

## Схемы добровольной сертификации пищевой продукции

Схема	Содержание схемы (программы)
Схема 3с (для серийно выпускаемой продукции)	Прием и регистрация заявки и комплекта документов
	Первичное рассмотрение Заявки и комплекта документов, назначение ответственного за работу по Заявке
	Рассмотрение и оценка комплекта документов Заявителя, проверка правильности выбора схемы сертификации и принятие решения по заявке с учетом выбранной схемы сертификации
	Проведение работ по оцениванию в рамках сертификации: - отбор типовых образцов (проб) продукции; - идентификация продукции; - направление ее для проведения испытаний в аккредитованную испытательную лабораторию (центр).
	Анализ результатов работ по сертификации с целью принятия решения о возможности выдачи сертификата соответствия и принятие решения о выдачи сертификата соответствия
	Оформление и выдача Заявителю сертификата соответствия
	Передача результатов работ по сертификации продукции заявителю, хранение дел с документами, подтверждающими правомерность решения
	Проведение инспекционного контроля за сертифицированной продукцией *
Схема 4с (для серийно выпускаемой продукции)	Прием и регистрация заявки и комплекта документов
	Первичное рассмотрение Заявки и комплекта документов, назначение ответственного за работу по Заявке
	Рассмотрение и оценка комплекта документов Заявителя, проверка правильности выбора схемы сертификации и принятие решения по заявке с учетом выбранной схемы сертификации
	Проведение работ по оцениванию в рамках сертификации: - отбор типовых образцов (проб) продукции; - идентификация продукции;
Схема	Содержание схемы (программы)
	- направление ее для проведения испытаний в аккредитованную испытательную лабораторию (центр); - проведение анализа состояния производства.
	Анализ результатов работ по сертификации с целью принятия решения о возможности выдачи сертификата соответствия и принятие решения о выдачи сертификата соответствия
	Оформление и выдача Заявителю сертификата соответствия
	Передача результатов работ по сертификации продукции заявителю, хранение дел с документами, подтверждающими правомерность решения
	Проведение инспекционного контроля за сертифицированной продукцией путем периодических испытаний продукции и проведения анализа состояния производства *

Схема 6с (для партии продукции)	Прием и регистрация заявки и комплекта документов
	Первичное рассмотрение Заявки и комплекта документов, назначение ответственного за работу по Заявке
	Рассмотрение и оценка комплекта документов Заявителя, проверка правильности выбора схемы сертификации и принятие решения по заявке с учетом выбранной схемы сертификации
	Проведение работ по оцениванию в рамках сертификации: - отбор образцов (проб) от партии продукции; - идентификация продукции, в том числе на принадлежность к заявленной партии; - направление ее для проведения испытаний в аккредитованную испытательную лабораторию (центр).
	Анализ результатов работ по сертификации с целью принятия решения о возможности выдачи сертификата соответствия и принятие решения о выдаче сертификата соответствия
	Оформление и выдача Заявителю сертификата соответствия, с четким указанием характеристики партии
	Передача результатов работ по сертификации продукции заявителю, хранение дел с документами, подтверждающими правомерность решения
*Порядок проведения инспекционного контроля в ОС ПиУ установлен в Типовой программе инспекционного контроля	

**Применение схем (программ) добровольной сертификации для однородных групп пищевой продукции и продовольственного сырья**

№	Наименование однородной группы продукции	Схемы
1.	Продукты переработки зерна	3с,4с, 6с
2.	Хлебобулочные и макаронные изделия: -длительного хранения -кратковременного хранения	3с,4с, 6с 4с, 6с
3.	Растительные масла и продукты их переработки: -длительного хранения -кратковременного хранения	3с,4с, 6с 4с, 6с
4.	Мясо, мясная продукция, мясо птицы, яйца и продукты их переработки - для детского питания	3с,4с, 6с 4с, 6с
5.	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемых из них: -длительного хранения -кратковременного хранения -для детского питания	3с,4с, 6с 4с, 6с 4с, 6с
6.	Молоко и молочные продукты: - для продукции со сроком годности более одного месяца - для продукции со сроком годности менее одного месяца - для продукции детского питания	3с,4с, 6с 4с, 6с 4с, 6с
7.	Фруктоовощная продукция, включая соковую продукцию -для детского питания	3с,4с, 6с 4с, 6с
8.	Пищевые концентраты	3с,4с, 6с

	-для детского питания	4с, 6с
9.	Напитки безалкогольные и алкогольные	3с,4с, 6с
10.	Кондитерские изделия и продукты сахарной промышленности - для продукции длительного хранения сахарной промышленности - для продукции длительного хранения кондитерской промышленности - для продукции кратковременного хранения - для детского питания.	3с,4с, 6с 3с,4с, 6с 4с, 6с 4с, 6с

### Схемы добровольной сертификации услуги общественного питания

Схема	Содержание схемы (программы)
<b>Схема 1</b>	Прием и регистрация заявки и комплекта документов
	Первичное рассмотрение Заявки и комплекта документов, определение ответственного исполнителя – эксперта ОС ПиУ, которому передается Заявка и комплект документов
	Рассмотрение заявки и оценка комплекта документов Заявителя, идентификация услуги, проверка правильности выбора схемы сертификации и принятие решения по заявке с учетом выбранной схемы сертификации
	Разработка программы и формирование комиссии для подтверждения соответствия услуг
	Проведение работ по оцениванию: подтверждение соответствия услуг установленным требованиям, включая выборочную проверку результатов услуг: - оценка мастерства исполнителя услуг: ➤ наличие и уровень профессиональной подготовки и квалификации персонала; ➤ теоретические знания, практически навыки и умения; ➤ знание персоналом нормативных и технических документов на оказываемые услуги; - выборочная проверка (испытания) результатов услуг: ➤ отбор образцов и проверка результатов работ и услуг и на месте оказания услуг с использованием средств измерений исполнителя услуг (заявителя); ➤ при необходимости проведение испытаний результатов услуг в Испытательном центре, с привлечением для отбора образцов представителей ИЦ; - оформление акта оценки оказания услуг
	Анализ результатов работ по оцениванию с целью принятия решения о возможности выдачи сертификата соответствия и принятие решения о выдачи сертификата соответствия
	Оформление и выдача Заявителю сертификата соответствия
	Передача результатов работ по сертификации услуги заявителю, хранение дел с документами, подтверждающими правомерность решения
	Контроль мастерства исполнителя услуг при инспекционном контроле

<b>Схема 2</b>	Прием и регистрация заявки и комплекта документов
	Первичное рассмотрение Заявки и комплекта документов, определение ответственного исполнителя – эксперта ОС ПиУ, которому передается Заявка и комплект документов
	Рассмотрение и оценка комплекта документов Заявителя, идентификация услуги, проверка правильности выбора схемы сертификации и принятие решения по заявке с учетом выбранной схемы сертификации
<b>Схема</b>	<b>Содержание схемы (программы)</b>
	Разработка программы и формирование комиссии для подтверждения соответствия услуг
	Проведение работ по оцениванию в рамках сертификации: подтверждение соответствия услуг установленным требованиям, включая выборочную проверку результатов услуг: - оценка процесса оказания услуг: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ наличие и соблюдение требований нормативных и технических документов на процессы оказания услуг общественного питания;</li> <li>➤ наличие и соблюдение требований нормативных и технических документов к продукции общественного питания, как результата оказания услуг;</li> <li>➤ инфраструктура объекта сертификации (прилегающая территория, производственные помещения, транспорт и т.п.);</li> <li>➤ наличие и содержание технологического и вспомогательного оборудования;</li> <li>➤ организация входного, технологического и приемочного контроля;</li> <li>➤ соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;</li> <li>➤ безопасность и стабильность процессов оказания услуг, в том числе соблюдение технологии и рецептуры технологических процессов;</li> <li>➤ профессиональная подготовка и компетентность исполнителей услуг;</li> </ul> - выборочная проверка (испытания) результатов услуг: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ отбор образцов и проверка результатов работ и услуг и на месте оказания услуг с использованием технологического оборудования и средств измерений исполнителя услуг (заявителя);</li> <li>➤ при необходимости, проведение испытаний результатов услуг в Испытательном центре, с привлечением для отбора образцов представителей ИЦ</li> </ul> - оформление акта оценки оказания услуг
	Анализ результатов работ по сертификации с целью принятия решения о возможности выдачи сертификата соответствия и принятие решения о выдачи сертификата соответствия
	Оформление и выдача Заявителю сертификата соответствия
	Передача результатов работ по сертификации продукции заявителю, хранение дел с документами, подтверждающими правомерность решения
	Контроль процесса оказания услуг при инспекционном контроле
<b>Схема 4</b>	Прием и регистрация заявки и комплекта документов
	Первичное рассмотрение Заявки и комплекта документов, определение ответственного исполнителя – эксперта ОС ПиУ, которому передается Заявка

	и комплект документов
	Рассмотрение и оценка комплекта документов Заявителя, идентификация услуги, проверка правильности выбора схемы сертификации и принятие решения по заявке с учетом выбранной схемы сертификации
	Разработка программы и формирование комиссии для подтверждения соответствия услуг
Схема	Содержание схемы (программы)
	<p>Проведение работ по оцениванию в рамках сертификации: подтверждение соответствия услуг установленным требованиям, включая выборочную проверку результатов услуг:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка организации (предприятия) при которой подлежат проверке: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ наличие и функционирование системы обеспечения качества предоставляемых услуг;</li> <li>➤ организационное, правовое, программное, методическое, информационное и другое обеспечение;</li> <li>➤ состояние материально-технической базы заявителя, в том числе оснащение помещениями, оборудованием, прилегающая территория и др.;</li> <li>➤ условия функционирования объекта питания;</li> <li>➤ содержание внутренней документации;</li> <li>➤ стабильность функционирования систем технического обеспечения и обслуживания, в том числе состояние материально-технического обеспечения;</li> <li>➤ соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;</li> <li>➤ наличие и соблюдение требований нормативных и технических документов на процессы оказания услуг;</li> <li>➤ безопасность и стабильность процесса оказания услуг, в том числе соблюдение технологии и рецептуры технологических процессов;</li> <li>➤ профессиональная подготовка и компетентность исполнителей услуг;</li> </ul> </li> <li>- выборочная проверка (испытания) результатов услуг: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ проведение отбора образцов и проверка результатов работ и услуг и на месте оказания услуг с использованием технологического оборудования и средств измерений исполнителя услуг (заявитель);</li> <li>➤ при необходимости, проведение испытаний результатов услуг в испытательном центре, с привлечением для отбора образцов представителей ИЦ.</li> </ul> </li> </ul> <p>- оформление акта оценки оказания услуг</p> <p>Анализ результатов работ по сертификации с целью принятия решения о возможности выдачи сертификата соответствия и принятие решения о выдаче сертификата соответствия</p> <p>Оформление и выдача Заявителю сертификата соответствия</p> <p>Передача результатов работ по сертификации продукции заявителю, хранение дел с документами, подтверждающими правомерность решения</p> <p>Контроль соответствия при инспекционном контроле</p>

## 2 Применение схем (программ) добровольной сертификации услуг общественного питания

№	Область применения схемы	Схема
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.	1
№	Область применения схемы	Схема
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.	2
3.	Применяют для сертификации услуг питания ресторанов, кафе, столовых, закусочных, предприятий быстрого обслуживания, буфетов и других типов.	4