

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ,
МЕТРОЛОГИИ И ИСПЫТАНИЙ
В РЕСПУБЛИКЕ САХА (ЯКУТИЯ)»
ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель органа по сертификации
ФБУ «Якутский ЦСМ»



О.Ю. Пахомова
«13» декабря 2022 г.

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

Выполнение работ по добровольной сертификации
услуг общественного питания

СМК ОС-02. ДП 02-13-2022

Дата введения в действие
«13» декабря 2022 г.

ОС ФБУ «Якутский ЦСМ»	СМК ОС-02. ДП 02-13-2022	Издание: 2022
	Выполнение работ по добровольной сертификации	Изменение: 0
	услуг общественного питания	стр.2 из 33

Содержание

1	Область применения	3
2	Нормативные ссылки	3
3	Термины и определения	3
4	Обозначения и сокращения	4
5	Ответственность	4
6	Общие положения	4
7	Проведение сертификации услуг общественного питания	4
8	Инспекционный контроль за сертифицированными услугами общественного питания	10
9	Сертификация услуг общественного питания на новый срок	11
10	Правила учета и хранения результатов работ по сертификации	11
11	Правила рассмотрения жалоб и апелляций на решения, принятые органом по сертификации в т.ч. порядок направления ответов по итогам рассмотрения жалоб	12
	Приложение 1: Форма журнала учета документов по добровольной сертификации услуг	13
	Приложение 2: Форма заявки на проведение сертификации услуги	14
	Приложение 3: Форма решения по результатам рассмотрения и анализа заявки	15
	Приложение 4: Форма плана проведения оценивания при добровольной сертификации услуг	16
	Приложение 5: Форма решения по заявке на сертификацию услуги (работы)	17
	Приложение 6: Форма программы работ по оценке оказания услуги (выполнения работы)	18
	Приложение 7: Форма акта отбора образцов	19
	Приложение 8: Форма акта оценки оказания услуг (работ)	20
	Приложение 9: Форма заключения эксперта по результатам оценивания услуги	26
	Приложение 10: Форма решения о внесении записи в Реестр	27
	Приложение 11: Форма реестра сертификатов соответствия при сертификации услуг общественного питания	28
	Приложение 12: Форма разрешения на применение знака соответствия	29
	Приложение 13: Форма программы инспекционного контроля сертифицированной услуги	30
	Приложение 14: Форма журнала учета проведения инспекционного контроля	31
	Лист регистрации изменений	32
	Лист ознакомления	33

ОС ФБУ «Якутский ЦСМ»	СМК ОС-02. ДП 02-13-2022	Издание: 2022
	Выполнение работ по добровольной сертификации	Изменение: 0
	услуг общественного питания	стр.3 из 33

1. Область применения

1.1 Настоящая процедура разработана на основе требований ГОСТ Р ИСО/МЭК 17065-2012, Приказа Минэкономразвития России от 26.10.2020 № 707 "Об утверждении Критериев аккредитации, перечня документов, подтверждающих соответствие заявителя, аккредитованного лица критериям аккредитации». Настоящая процедура описывает проведение работ по добровольной сертификации услуг общественного питания в органе по сертификации ФБУ «Якутский ЦСМ».

1.2 Настоящая процедура обязательна для применения всеми работниками ОС ФБУ «Якутский ЦСМ», участвующими в процессе подтверждения соответствия в форме добровольной сертификации, а также заявителями в части, касающейся их обязанностей.

2. Нормативные ссылки

В настоящей процедуре использованы ссылки на следующие документы:

- Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании";
- Федеральный закон от 28 декабря 2013 г. N 412-ФЗ "Об аккредитации в национальной системе аккредитации";
- ГОСТ Р ИСО/МЭК 17065 Оценка соответствия. Требования к органам по сертификации продукции, процессов и услуг;
- ГОСТ 30390 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
- ГОСТ 30524 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;
- ГОСТ 31984 Услуги общественного питания. Общие требования;
- ГОСТ 31985 Услуги общественного питания. Термины и определения;
- ГОСТ 31986 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;
- ГОСТ 31987 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
- ГОСТ 31989 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания;
- ГОСТ 32691 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;
- ГОСТ 33688 Нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании;
- ГОСТ Р 50646 Услуги населению. Термины и определения;
- ГОСТ Р 55051 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу;
- ГОСТ Р 55323 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения;
- ГОСТ Р 56747 Организация и технология бортового питания. Требования;
- ГОСТ Р 56766 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации;
- ГОСТ Р 54609 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания;
- ГОСТ Р 57518 Оценка соответствия. Правила и процедуры проведения добровольной сертификации услуг общественного питания.

3. Термины и определения

В настоящей процедуре используются общепринятые термины и определения по

ОС ФБУ «Якутский ЦСМ»	СМК ОС-02. ДП 02-13-2022	Издание: 2022
	Выполнение работ по добровольной сертификации	Изменение: 0
	услуг общественного питания	стр.4 из 33

ГОСТ Р 50646.

4. Обозначения и сокращения

ИК - инспекционный контроль
 ИЛ(Ц) – испытательная лаборатория (центр)
 НД – нормативная документация
 ОС – орган по сертификации

5. Ответственность

Ответственность за организацию и своевременное проведение работ по подтверждению соответствия услуг возложена на руководителя ОС.

6. Общие положения

Настоящая процедура применяется при добровольной сертификации услуг общественного питания, включенных в область аккредитации ОС.

При проведении работ по добровольной сертификации услуг общественного питания ОС 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.

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

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

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.

7. Проведение сертификации услуг общественного питания

7.1 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;

ОС ФБУ «Якутский ЦСМ»	СМК ОС-02. ДП 02-13-2022	Издание: 2022
	Выполнение работ по добровольной сертификации услуг общественного питания	Изменение: 0
		стр.5 из 33

- 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.).

7.2 Сертификацию услуг общественного питания проводят по схемам, представленным в таблице 1.

Таблица 1

№схемы	Оценка выполнения работ, оказания услуг	Проверка (испытания) результатов работ и услуг	Инспекционный контроль сертифицированных работ и услуг
№ 1	Оценка мастерства исполнителя работ и услуг	Проверка (испытания) результатов работ и услуг	Контроль мастерства исполнителя услуг
№ 2	Оценка процесса оказания услуг	Проверка (испытания) результатов работ и услуг	Контроль процесса выполнения оказания услуг
№ 4	Оценка организации (предприятия)	Проверка (испытания) результатов работ и 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.

ОС ФБУ «Якутский ЦСМ»	СМК ОС-02. ДП 02-13-2022	Издание: 2022
	Выполнение работ по добровольной сертификации услуг общественного питания	Изменение: 0
		стр.6 из 33

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.

7.3 Добровольная сертификация услуг общественного питания включает в себя:

- подачу заявителем заявки на сертификацию;
- процедура оценивание;
- 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;
- проведение анализа результатов оценивания;
- 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.

7.4 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;

ОС ФБУ «Якутский ЦСМ»	СМК ОС-02. ДП 02-13-2022	Издание: 2022
	Выполнение работ по добровольной сертификации	Изменение: 0
	услуг общественного питания	стр.7 из 33

- 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 специалист по сертификации/эксперт в каждом конкретном случае в зависимости от требований, установленных в системе добровольной сертификации НСС.

7.5 Заявку на сертификацию услуг общественного питания в орган по сертификации направляет заявитель по форме, установленной в Приложении 2 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.

Форма заявки представлена в открытом доступе в информационно – телекоммуникационной сети Интернет на сайте ФБУ «Якутский ЦСМ» (<http://yakcsm.ru/>).

Заявка на сертификацию представляется в ОС любым удобным для заказчика способом (лично, по почте или по электронной почте и др.).

Заявка на проведение сертификации регистрируется руководителем (заместитель руководителя) ОС в Журнале учета документов по добровольной сертификации услуг (Приложение 1).

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

- копии документов, подтверждающих государственную регистрацию юридического лица или государственную регистрацию физического лица в качестве индивидуального предпринимателя;
- копии уставных документов юридического лица;
- копия договора аренды помещений объекта питания или другого документа, подтверждающего право пользования помещениями, например, свидетельства на право собственности от арендодателя;
- копия лицензии на реализацию алкогольной продукции на месте потребления (при осуществлении этой деятельности);
- копия других документов (при наличии).

Заявитель несет ответственность за достоверность информации в представленных документах.

7.6 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 стоимостью работ по сертификации. Данная информация представлена в открытом доступе в информационно – телекоммуникационной сети Интернет на сайте ФБУ «Якутский ЦСМ» (<http://yakcsm.ru/>).

7.7 После проведения анализа заявки руководитель (заместитель руководителя) ОС назначает исполнителей работ накладывая визу с фамилиями исполнителей на заявке, а так-

ОС ФБУ «Якутский ЦСМ»	СМК ОС-02. ДП 02-13-2022	Издание: 2022
	Выполнение работ по добровольной сертификации	Изменение: 0
	услуг общественного питания	стр.8 из 33

же указывая исполнителей в решении по заявке. Назначение стажеров для участия в работах также производится путем визирования заявки или путем назначения в решении по заявке.

Зарегистрированная заявка руководителем ОС передается специалисту по сертификации/эксперту, назначенному для проведения работ по оцениванию.

Специалист по сертификации/эксперт, назначенный для проведения работ по оцениванию рассматривает заявку и прилагаемый к заявке комплект документов с целью определения возможности проведения работ по сертификации. При необходимости запрашивает у заявителя дополнительные сведения, позволяющие определить стабильность и качество оказания услуг общественного питания.

7.8 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.

7.9 По результатам рассмотрения заявки и представленных материалов специалист по сертификации/эксперт принимает решение по результатам рассмотрения и анализа заявки (Приложение 3). В случае если заявка содержит все необходимые сведения для проведения сертификации услуги и доработка заявки не требуется, ОС принимает решение оформить и направить заявителю решение о проведении добровольной сертификации заявленной услуги.

Специалист по сертификации/эксперт составляет план проведения оценивания, который содержит основные этапы работ (Приложение 4)

При положительном решении по заявке (Приложение 5) специалист по сертификации/эксперт направляет заявителю решение по заявке и договора на проведение работ по сертификации. Работы по рассмотрению заявки включаются в стоимость договора.

Если принимается отрицательное решение, то орган по сертификации аргументированно 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.

7.10 После получения от заявителя подписанного договора и соблюдения условий его оплаты специалист по сертификации/эксперт приступает к работам по добровольной сертификации услуг общественного питания – процедуре оценивания.

7.11 Специалист по сертификации/эксперт составляет Программу работ по оценке оказания услуг (Приложение 6).

Подтверждение соответствия на месте оказания услуг общественного питания проводится комиссией, председателем которой является специалист по сертификации/эксперт услуг общественного питания. Комиссия может состоять из одного или нескольких специалистов/экспертов, если анализ оценки оказания услуг осуществляет один эксперт, он выполняет обязанности председателя комиссии.

Состав комиссии определяет руководитель органа по сертификации.

Результаты оформляются актом оценки оказания услуг (Приложение 8). 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 специалиста по сертификации/эксперта услуг общественного питания. Оформляется акт отбора по форме указанной в Приложении 7

По результатам испытаний оформленный в установленном порядке протокол испыта-

ОС ФБУ «Якутский ЦСМ»	СМК ОС-02. ДП 02-13-2022	Издание: 2022
	Выполнение работ по добровольной сертификации	Изменение: 0
	услуг общественного питания	стр.9 из 33

ний 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 специалистом по сертификации/эксперт услуг общественного питания и может являться частью акта оценки оказания услуг.

Заявитель вправе представить в орган по сертификации протоколы испытаний, с учетом сроков их действия (срок выдачи протокола не более 6 (шести) месяцев с даты выдачи протокола), выданные аккредитованной испытательной лабораторией (центром).

7.12 На основании акта оценки оказания услуг специалист по сертификации/эксперт готовит Заключение эксперта по результатам оценивания при проведении добровольной сертификации услуг (Приложение 9).

7.13 Решение по сертификации принимается специалистом по сертификации/эксперт (или группой специалистов, комиссией), который не участвовал в процессе оценивания. Форма решения о внесении записи в Реестр объектов оценки соответствия, прошедших процедуру сертификации в Национальной системе сертификации содержится в Приложении 10.

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

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.

7.14 Специалист по сертификации/эксперт на основании решения о выдаче сертификата соответствия оформляет сертификат соответствия, приложение к сертификату соответствия (при необходимости) и разрешение на применение знака соответствия. Добровольные сертификаты соответствия системы добровольной сертификации НСС оформляются на бланках установленной формы.

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.

Оформленный добровольный сертификат соответствия и приложение (при наличии) подписываются специалистом по сертификации и руководителем ОС и заверяются печатью ОС. Если руководитель ОС является экспертом, то за руководителя ОС подписывает заместитель руководителя ОС.

С оформленного добровольного сертификата соответствия и приложения (при наличии) делаются копии, которые хранятся в документах дела по сертификации. Копии сертификатов соответствия и комплектов документов хранятся в органе по сертификации в течение 5 лет с момента регистрации сертификата соответствия.

После оформления сертификат регистрируется в Реестре сертификатов соответствия при сертификации услуг общественного питания (Приложение 11).

Оригинал добровольного сертификата соответствия передается заявителю под расписку в Журнале учета документов по добровольной сертификации услуг.

7.15 Заявитель, получивший сертификат соответствия, имеет право маркировать свою документацию, квитанции, заключаемые договоры, потребительские упаковки с изготавливаемой и реализуемой продукцией общественного питания и т.п. знаком соответствия системы добровольной сертификации НСС, а также использовать знак соответствия в целях рекламы, в информационных материалах, вывесках, стендах и на сайтах. Форма разрешения на применение знака соответствия в Приложении 12.

При изменении организационно-правовой формы держателя сертификата соответ-

ОС ФБУ «Якутский ЦСМ»	СМК ОС-02. ДП 02-13-2022	Издание: 2022
	Выполнение работ по добровольной сертификации	Изменение: 0
	услуг общественного питания	стр.10 из 33

ствия, изменении места его нахождения (адреса юридического лица), а также 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.

8. Инспекционный контроль за сертифицированными услугами общественного питания

8.1 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.

8.2 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.

8.3 Составляется Программа инспекционный контроль сертифицированной услуги (Приложение 13). 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.

8.4 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, предоставляющих услуги общественного питания, при изменении технологической схемы оказания услуг. Об этих случаях держатель сертификата соответствия должен незамедлительно извещать орган по сертификации, выдавший сертификат соответствия.

8.5 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. Результаты ИК заносятся в Журнал учета проведения инспекционного контроля (Приложение 14).

8.6 Орган по сертификации может приостановить или отменить действие выданного им сертификата соответствия и разрешения на применение знака соответствия системы добровольной сертификации НСС 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.

8.7 Решение о приостановлении действия сертификата соответствия и разрешения на применение знака соответствия системы добровольной сертификации НСС принимается в

ОС ФБУ «Якутский ЦСМ»	СМК ОС-02. ДП 02-13-2022	Издание: 2022
	Выполнение работ по добровольной сертификации услуг общественного питания	Изменение: 0
		стр.11 из 33

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.

8.8 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.

Информация о приостановлении или отмене действия сертификата соответствия и разрешения на применение знака соответствия системы добровольной сертификации НСС 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 НСС.

9. Сертификация услуг общественного питания на новый срок

9.1 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.

9.2 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.

9.3 Процедура сертификации услуг общественного питания на новый срок проводится в соответствии с разделом 7.

10. Правила учета и хранения результатов работ по сертификации

Учету подлежат следующие основные документы (записи) или копии документов результатов работ по сертификации услуг общественного питания:

- заявка на проведение сертификации (оригинал или копия);
- сведения о государственной регистрации заявителя (копии);
- комплект документов заявителя, представленный с заявкой;
- договор на проведение работ по сертификации услуг (копии);
- решение по результатам рассмотрения и анализа заявки;
- план проведения оценивания по сертификации;
- решение по заявке;
- акт отбора образцов (при наличии);
- направление на проведение сертификационных испытаний (при наличии);
- протоколы лабораторных испытаний (копии или оригиналы) (при наличии);
- программа работ по анализу состояния производства;
- акт о результатах анализа состояния производства;
- заключение эксперта;
- решение о выдаче сертификата соответствия;
- копия выданного сертификата соответствия;
- пакет документов по результатам инспекционного контроля за сертифицированной услугой.

Комплект документов храниться в органе по сертификации в течение 5 лет с момента регистрации сертификата соответствия.

ОС ФБУ «Якутский ЦСМ»	СМК ОС-02. ДП 02-13-2022 Выполнение работ по добровольной сертификации услуг общественного питания	Издание: 2022
		Изменение: 0
		стр.12 из 33

11. Правила рассмотрения жалоб и апелляций на решения, принятые органом по сертификации в т.ч. порядок направления ответов по итогам рассмотрения жалоб

При несогласии заявителя с решением органа по сертификации по результатам рассмотрения документов, он вправе подать претензию. Порядок рассмотрения претензий рассматривается в соответствии с правилами СМК ОС-02. ДП 02-12-2022 «Рассмотрение жалоб и апелляций».

ОС ФБУ «Якутский ЦСМ»	Выполнение работ по добровольной сертификации услуг общественного питания	Издание: 2022
		Изменение: 0
		стр.14 из 33

Приложение 2

Форма заявки на проведение сертификации услуги

ЗАЯВКА № _____ от _____
на проведение сертификации услуги (работы) в системе добровольной сертификации
«Национальная система сертификации» (РОСС RU.0001.03НСС0)

.....
наименование организации-исполнителя, индивидуального предпринимателя (далее – заявителя)

.....
код ОКПО или ИНН

Юридический адрес:
Адрес места осуществления деятельности:
Телефон

в лице

.....
фамилия, имя, отчество руководителя

просит провести добровольную сертификацию услуг (работ)

.....
наименование группы (подгруппы, вида) услуги,

.....
код ОКПД2

оказываемой в соответствии с

.....
обозначение и наименование нормативных документов исполнителя

на соответствие положениям

.....
обозначение и наименование документа по стандартизации

по схеме сертификации

.....
номер схемы сертификации

Заявитель обязуется выполнять правила проведения добровольной сертификации, соблюдать требования к сертификации и предоставлять любую информацию, необходимую для оценки.

Дополнительные сведения:

.....
перечень сведений, документов, предоставляемых с заявкой в качестве доказательств соответствия

Заявитель просит выдать сертификат соответствия:

Руководитель организации

.....
подпись

.....
инициалы, фамилия

М.П.

ОС ФБУ «Якутский ЦСМ»	СМК ОС-02. ДП 02-13-2022	Издание: 2022
	Выполнение работ по добровольной сертификации	Изменение: 0
	услуг общественного питания	стр.17 из 33

Приложение 5

Форма решения по заявке на сертификацию услуги (работы)

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель органа по сертификации

подпись

инициалы, фамилия

М.П.

дата утверждения

**РЕШЕНИЕ ПО ЗАЯВКЕ
на сертификацию услуги (работы)**

№ _____ от _____

Рассмотрев заявку № _____ от _____

наименование заявителя

Юридический адрес:

Адрес места осуществления деятельности:

адрес места нахождения, адрес места осуществления деятельности по оказанию услуг

на сертификацию услуг (работ)

наименование группы (подгруппы, вида) услуги,

код ОКПД2

оказываемой (выполняемой) по

и представленные заявителем документы:

Орган по сертификации принял решение:

о проведении сертификации

1. Сертификация будет проведена на соответствие положениям:

обозначение и наименование документа по стандартизации
сроки проведения работ

2. Сертификация будет проведена по схеме:

номер схемы сертификации

предусматривающей

3. Исследования (испытания) и измерения / проверка результата услуги (работы) будут проведены в:

наименование испытательной лаборатории (центра) / наименование органа по сертификации, адрес

4. Работы проводятся на основании

номер договора на сертификацию

5. Отбор образцов будет проводить:

наименование ОС или ИЛ, адрес

Дополнительная информация:

Работы по оцениванию проводит:

Анализ информации и результатов оценивания проводит:

Исполнитель

подпись

инициалы, фамилия

ОС ФБУ «Якутский ЦСМ»	СМК ОС-02. ДП 02-13-2022	Издание: 2022
	Выполнение работ по добровольной сертификации	Изменение: 0
	услуг общественного питания	стр.19 из 33

Приложение 7

Форма акта отбора образцов

Акт отбора образцов

№ от

Заявитель на сертификацию

..... наименование и

Юридический адрес:

Адрес места осуществления деятельности:

адрес заявителя

Орган по сертификации

..... наименование и

Место нахождения:

Адрес места осуществления деятельности:

Телефон адрес электронной почты

адрес органа по сертификации

Цель отбора образцов - идентификация продукции на соответствие требованиям:

Сертификация услуги (работы) по схеме

Наименование образца:

.....

Единица измерения **и объем выборки:**

для испытаний

Показатели, на которые будет испытан образец

Дата отбора

Место отбора

Адрес места осуществления деятельности:

Отбор образцов проведен в соответствии

Результат наружного осмотра образцов

Результат идентификации образцов

При идентификации установлено:

Подписи:

От органа по сертификации

Исполнитель

подпись

инициалы, фамилия

От заявителя

подпись

инициалы, фамилия

ОС ФБУ «Якутский ЦСМ»	СМК ОС-02. ДП 02-13-2022	Издание: 2022
	Выполнение работ по добровольной сертификации услуг общественного питания	Изменение: 0
		стр.20 из 33

Приложение 8

Форма акта оценки оказания услуг (работ)

АКТ
оценки оказания услуг (работ)
№ от

Место проведения оценки оказания услуг (работ)

Юридический адрес:

Адрес места осуществления деятельности:

адрес места нахождения и адрес места осуществления деятельности, телефон, факс, адрес электронной почты

Основание для проведения оценки оказания услуг (работ):

- заявка на сертификацию услуги (работы) № от
- решение органа по сертификации № от
- договор на проведение работ по подтверждению № от
- распоряжение руководителя органа по сертификации № от

Коды услуг по ОКПД 2

Срок проведения оценки оказания услуг (работ)

Составлен комиссией

Председатель комиссии:

Цель оценки: подтвердить соответствие услуг (работ), оказываемых

.....
обозначение и наименование документов
требованиям
.....
обозначение и наименование документа по стандартизации

Характеристика объекта сертификации услуг (работ):

Сведения о предприятии (объекте) общественного питания

Фирменное наименование предприятия

Адрес места нахождения предприятия

Место расположения предприятия (согласно п. 5.1 ГОСТ 30389-2013)

Год ввода предприятия в эксплуатацию

Результаты оценки оказания услуг по схеме

Проведена оценка документов заявителя и оценка мероприятий, гарантирующих соблюдение заявителем требований нормативных и технических документов по схеме, включающей

В результате оценки заявителя выявлено следующее:
(см. Приложение № 1 к акту)

1. Общие требования к услугам (работам):

1.1. Выполнение требований по безопасности (р.6 ГОСТ 31984-2012)

1.1.1. Предприятие санитарно-гигиеническим требованиям соответствует (не соответствует).

1.1.2. Предприятие требованиям пожарной безопасности соответствует (не соответствует).

1.1.3. Предприятие требованиям электробезопасности соответствует (не соответствует).

ОС ФБУ «Якутский ЦСМ»	СМК ОС-02. ДП 02-13-2022	Издание: 2022
	Выполнение работ по добровольной сертификации	Изменение: 0
	услуг общественного питания	стр.21 из 33

1.2. Соблюдение требований охраны окружающей среды

1.2.1. Санитарные требования к территории в соответствии с п. 2.17 СП 2.3/2.4.3590-20, п. 6.4 ГОСТ 31984-2012 **выполняются (не выполняются)**.

1.2.2. Требования к техническому состоянию и содержанию помещений, вентиляции, водоснабжению, канализации в соответствии п. 6.4 ГОСТ 31984-2012 **выполняются (не выполняются)**.

1.3. Соблюдение требований к услугам общественного питания, в том числе к условиям обслуживания

1.3.1. Услуги общественного питания требованиям социальной адресности, функциональной пригодности, эргономичности, эстетичности, информативности, гибкости в соответствии с п.5.3 ГОСТ 31984-2012 **соответствуют (не соответствуют)**.

1.3.2. Микроклимат (р.4 ГОСТ 30494-2011, р.6 СП 51.13330.2011, СП 118.13330.2012)

1.3.2.1. Температура воздуха и относительная влажность в обеденных залах требованиям р.4 ГОСТ 30494-2011; СП 118.13330.2012 **соответствует (не соответствует)**.

1.3.2.2. Уровень шума в обеденных залах требованиям р.6 СП 51.13330.2011; СП 118.13330.2012 **соответствует (не соответствует)**.

1.3.3. Освещение в помещениях для потребителей требованиям СП 118.13330.2012 **соответствует (не соответствует)**.

2. Технологические требования к процессу оказания услуг(работ):

2.1. Общие требования к процессу оказания услуги, установленные ГОСТ 31984-2012; Правилами оказания услуг общественного питания, утв. постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 (далее - Правила оказания услуг ОП), **выполняются (не выполняются)**.

2.2. Требования к транспортированию, приему и хранению пищевых продуктов, сырья и кулинарной продукции установленные р.7, 8, 9 ГОСТ 30390-2013; пп.2.2, 2.3, 2.9, 3.1, 3.6.2, 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 2.3.2.1324-03, **выполняются (не выполняются)**.

2.3. Соответствие рабочих мест, оборудования, средств измерения, инвентаря, посуды, тары требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ 30390-2013, ГОСТ 31984-2012).

2.3.1. Рабочие помещения требованиям пп.2.16, 2.18, 2.19, 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 **соответствуют (не соответствуют)**.

2.3.2. Требования к оборудованию, средствам измерений, инвентарю, посуде и таре, установленные пп.2.9, 3.2, 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, **выполняются (не выполняются)**.

2.4. Требования к обработке сырья, производству продукции и ее реализации, установленные пп.5.17, 6.4 ГОСТ 30390-2013; пп. 2.1, 2.5, 2.7, 2.8, 2.10, 3.3, 4.1, 4.3, 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, **выполняются (не выполняются)**.

2.5. Требования к отпуску блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий, установленные р.8, 9 ГОСТ 30390-2013; пп.2.4, 2.6, 3.1, 3.5, 3.6, 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 2.3.2.1324-03, **выполняются (не выполняются)**.

3. Состояние материально-технической базы:

Сведения о помещениях для посетителей и производственных цехах см. в п.3 Приложения № 1 к данному акту

4. Наличие и соблюдение нормативных и технических документов на услуги (работы):

Требования к нормативной и технической документации, установленные пп.5.17, 6.4 ГОСТ 30390-2013; р.IX СП 2.3.6.1079-01, **выполняются**.

5. Требования к персоналу:

5.1. Гигиенические требования **выполняются**.

5.2. Квалификационные требования **выполняются**.

5.3. Мероприятия по охране труда **выполняются**.

6. Проверка результата услуг (работ):

В целях проведения выборочной проверки результата услуг проведены испытания образцов продукции по микробиологическим, физико-химическим показателям. Подтверждающие документы прилагаются:

.....
номера и даты протоколов испытаний и др.

7. Рекомендации по результатам оценки оказания услуг (работ):

Заключение

Анализ документов заявителя показал
заявленные на сертификацию услуги

ОС ФБУ «Якутский ЦСМ»	СМК ОС-02. ДП 02-13-2022	Издание: 2022
	Выполнение работ по добровольной сертификации	Изменение: 0
	услуг общественного питания	стр.22 из 33

с кодами ОКПД2

соответствуют положениям (требованиям) ГОСТ

обозначение и наименование стандарта

На основании вышеизложенного комиссия рекомендует органу по сертификации внести запись в Реестр объектов оценки соответствия, прошедших процедуру сертификации в НСС, на заявленные услуги (работы) с проведением инспекционного контроля

Первый инспекционный контроль будет проведен

Председатель комиссии:

подпись

инициалы, фамилия

С актом ознакомлен(а):

подпись

инициалы, фамилия

ОС ФБУ «Якутский ЦСМ»	СМК ОС-02. ДП 02-13-2022 Выполнение работ по добровольной сертификации услуг общественного питания	Издание: 2022
		Изменение: 0
		стр.23 из 33

Приложение № 1 к акту № от оценки оказания услуг (работ)

1. Выполнение общих требований к услугам (работам)

№ пп.	Требования нормативных документов	Выполнение (наличие)	Примечание
1	2	3	4

1.1. Общие требования по безопасности (р.6 ГОСТ 31984-2012)

1.1.1. Санитарные требования

1.	Соответствие предприятия санитарно-гигиеническим требованиям		
----	--	--	--

1.1.2. Пожаробезопасность

1.	Соответствие предприятия требованиям пожарной безопасности		
----	--	--	--

1.1.3. Электробезопасность

1.	Электробезопасность оборудования, приборов, проводки (протоколы замера сопротивления изоляции, протоколы замера сопротивления заземления)		Исполнитель: №
2.	Наличие предохранительных, изолирующих и ограждающих устройств у электрооборудования, электроустановок, электроприборов		Исполнитель: №

1.2. Соблюдение требований охраны окружающей среды

1.2.1. Санитарные требования к территории

(п. 2.17 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 6.4 ГОСТ 31984-2012)

1.	Обеспечение чистоты всех участков прилегающей территории		
2.	Наличие площадок для мусоросборников из цемента, асфальта, кирпича		
3.	Организация вывоза мусора с территории, наличие договора		Договор №

1.2.2. Требования к техническому состоянию и содержанию помещений, вентиляции, водоснабжению, канализации в соответствии п. 6.4 ГОСТ 31984-2012

1.	Наличие в моечных отделениях жиросушителей, в цехах по переработке картофеля и овощей - крахмалоотстойников, в кулинарных цехах - дымоуловителей, местной вытяжной вентиляции с очистительными фильтрами		
----	--	--	--

1.3. Соблюдение требований к услугам общественного питания, в том числе к условиям обслуживания

1.3.1. Соответствие услуг общественного питания общим требованиям согласно п.5.3 ГОСТ 31984-2012

1.	п. 5.3.1 Требование социальной адресности услуг		
2.	п. 5.3.2 Требование функциональной пригодности услуг		
3.	п. 5.3.4 Требование эргономичности услуг		
4.	п. 5.3.5 Требование эстетичности услуг (за 3 года)		
5.	п. 5.3.6 Требование информативности услуг		
6.	п. 5.3.7 Требование гибкости, которое характеризует способность услуг изменяться в соответствии с изменяющимися требованиями и условиями		

1.3.2. Микроклимат (р.4 ГОСТ 30494-2011, р.6 СП 51.13330.2011, СП 118.13330.2012)

ОС ФБУ «Якутский ЦСМ»	СМК ОС-02. ДП 02-13-2022 Выполнение работ по добровольной сертификации услуг общественного питания	Издание: 2022
		Изменение: 0
		стр.24 из 33

1.	Обеспечение в обеденном зале температуры и относительной влажности, соответствующей требованиям НД		Протокол №
2.	Обеспечение в обеденном зале уровня шума, соответствующего требованиям НД		Протокол №

1.3.3. Освещение помещений (СП 52.13330.2016)

1.	Обеспечение в помещениях для потребителей уровня освещенности, соответствующего требованиям НД		Протокол №
----	--	--	------------

2. Технологические требования к процессу оказания услуги (работы)

2.1. Общие требования к процессу оказания услуги (ГОСТ 31984-2012, Правила оказания услуг общественного питания, утв. постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515)

1.	Наличие вывески предприятия с необходимой информацией		
2.	Выписка из Правил оказания услуг общественного питания, утв. постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515		
3.	Предоставление потребителям возможности ознакомления вне торгового зала с меню, прейскурантами и дополнительными условиями обслуживания		
4.	Акты проверок Роспотребнадзора (за 3 года)		
5.	Ассортиментный перечень изготавливаемой и реализуемой продукции		
6.	Наличие регистрационных свидетельств на ККМ		

2.2. Требования к транспортированию, приему и хранению пищевых продуктов, сырья и кулинарной продукции

(р.7, 8, 9 ГОСТ 30390-2013; пп.2.2, 2.3, 2.9, 3.1, 3.6.2, 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 2.3.2.1324-03)

1.	Наличие специального автотранспорта, используемого для транспортировки сырья, кулинарной продукции и кондитерских изделий		
2.	Наличие исправной чистой тары для хранения пищевых продуктов на складе сырья предприятия		
3.	Соблюдение условий хранения пищевых продуктов на складах предприятия		
4.	Организация и ведение входного контроля сырья и качества поступающей продукции		Отв. лицо:
5.	Наличие документов, подтверждающих безопасность сырья, покупных полуфабрикатов и продукции (копии сертификатов, ветеринарные свидетельства, документы о качестве)		
6.	Наличие на предприятии достаточного количества исправного холодильного оборудования		
7.	Обеспечение контроля температуры в холодильных камерах (термометры, журналы регистрации температуры)		
8.	Обеспечение раздельного хранения на складе продукции согласно принятой классификации: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия), хлеб, мясные, рыбные, молочно-жировые, гастрономические, овощи)		
9.	Соблюдение условий и сроков хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции		

2.3. Соответствие рабочих мест, оборудования, средств измерения, инвентаря, посуды, тары требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ 30390-2013, ГОСТ 31984-2012)

2.3.1. Соответствие рабочих помещений (пп.2.16, 2.18, 2.19, 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

ОС ФБУ «Якутский ЦСМ»	СМК ОС-02. ДП 02-13-2022 Выполнение работ по добровольной сертификации услуг общественного питания	Издание: 2022
		Изменение: 0
		стр.25 из 33

1.	<i>Обеспечение чистоты помещений</i> ежедневная уборка (подметание влажным способом и мытье полов, удаление грязи, протирание мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекция раковин и унитазов)		Приказ по предприятию "О проведении санитарного дня" № Договор №
2.	еженедельная уборка с применением моющих средств, мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти		
3.	ежемесячное проведение санитарного дня с генеральной уборкой		
4.	выполнение мероприятий по дезинсекции и дератизации		
5.	<i>Обеспечение раздельного хранения инвентаря для уборки</i> - залов, производственных, складских и бытовых помещений в закрытых, специально выделенных шкафах или стенных нишах - полов в туалетах в специально отведенном месте		

**2.3.2. Требования к оборудованию, средствам изменений, инвентарю, посуде и таре
(пп.2.9, 3.2, 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

1.	Соблюдение условий хранения моющих и дезинфицирующих средств в промаркированной посуде в специально выделенных местах		
----	---	--	--

ОС ФБУ «Якутский ЦСМ»	СМК ОС-02. ДП 02-13-2022	Издание: 2022
	Выполнение работ по добровольной сертификации	Изменение: 0
	услуг общественного питания	стр.26 из 33

Приложение 9

Форма заключения эксперта по результатам оценивания услуги

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ ЭКСПЕРТА
по результатам оценивания услуги (работы)**

№ _____ от _____

На основании:

- заявки на сертификацию услуги (работы) № _____ от _____, поданной заявителем

_____ наименование организации-исполнителя или индивидуального предпринимателя (далее-заявитель)

_____ адрес места нахождения и адрес места осуществления деятельности, телефон, факс, адрес электронной почты

- решения по заявке органа по сертификации № _____

- плана проведения оценивания _____

проведены работы по оцениванию заявленной услуги (работы) в Системе добровольной сертификации "Национальная система сертификации":

_____ наименование группы (подгруппы, вида) услуги, код ОКПД 2
оказываемой в соответствии с _____

_____ наименование и обозначение нормативных документов исполнителя

на соответствие требованиям:

_____ обозначение и наименование документа по стандартизации

по схеме сертификации _____

_____ номер схемы сертификации

Результаты проведенных мероприятий по оцениванию представлены в следующих документах, оформленных (полученных) при выполнении работ по оцениванию:

_____ документы, содержащие результаты выборочного контроля (протокол идентификации, акт отбора и др.), направление в АИЛ и др.

_____ протоколы испытаний, акт оценки оказания услуги (выполнения работы) и др.

На основании документов, перечисленных выше, и документов, представленных заявителем:

_____ перечень документов, представленных заявителем в качестве доказательства соответствия услуги (работы) установленным требованиям

УСТАНОВЛЕНО

_____ заключение относительно выполнения установленных требований к протоколам испытаний (исследований, измерений) и услуги (работы)

Специалист по сертификации _____

_____ подпись

_____ инициалы, фамилия

ОС ФБУ «Якутский ЦСМ»	СМК ОС-02. ДП 02-13-2022	Издание: 2022
	Выполнение работ по добровольной сертификации	Изменение: 0
	услуг общественного питания	стр.29 из 33

Форма разрешения на применение знака соответствия

РАЗРЕШЕНИЕ
на применение знака соответствия системы добровольной
сертификации "Национальная система сертификации"
№ от «__» _____ 20__ г.

Орган по сертификации

наименование, адрес

Разрешает применение знака соответствия системы добровольной
сертификации "Национальная система сертификации"

Разрешение выдано

наименование держателя сертификата соответствия

юридический адрес

Телефон:

E-mail:

На основании сертификата соответствия №

Условия применения знака соответствия

место нанесения знака

Прочие условия

Данное разрешение действует в период действия сертификата соответствия.

Руководитель

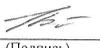
органа по сертификации

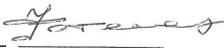
подпись

фамилия, инициалы

ОС ФБУ «Якутский ЦСМ»	СМК ОС-02. ДП 02-13-2022	Издание: 2022
	Выполнение работ по добровольной сертификации услуг общественного питания	Изменение: 0
		стр.33 из 33

Лист ознакомления

<u>Кропотова, М.Г.</u>	<u>специалист по сертификации</u>	<u>23.12.22</u>	<u></u>
(Фамилия, инициалы)	(Должность)	(Дата ознакомления)	(Подпись)

<u>Гасеева, Ф.И.</u>	<u>специалист по сертификации</u>	<u>23.12.22</u>	<u></u>
(Фамилия, инициалы)	(Должность)	(Дата ознакомления)	(Подпись)

<u>Шесеева, И.В.</u>	<u>специалист по сертификации</u>	<u>23.12.22</u>	<u></u>
(Фамилия, инициалы)	(Должность)	(Дата ознакомления)	(Подпись)

_____	_____	_____	_____
(Фамилия, инициалы)	(Должность)	(Дата ознакомления)	(Подпись)

_____	_____	_____	_____
(Фамилия, инициалы)	(Должность)	(Дата ознакомления)	(Подпись)

_____	_____	_____	_____
(Фамилия, инициалы)	(Должность)	(Дата ознакомления)	(Подпись)

_____	_____	_____	_____
(Фамилия, инициалы)	(Должность)	(Дата ознакомления)	(Подпись)

_____	_____	_____	_____
(Фамилия, инициалы)	(Должность)	(Дата ознакомления)	(Подпись)