

## Схемы сертификации работ (услуг)

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

Все предприятия общепита: кафе, рестораны, бары, столовые, бистро и т.д. обязаны соблюдать установленные санитарные, противопожарные правила, обязательные требования к качеству услуг, их безопасности для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества. Правовым регулированием деятельности предприятий общепита является сертификация услуг общественного питания.

№ схемы	Оценка выполнения работ, оказания услуг	Проверка (испытания) результатов работ и услуг	Инспекционный контроль сертифицированных работ и услуг
2	Оценка процесса выполнения работ, оказания услуг	Проверка (испытания) результатов работ и услуг	Контроль процесса выполнения работ, оказания услуг
4	Оценка организации (предприятия)	Проверка (испытания) результатов работ и услуг	Контроль соответствия установленным требованиям

По **схеме 2** оценивают процесс выполнения работ (оказания услуг), проверяют (испытывают) результаты работ и услуг и контролируют процесс выполнения работ (оказания услуг) при инспекционном контроле.

В зависимости от сложности процесса оценивают:

- полноту и актуализацию документации, устанавливающей требования к процессу;
- оснащение необходимым оборудованием, инструментом, средствами измерений (испытаний, контроля), помещениями и др., а также их соответствие установленным требованиям;
- метрологическое, организационное и др. обеспечение;
- безопасность и стабильность процесса;
- профессиональную компетентность исполнителей работ и услуг, обслуживающего и производственного персонала.

По **схеме 4** оценивают организацию (предприятие) - исполнителя работ и услуг на соответствие установленным требованиям.