подтверждение компетентности органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров), выполняющих работы по подтверждению соответствия;**

- **обеспечение доверия изготовителей, продавцов и приобретателей к деятельности органов по сертификации и аккредитованных испытательных лабораторий (центров);**

- **создание условий для признания результатов деятельности органов по сертификации и аккредитованных испытательных лабораторий (центров).**

- **Принципы аккредитации**
- **Аккредитация осуществляется в соответствии с принципами:**
- **единой системы и правил аккредитации;**
- **добровольности;**
- **открытости и доступности правил аккредитации;**
- **компетентности и независимости органов, осуществляющих аккредитацию;**
- **недопустимости ограничения конкуренции и создания препятствий пользованию услугами органов по сертификации и аккредитованных испытательных лабораторий (центров);**
- **обеспечения равных условий лицам, претендующим на получение аккредитации;**
- **недопустимости совмещения полномочий на аккредитацию и подтверждение соответствия;**
- **независимости органов по сертификации от изготовителей, продавцов, исполнителей и приобретателей;**
- **недопустимости установления пределов действия документов об аккредитации на отдельных территориях.**

Национальная система аккредитации в области подтверждения соответствия

- **Национальная система аккредитации в области подтверждения соответствия (далее – национальная система аккредитации) представляет совокупность правил выполнения работ по аккредитации, ее участников и правил функционирования системы аккредитации в целом.**
- **Основу нормативной базы действующей системы аккредитации в РФ составляют «Общие правила по проведению аккредитации в Российской Федерации» и межотраслевой комплекс национальных стандартов серии ГОСТ Р 51000 «Система аккредитации в Российской Федерации».**

- **Аккредитация проводится на соответствие требованиям национальных стандартов:**
- **ГОСТ Р ИСО/МЭК 65-2000. «Общие требования к органам по сертификации продукции»;**
- **ГОСТ Р ИСО/МЭК 17021-2008. «Требования к органам, проводящим аудит и сертификацию систем менеджмента»;**
- **ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009. «Общие требования компетентности испытательных и калибровочных лабораторий»;**
- **ГОСТ Р 51000.4-2008. «Общие требования к аккредитации испытательных лабораторий»;**
- **ГОСТ Р 51000.6-2008. «Общие требования к аккредитации органов по сертификации продукции и услуг»**
- **Положение об аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий(центров), выполняющих работы по подтверждению соответствия, утверждено постановлением Правительства Российской Федерации от 24 февраля 2009 г. №163 «Об аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров), выполняющих работы по подтверждению соответствия» (с изменениями от 17 июня 2010г.). Положение устанавливает правила аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий(центров).**

Участники аккредитации

- **Национальный орган по аккредитации при Министерстве экономического развития Российской Федерации**
- **Совет при уполномоченном федеральном органе исполнительной власти, формируемый из представителей федеральных органов исполнительной власти, общероссийских общественных организаций, объединений предпринимателей и потребителей, научных и экспертных организаций**
- **Контрольно-надзорные органы**
- **Эксперты по аккредитации**
- **Технические эксперты**
- **Заявители и аккредитованные лица**

Критерии аккредитации

- наличие в собственности или на ином законном основании необходимых для выполнения работ в области подтверждения соответствия помещений, оборудования и иных материальных ресурсов, соответствующих установленным требованиям;
- наличие работников, соответствующих установленным квалификационным требованиям в области аккредитации;
- наличие системы учета и документирования результатов работ в области подтверждения соответствия;
- наличие документально оформленного и соответствующего установленным требованиям порядка управления работами в области подтверждения соответствия.

Процедура аккредитации организации

- **1. Подача заявки на аккредитацию (заявка)**
- **2. Проверка документов (заключение)**
- **3. Проверка заявителя на соответствие критериям аккредитации (акт проверки)**
- **4. Анализ всех материалов и принятие решения**
- **5. Оформление и выдача аттестата аккредитации (аттестат аккредитации)**
- **6. Инспекционный контроль аккредитованной организации (акт инспекционного контроля)**