

Дисциплина МДК. 04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия

Тема: Стандартизация продукции и услуг общественного питания

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков в процессе выполнения практической работы;

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- иметь практический опыт:
 - контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;
 - участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
 - контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.
- уметь:
 - анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
 - работать с нормативно-правовой базой;
 - пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
 - проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
 - контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;

-идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.

-цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;

-основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;

-способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;

- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Методическая цель:

- показать методику организации фронтальной, групповой и индивидуальной работы студентов на занятии.

Формируемые компетенции:

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания

Лекция

(6 часов)

План:

1. Классификация и характеристика нормативно – технической и технологической документации.
2. Санитарно – эпидемиологическое нормирование для предприятий общественного питания.
3. Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике.

Составить конспект лекции.

1. Классификация и характеристика нормативно – технической и технологической документации.

Общественное питание сегодня представляет собой совокупность предприятий, признанных наиболее полно удовлетворять спросы населения, улучшать качество выпускаемой продукции, повышать культуру обслуживания.

Все предприятия общепита: кафе, рестораны, бары, столовые и т.д. обязаны соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технологических нормативах обязательные требования к качеству услуг, их безопасности для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества. Правовым регулированием деятельности предприятий общепита является сертификация продукции, работ и услуг общественного питания.

Обязательная сертификация продукции, работ и услуг общественного питания. Осуществляется на соответствие требованиям безопасности для жизни и здоровья граждан, охраны окружающей среды, установленным в законодательных актах, государственных стандартах, санитарных нормах и правилах, строительных нормах и правилах, Правилах оказания услуг общественного питания

При сертификации продукции, работ и услуг общественного питания. должны проверяться характеристики (показатели) продукции, работ и услуг общественного питания, условий обслуживания и использоваться методы, позволяющие:

- полно и достоверно подтвердить соответствие продукции, работ и услуг требованиям, направленным на обеспечение безопасности для жизни и здоровья граждан, окружающей среды, установленным в нормативных документах для этой услуги, а также другим требованиям, которые в соответствии с законодательными актами должны подтверждаться при обязательной сертификации;

- провести идентификацию продукции, работ и услуг, в т.ч. испытаний кулинарной продукции, проверить принадлежность к классификационной группировке, соответствие техническим документам.

Органы по сертификации продукции, работ и услуг проводят сертификацию услуг общественного питания в соответствии с областью аккредитации. Работа проводится экспертами органа по сертификации или привлеченными экспертами из других организаций, аттестованными на право проведения работ по сертификации продукции, работ и услуг общественного питания.

Сертификация продукции, работ и услуг предприятий общественного питания иностранных фирм осуществляется по тем же правилам и процедурам, что и отечественных предприятий.

Для проведения сертификации продукции, работ и услуг общественного питания заявитель - юридическое лицо направляет заявку в орган по сертификации. При наличии у предприятия общественного питания филиалов, сертификации подлежат продукция, работы и услуги, оказываемые каждым филиалом.

Заявитель дополнительно к заявке заполняет анкету - вопросник, перечень вопросов которой может уточняться по согласованию с заявителем.

Срок рассмотрения заявки и принятие решения о проведении (не проведении) сертификации не должен превышать одного месяца после ее получения органом по сертификации. Орган по сертификации регистрирует заявку и рассматривает ее с целью определения возможности проведения сертификации продукции, работ и услуг.

Орган по сертификации при рассмотрении заявки на сертификацию продукции, работ и услуг выполняет следующие функции:

- выбирает схему сертификации услуги;
- определяет наименование продукции, количество и порядок отбора образцов продукции, подлежащей испытаниям;
- определяет аккредитованную испытательную лабораторию, которая будет проводить испытания;
- запрашивает у заявителя, при необходимости, дополнительные сведения, позволяющие определить стабильность производства и качества услуг.

Орган по сертификации при рассмотрении заявки на сертификацию продукции, работ и услуг выполняет следующие функции:

- выбирает схему сертификации услуги;
- определяет наименование продукции, количество и порядок отбора образцов продукции, подлежащей испытаниям;
- определяет аккредитованную испытательную лабораторию, которая будет проводить испытания;
- запрашивает у заявителя, при необходимости, дополнительные сведения, позволяющие определить стабильность производства и качества услуг,

Помимо указанных схем сертификации на срок не более 1 года применяется форма сертификации, основанная на заявлении - декларации исполнителя, предусматривающая обследование предприятия и выдачу сертификата соответствия с последующим инспекционным контролем за

сертифицированный услугой. Применяется для сертификации всех видов услуг.

Сертификационные проверки и испытания проводятся в соответствии с аттестованными методиками и по утвержденным программам.

Сертификационные проверки оформляются актами, испытания - протоколами. Акты сертификационных проверок и протоколы испытаний направляются Органу по сертификации и в виде копии заявителю.

На основании анализа полученных результатов орган по сертификации принимает решение о выдаче или отказе в выдаче сертификата соответствия.

При отрицательных результатах орган по сертификации направляет заявителю решение об отказе в выдаче сертификата. Основанием для отказа в выдаче сертификата является отсутствие положительного результата сертификационных проверок и/или испытаний, а также отказ исполнителя услуги от оплаты процедур сертификации. При повторном обращении заявителя используется тот же порядок сертификации услуг.

Орган по сертификации на основании акта сертификационных проверок процесса оказания услуги, протокола испытаний - контроля качества кулинарной продукции оформляет сертификат соответствия и выдает его заявителю. В сертификате указываются акты и протоколы испытаний, а также испытательные лаборатории, их выдавшие. В сертификате также указывают 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 соответствия устанавливается органом по сертификации с учетом предложений, содержащихся в заключении Госсанэпидслужбы, но не более чем на три года.

Орган по сертификации может выдать дополнительно исполнителю копии сертификата, заверенные подлинной подписью и печатью органа. Копия сертификата должна быть изготовлена способом, воспроизводящим его форму и содержание (электрографическим, фотографическим).

Право применения знака соответствия предоставляется исполнителю лицензией, выдаваемой органом по сертификации в установленном Госстандартом России порядке. В лицензии устанавливаются обязательства исполнителя обеспечивать соответствие услуг нормативным документам. Форма, размеры и технические требования к знаку соответствия при обязательной сертификации установлены в ГОСТ Р 50460-92.

Инспекционный контроль за сертифицированными услугами проводится органом по сертификации с целью установления, что

оказываемая услуга продолжает соответствовать требованиям, на которые она была сертифицирована.

Порядок проведения инспекционного контроля обуславливается принятой для данной услуги схемой сертификации.

Инспекционный контроль проводится в течение всего срока действия сертификата соответствия в форме периодических и внеплановых проверок, включающих испытания - контроль качества кулинарной продукции.

Инспекционный контроль в общем случае содержит следующие виды работ:

- сбор и анализ информации о сертифицированных услугах;
- разработка и утверждение программы инспекционного контроля;
- формирование группы для проведения инспекционной проверки;
- проведение инспекционной проверки;
- оформление результатов инспекционного контроля и принятие решений по результатам.

Инспекционный контроль предусматривает:

- проверку стабильности процесса предоставления услуг в соответствии со схемой выполненной сертификации;
- подтверждение того, что в процессе оказания услуги не внесены изменения, влияющие на сертифицируемые показатели.

Инспекционный контроль предусматривает проведение проверки услуг непосредственно на предприятии - заявителе. Оценка качества (испытаний) кулинарной продукции (отобранных проб) производится аккредитованной испытательной лабораторией.

Инспекционный контроль проводится по инициативе органа по сертификации, за исключением случаев, когда предприятие - 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.

Периодичность определяется органом по сертификации при сертификации услуги, не реже 1 раза в год.

Результаты инспекционного контроля оформляются актом, в котором дается оценка результатов проверки заявителя и испытаний образцов продукции и делается общее заключение о состоянии процесса оказания услуги и возможности сохранения действия выданного сертификата. Акт хранится в органе по сертификации. Копии направляются предприятию - исполнителю и в организации, принимавшие участие в инспекционном контроле. На основании акта инспекционного контроля принимается решение

о сохранении действия сертификата или проведения сертификации услуг вновь.

Орган по сертификации может приостановить или аннулировать действие сертификата соответствия (при этом он приостанавливает или аннулирует лицензию на применение знака соответствия) по результатам Инспекционного контроля в случае:

- несоблюдения требований нормативных документов, контролируемых при сертификации услуг;
- изменения нормативного документа на услуги или метод испытаний;
- изменения процесса оказания сертифицируемой услуги и условий обслуживания, системы обеспечения качества, методов контроля и испытаний, если указанные изменения могут вызвать несоответствие услуги и условий обслуживания требованиям, контролируемым при сертификации;
- представления материалов от территориальных органов санэпиднадзора о нарушениях санитарных норм и правил.

Решение о приостановлении действия сертификата соответствия и лицензии на применение знака соответствия принимается в случае, если путем корректирующих мероприятий, согласованных с органом по сертификации, заявитель может устранить обнаруженные причины несоответствия и подтвердить без повторных проверок (испытаний) соответствие услуг нормативным документам.

Информация о приостановлении действия или отмене сертификата соответствия доводится органом по сертификации до сведения заявителя, потребителей услуг, территориальных органов санэпиднадзора и всех заинтересованных организаций не позднее 7 дней с момента принятия решения.

Решение об отмене действия сертификата соответствия принимается в следующих случаях:

- недостатки невозможно устранить за приемлемое время;
- корректирующие мероприятия не выполнены или не дали результата в установленный решением о приостановлении действия сертификата соответствия срок.

Отмена сертификата действует с момента исключения его из Реестра.

Повторная сертификация услуги, на которую был отменен сертификат, осуществляется по той же процедуре.

После выполнения корректирующих мероприятий орган по сертификации направляет заинтересованным организациям уведомление о снятии приостановления действия сертификата, запрета на применение знака соответствия, об отмене приостановления действий лицензии.

2. Санитарно – эпидемиологическое нормирование для предприятий общественного питания.

Предпринимательство в сфере общепита регулируется примерно 50 различными законодательными документами: законы, напрямую связанные с питанием (например, 29-ФЗ от 2.01.2000); регулирование смежных отраслей (например, закон о курении или применении контрольно-кассовой техники). Основным отраслевым документом для общественного питания — СанПиН, санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

На сегодня главный документ-регулятор — СанПиН 2.3.6.1079-01, введенный в действие в 2001 г, с поправками, принятыми 10 июня 2016 года. Помимо него существует еще несколько документов по специфическим разделам этой деятельности.

СанПиН для предприятия общественного питания: требования 2020 года. Положения документа относятся ко всем организациям. СанПиН для столовых общественного питания ничем не отличается от санитарных требований для элитного ресторана. Организационная форма влияет лишь на частоту или длительность выездной проверки. В жилых помещениях необходим отдельный вход, также должны соблюдаться нормативы уровня шума, электромагнитных излучений и выброса загрязняющих веществ. Нужно ухаживать за прилегающей территорией, производить очистку мусорных баков, не дожидаясь их переполнения. Для любых предприятий общепита обязательна внутренняя канализация и водопровод. Если нет центрального водоснабжения, используются скважины или колодцы. Обслуживание прекращают на периоды отсутствия подачи воды. Нельзя совмещать санузлы сотрудников и клиентов. Если в 2020 году вы строите или реконструируете здание для предприятия общественного питания, необходима замена твердотопливных плит на газ или электроэнергию. Приготовление пищи на мангале разрешено только в отдельно стоящих зданиях. Отделка помещений выполняется из материалов, устойчивых к многократной обработке моющими средствами. Ежедневная уборка должна проводиться после окончания работы. Обязательно ежемесячное проведение капитальной уборки. Нельзя использовать автомобили, перевозящие продукты, для других целей. Качество продукции оценивают ежедневно, составляют протокол с фамилиями готовившего и того, кто проводил оценку. Правила и нормативы не допускают наличие в организациях общепита грызунов и насекомых. Обязательно прохождение лабораторного и бактериологического контроля продукции, смывов, проб воздуха и т.д. Режим проверки согласовывается с местными подразделениями СЭС.

Сотрудникам уделяют особое внимание как при получении разрешения СЭС на открытие, так и при очередных проверках. Для всех сотрудников, принимаемых на предприятия, обязателен медосмотр при трудоустройстве и на регулярной основе при дальнейшей работе. Кроме медосвидетельствования персонал должны быть подготовлен и аттестован по санитарно-гигиеническим правилам.

Для работы в предприятия общепита допускается принимать сотрудников с 14 лет, обладающих необходимыми навыками и знаниями. Следует помнить, что до 18 лет запрещена работа по совместительству. Трудовой договор заключают на общих основаниях с 16 лет, а с 14 — на особых условиях. С несовершеннолетним сотрудником заключают договор на неопределенный срок. Срочный договор с работником, не достигшим возраста 18 лет, возможен только в случае временного трудоустройства в летнее кафе. Все сотрудники обязаны соблюдать гигиенические нормы — мыть руки, носить спецодежду, информировать руководство об инфекциях (в том числе в семье). Запрещено курение и еда в местах приготовления блюд.

Плановая ревизия проходит раз в три года, и о ней владельца уведомят за 3 дня до начала. График составляется на год, его можно посмотреть, чтобы узнать, будет ли у вас проверка в текущем году. Вас могут проверить внепланово, если в любой из надзорных органов поступит жалоба от клиентов или сотрудников. Для такой проверки требуется санкция прокуратуры. Исключение - случаи угрозы жизни и здоровью людей или животных. О внеплановой проверке владельца обязаны предупредить за сутки. В таких случаях времени на подготовку почти не остается.

Выездная проверка не может длиться больше 20 дней (до 50 при продлении на основании найденных нарушений), для микропредприятий — 15 дней.

Нарушение срока годности и хранения продуктов питания. Отсутствующая или нерабочая вентиляция, нет сеток на вентиляционных отверстиях. Хранение готовых блюд совместно с сырыми продуктами. Нет сертификатов на продукцию, используемую для приготовления. Продукция в организациях общепита готовится с нарушением технологии. Отсутствие действительных санитарных книжек у персонала. Нарушение сроков и технологии уборки помещений. Несоблюдение правил обработки грязной посуды. Недостаточный запас посуды и столовых приборов. Отсутствие разделения на готовочные цеха, нет маркировки оборудования по принадлежности к цеху. Неработающее холодильное оборудование. Нарушители санитарно-эпидемиологического режима, установленного СанПиН 2.3.6.1079-01, привлекаются по результатам

проверки к административной ответственности. Для должностных лиц — это штраф 2-3 тысяч рублей, для юридических сумма увеличивается до 20-30 тысяч рублей, доходя в некоторых случаях до 5-10 значений МРОТ. Индивидуальные предприниматели приравниваются к должностным лицам. Вместо штрафа возможно приостановление деятельности до 90 дней. За несоблюдение предписаний после проверки штраф наложат повторно или приостановят деятельность. Если нарушение санитарных правил и нормативов в общепите привело к распространению инфекционного заболевания, возможен штраф до 200 МРОТ или уголовное преследование. Когда к вам пришли с проверкой, обязательно посмотрите наличие удостоверения Роспотребнадзора и приказа о проверке. Следите за тем, чтобы инспекторы не выходили за рамки плана проверки, указанного в распоряжении о ее проведении. Зарегистрируйте проверку журнале учета контрольных мероприятий, попросите проверяющих расписаться там. Внимательно изучите все, что написано в акте, прежде чем подписывать его. Обжаловать результаты можно в суде или вышестоящем по отношению к проверяющим органе надзора, срок обжалования — 3 месяца.

3. Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике.

<https://gisnpa-dnr.ru/npa/0028-63-20180507/#0028-63-20180507-p> **Составить опорный конспект по вопросу, перейдя по ссылке.**

Домашнее задание: начертить схему «Структура фонда нормативных документов, действующих в сфере общественного питания».

Вопросы для самоконтроля

1. Дайте определение понятию санитарно – эпидемиологическое нормирование для предприятий общественного питания.
2. Перечислите Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике.

Список рекомендованных источников

- 1 Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии: Учебник для вузов. М.: Аудит, ЮНИТИ, 1998. – 479 с.

Готовые материалы присылать преподавателю на электронную почту rshevkalenko@bk.ru или в личном сообщении в социальной сети <https://vk.com/id1684889533>

Преподаватель

Шевкаленко Р.А.