

## Перечень документов и мероприятий, обеспечивающих создание условий безопасности услуг, оказываемых предприятием общественного питания:

1. Устав предприятия
2. Свидетельство о регистрации фирмы
3. Лицензия на алкогольную продукцию
4. Сведения о стабильности санитарно-гигиенического состояния предприятия:
  - 4.1. Заключение Центра Государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения РФ (ЦГСЭН)
  - 4.2. Согласованный с ЦГСЭН ассортиментный перечень изготавливаемой и реализуемой продукции
  - 4.3. Договор на проведение исследований кулинарной продукции по санитарно-гигиеническим, микробиологическим и медико-биологическим показателям
  - 4.4. Ведение учета результатов исследований на предприятии, ответственное лицо
  - 4.5. Наличие санитарного журнала
  - 4.6. Организация проведения работ по дезинсекции, дератизации, ответственное лицо
  - 4.7. Ведение графиков медосмотра, наличие медицинских книжек, ответственное лицо
  - 4.8. Организация вывоза мусора с территории
  - 4.9. Ведение журнала регистрации результатов осмотра на наличие гнойничковых заболеваний
5. Сведения о соответствии предприятия требованиям строительных норм и правил пожарной безопасности:
  - 5.1. Наличие заключения Госпожнадзора по законченному строительству
  - 5.2. Заключение о соответствии объекта требованиям пожарной безопасности
6. Материально-техническое обеспечение:
  - 6.1. Перечень установленного технологического, торгового и холодильного оборудования
  - 6.2. Организация проведения работ по ремонту и техническому обслуживанию систем обеспечения производства
  - 6.3. Сведения о проверке обслуживания систем водоснабжения, канализации и др.
7. Метрологическое обеспечение производства:
  - 7.1. Список средств измерений
  - 7.2. Дата регистрации и выдачи свидетельства на контрольно-кассовую машину
  - 7.3. Дата поверки весов
8. Наличие фонда нормативных документов:
  - 8.1. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 (с изменениями от 21 мая 2001 г.)
  - 8.2. СанПиН 4-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»
  - 8.3. СанПиН 2.3.6.959-00 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
  - 8.4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
  - 8.5. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению»
  - 8.6. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
9. Наличие технологической документации
10. Учет, хранение и внесение изменений в имеющуюся нормативную и технологическую документацию
11. Сведения о контроле качества на предприятии:
  - 11.1. Контроль качества продовольственного сырья
  - 11.2. Наличие документов, подтверждающих безопасность сырья
  - 11.3. Наличие договорных связей с поставщиками
  - 11.4. Контроль технологического процесса изготовления кулинарной продукции:

- 11.5. Контроль качества реализуемой продукции
- 11.6. Результаты исследований продукции по кулинарной безопасности
- 11.7. Наличие бракеражного журнала
- 12. Сведения о квалификации исполнителей услуг:
  - 12.1. Наличие инструкций по охране труда
  - 12.2. Список персонала с указанием разряда
  - 12.3. Мероприятия по повышению квалификации
  - 12.4. Сведения об аттестации
- 13. Организация работы по охране труда:
  - 13.1. Наличие инструкций по охране труда
  - 13.2. Ведение журнала инструктажа по технике безопасности
- 14. Организация обслуживания потребителей:
  - 14.1. Самообслуживание
  - 14.2. Обслуживание метрдотелем и официантами
  - 14.3. Обслуживание барменом
  - 14.4. Обслуживание продавцом и буфетчиком
- 15. Предоставление услуг на предприятии в соответствии с Общероссийским классификатором услуг населению ОКУН ОК 002-93 (введен в действие с 1 января 1994 г.)
- 16. Учет претензий потребителей к качеству услуг
- 17. Наличие книги отзывов и предложений