

**ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ**  
**Кафедра Разведения, кормления и частной зоотехнии**

Рег. № ТОП н. 03-64018  
« 07 » 10 2022 г.

**УТВЕРЖДЕН**  
на заседании кафедры  
Протокол № 3 от «04» 10 2022 г.  
Заведующий кафедрой  
  
\_\_\_\_\_ К.В.Жучаев  
подпись

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Б1.В.ДВ.03.01 Сертификация услуг в общественном питании

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология общественного питания

Новосибирск 2022

8411

**Паспорт  
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	<b>Общие сведения и законодательно-правовые основы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг общественного питания</b>		
1.1	Общие сведения об организации общественного питания	ПК -1 ПК- 4	Презентация
1.2	Основные законодательные и правовые акты в отношении продукции и услуг общественного питания.	ПК -1 ПК- 4	Задания
2.	<b>Качество и безопасность продукции и услуг общественного питания</b>		
2.1	Обеспечение качества и безопасности продукции и услуг общественного питания (индустрии питания)	ПК -1 ПК- 4	Задания
2.2	Квалификационные и санитарные требования к работникам сети общественного питания	ПК -1 ПК- 4	Дискуссия
3.	<b>Подтверждение соответствия продукции и услуг общественного питания</b>		
3.1	Общие сведения и основы подтверждения соответствия продукции и услуг общественного питания установленным требованиям	ПК -1 ПК- 4	Презентация
3.2	Сертификация как процедура подтверждения соответствия услуг общественного питания.	ПК -1 ПК- 4	Ситуационные задания
4.	Зачет с оценкой	ПК -1 ПК- 4	Вопросы

## ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ

### 1. Описание оценочных средств по разделам (темам) дисциплины:

**Общие сведения и законодательно-правовые основы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг общественного питания**

**Тема: Основные законодательные и правовые акты в отношении продукции и услуг общественного питания**

*Задание 1.* Используя лекционный материал, а также электронный фонд правовой и нормативно-технической документации, базу нормативных документов RUS GOST, бесплатную библиотеку стандартов и нормативов, а также информационный портал Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (РОССТАНДАРТ) охарактеризовать действующее законодательство и нормативно-правовую документацию в области общественного питания по следующим критериям:

- законы Российской Федерации;
- технические регламенты Таможенного союза (ЕАЭС);
- постановления Правительства Российской Федерации;
- санитарные правила и нормы;
- стандарты: по общим вопросам в области общественного питания, предприятия общественного питания, продукция общественного питания, персона;
- иные нормативно-правовые акты.

*Задание 2.* Используя нормативную базу обеспечения качества и безопасности продукции общественного питания охарактеризовать методы контроля продукции общественного питания по форме:

НД на методы контроля	Используемый метод(ы)	Сущность метода(ов)	Используемые средства контроля

**Качество и безопасность продукции и услуг общественного питания**

**Тема: Обеспечение качества и безопасности продукции и услуг общественного питания (индустрии питания)**

Предприятия общественного питания (рестораны, кафе, пиццерии, закусочные, буфеты и т.п.) являются частью пищевой отрасли, что подразумевает внедрение программы ХАССП. Основная задача, данной системы обеспечение контроля на всех этапах производственного процесса, а также и при хранении и реализации продукции, то есть везде где может возникнуть опасная ситуация, связанная с безопасностью потребителя.

*Концепция занятия* – управление безопасностью пищевой продукции, основанной на определении возможных рисков в процессе деятельности предприятия общественного питания, а также предупреждение этих рисков до их реального появления.

Система ХАССП, является документацией внутреннего характера имеет абсолютно внешнее проявление и нацелена, прежде всего, на предотвращении рисков для здоровья общества.

**Перечень разрабатываемой документации в соответствии с принципами ХАССП**

Принцип ХАССП № 1 - Анализ опасностей:

- Формирование ассортиментного перечня изготавливаемой (реализуемой) продукции
- Блок-схема технологического процесса
- Перечень учитываемых опасных факторов и оценка тяжести последствий на здоровье
- Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах производства (изготовления)

- Разработка процедур по предупреждению опасных факторов (управлению опасностями):

**ПЕРСОНАЛ:**

- планирование обучения персонала;
- правила личной гигиены;
- посещение посторонними лицами;
- предупреждение попадания посторонних предметов в продукцию;

**ПОЛУЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ХРАНЕНИЕ И РЕАЛИЗАЦИЯ:**

- приемка входящих материалов и сырья;
- порядок хранения сырья и материалов;
- порядок приемки, хранения готовой продукции;

**ОБОРУДОВАНИЕ:**

- ТО и ремонт оборудования;
- управление измерительным оборудованием;

**ПОМЕЩЕНИЕ:**

- требования к воде на предприятии;
- санитарная обработка помещений и приготовление дезрастворов;
- уборка территории;
- предупреждение перекрестных загрязнений;
- перевозка автотранспортом;
- санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря.

Процедура по управлению потенциально небезопасной продукцией

Процедура по реагированию на чрезвычайные обстоятельства

Принцип ХАССП № 2 -Контрольные точки (КТ), Критические контрольные точки

(ККТ):

- Программа производственного контроля с контрольными точками;
- Процедура определения выбора ККТ.

Принцип ХАССП № 3 - Критические значения (пределы):

- Процедура определения критических пределов для каждой ККТ

Принцип ХАССП № 4 – Мониторинг:

- Рабочие листы ХАССП;
- План ХАССП.
- Процедура по идентификации и прослеживаемости продукции.

Принцип ХАССП № 5 –Корректирующие действия:

- Процедура (регламент) проведения корректирующих действий.

Принцип ХАССП № 6 – Верификация (проверка):

- Процедура внутренних аудитов (проверок) системы ХАССП;
- Программа внутренних аудитов.

Принцип ХАССП № 7 – Документирование:

- Процедура управления документацией системы ХАССП;
- Процедура управления записями системы ХАССП
- Руководство по системе ХАССП

Алгоритм выполнения задания по использованию принципов ХАССП в общественном питании:

1. Составить ассортиментный перечень изготавливаемой (реализуемой) продукции по форме, указанной ниже.

**Принцип ХАССП № 1 - Анализ опасностей**

Предприятия (объекты) общественного питания в зависимости от типа предприятия должны иметь ассортиментный перечень продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, преискусранты, карты.

## АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ изготавливаемой (реализуемой) продукции

(указывается наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя)  
расположенный по адресу: \_\_\_\_\_

(указывается адрес торгового объекта)

Количество посадочных мест \_\_\_\_\_.

Режим работы – \_\_\_\_\_

№ п/п	Наименование товара	Количество видов
<i>Ассортиментный перечень продукции собственного производства:</i>		
1.	Холодные блюда и закуски, в том числе бутерброды	
2.	Супы	
3.	Горячие блюда	
4.	Сладкие блюда, десерты	
5.	Напитки (горячие, холодные)	
6.	Мучные кондитерские и булочные изделия собственного и/или промышленного производства	
<i>Ассортиментный перечень товаров:</i>		
7.	Фруктовые и/или минеральные воды (напитки), соки отечественного производства	
8.	Фрукты	
9.	Кондитерские изделия (шоколад, конфеты, орешки и другие)	
10.	Сопутствующие товары	

Технологический процесс предприятия общественного питания – это совокупность операций по производству, реализации продукции и организации ее потребления.

Блок-схема представляет собой пошаговое и последовательное описание всех технологических операций, необходимых для изготовления продукта. Схожие блюда группируются, и для каждой группы ассортимента разрабатывается одна общая блок-схема. При построении блок-схем блюда разделяют на: первые блюда, вторые блюда, хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия и т.д. и напитки. В диаграмму процесса также вносятся сведения о всех подготовительных и дополнительных операций: нарезка, консервация, жарка и пр.

2. Составить блок-схему процесса производства продукции по форме:



Рис. 1 Блок-схема процесса производства продукции

Пример:

### Блок-схема технологического процесса приготовления первых блюд



Рис. 2 Блок-схема технологического процесса приготовления первых блюд

Пример:

### Блок-схема технологического процесса приготовления вторых блюд

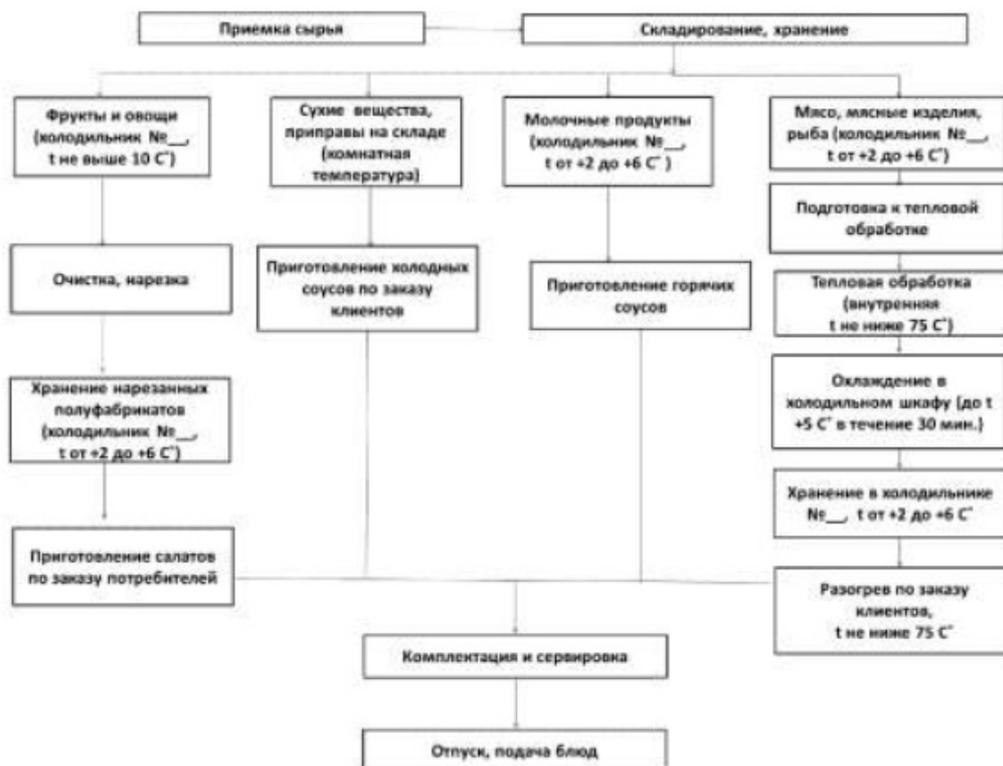


Рис. 3 Блок-схема технологического процесса приготовления вторых блюд

Пример:

### Блок-схема технологического процесса приготовления кондитерских изделий



Рис. 4 Блок-схема технологического процесса приготовления кондитерских изделий

Пример:

### Блок-схема технологического процесса приготовления напитков

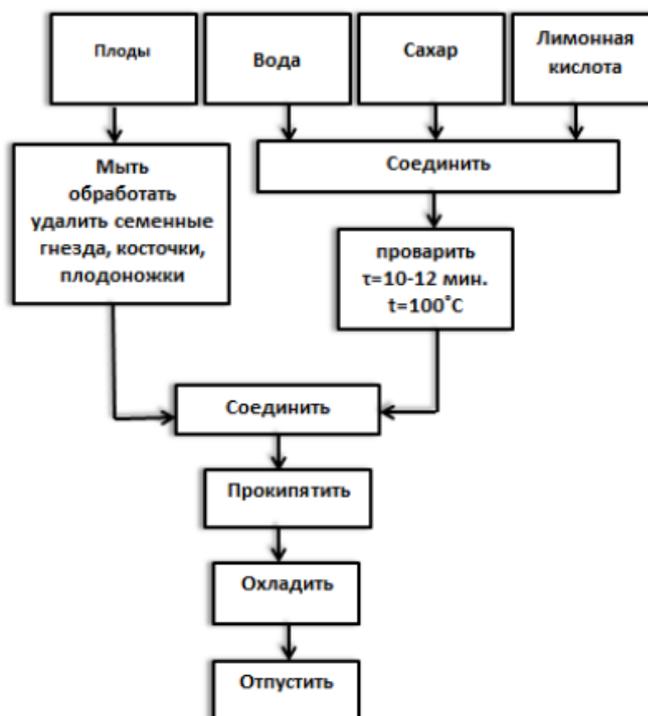


Рис. 5 Блок-схема технологического процесса приготовления напитков

3. Определить перечень учитываемых опасных факторов и провести оценку тяжести последствий на здоровье.

Опасный фактор это – любой биологический, химический, физический агент, который может стать причиной небезопасности продукта для употребления.

Для выявления рисков, определения степени их опасности и обозначения пределов учитывают 3 фактора потенциального загрязнения продукции:

- биологический,
- химический,
- физический.

Биологическими опасными факторами могут быть бактерии, паразиты, вирусы или иные живые организмы, которые могут сделать пищу небезопасной для употребления.

Химические риски разделяют на 3 группы.

1. Ненамеренно попавшие в пищу химикаты

а) Сельскохозяйственные химикаты: пестициды, гербициды, регуляторы роста растений и т. д.

б) Химикаты, используемые на предприятиях: чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, смазочные масла и т. д.

в) Заражения из внешней среды: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть и т. д.

2. Естественно возникающие факторы риска

Продукты растительного, животного или микробного метаболизма, например, афлатоксины.

3. Намеренно добавляемые в пищу химикаты

Консерванты, кислоты, пищевые добавки, вещества, способствующие облегчению переработки и т. д.

Физическими опасными факторами могут быть физические предметы, случайно попавшие в пищевой продукт, и способные вызвать заболевание или нанести повреждений человеку. Например: стекло, металл, пластик, пленка, кости, камни, нитки, резина, щепки, ювелирные украшения, ногти, краска, штукатурка, шерсть, бумага, щетина и т. п.

Анализ опасных факторов включает:

- идентификацию опасных факторов;
- оценку опасных факторов;
- составление перечня опасных факторов, которые могут привести в процессе изготовления к выпуску продукции, не соответствующей требованиям.

При идентификации опасностей определяют все разумно ожидаемые опасности в сырье, материалах и конечной продукции с учетом особенностей технологического процесса, которые могут привести к загрязнению продукции и нанести вред здоровью человека.

Основой для идентификации опасностей служат:

- ТР ТС и др. документы, в которых сформулированы требования к обеспечению безопасности продукции;
- описание сырья, полуфабрикатов, тароупаковочных и вспомогательных материалов, контактирующих с продукцией;
- описание производимой продукции, в том числе информация о ее составе, условиях хранения, условиях потребления и т.д. (Спецификация конечной продукции);
- блок-схемы технологического процесса изготовления продукции;
- информация о персонале, о производственной среде
- результаты контроля технологического процесса;
- информация контролирующих органов, рекламации от потребителей.

При оценке опасностей из всего списка идентифицированных потенциально опасных факторов те опасные факторы, появление которых может привести к выпуску продукции не соответствующей требованиям.

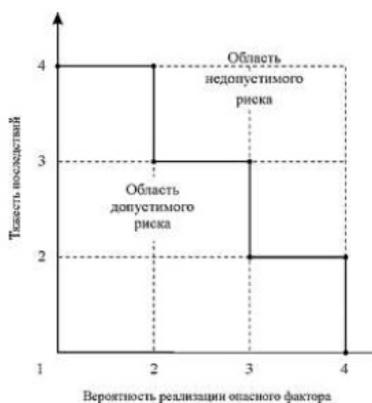
Для этого по каждой идентифицированной опасности проводят анализ риска с учетом: вероятности ее возникновения и серьезности возможного неблагоприятного воздействий на здоровье потребителя.

В результате оценки, каждой опасности присваиваются числовые значения вероятности возникновения опасного фактора и серьезности последствий.

Значения опасного фактора наносятся на диаграмму оценки рисков в виде точки. Если точка лежит на или выше границы – оцененный фактор опасный и его учитывают, если ниже – не опасный и его не учитывают.

Результаты оценки значимости рисков и необходимости учета потенциально опасных факторов заносят в Перечень идентифицированных опасных факторов.

**В предприятии общественного питания оценивается:**



- ✓ вероятность появления опасного фактора в практике предприятия, где 1 - вероятность равна нулю, 2 - незначительная, 3 - значительная и 4 - высокая;
- ✓ тяжесть последствий для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору, где 1 - легкая тяжесть, 2 - средняя тяжесть, 3 - тяжелые последствия, 4 - критические последствия.

По результатам оценки опасных факторов составляют перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к изготовлению продукции, не соответствующей требованиям.

Пример:

**Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах изготовления**

Наименование операций	Опасный фактор	Краткое описание	Вероятность появления	Тяжесть последствий
Формирование ассортиментного перечня сырья и готовой продукции	Биологический	Рецепты по приготовлению блюд, которые содержат опасные компоненты, или этапы обработки продовольствия, имеющие опасные стадии, могущие привести к риску потери безопасности продукта. Риски снижаются если имеется проработанный ассортиментный перечень сырья и готовой продукции	1	1
	Химический		1	1
	Физический		1	1
Приемка и хранение сырья и готовой продукции	Биологический	В потенциально опасных видах сырья наблюдается быстрый рост патогенных микроорганизмов, если температура превышает норму. Риски снижаются если продукция сертифицирована, декларирована, находится в упаковке, соблюдены условия транспортировки.	2	4
	Химический		1	1
	Физический		2	3

**Принцип ХАССП № 2 Контрольные точки. Критические контрольные точки.**

Критическая контрольная точка определяется как шаг, в котором контроль может быть важен и применен, чтобы предотвратить или устранить риск для безопасности пищевых продуктов или уменьшить его до допустимого уровня. Потенциальные риски, которые, вполне вероятно, вызовут болезнь или вред здоровью в отсутствие их контроля, должны быть учтены в определении ККТ.

Критические контрольные точки должны иметь: измеряемые конкретные параметры, критические пределы, постоянный мониторинг.

Определяются ККТ только для учитываемых опасных факторов (вероятность возникновения потенциально серьезной опасности является наиболее высокой), когда не существует последующего этапа, на котором риск может быть снижен.

В перечень критических контрольных точек (ККТ) следует включить параметры технологических операций производства продукции; показатели безопасности продовольственного сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы.

Количество ККТ определяют, проводя анализ отдельно по каждому учитываемому опасному фактору и рассматривая последовательно все операции, включенные в схему производственного процесса.

Анализ опасных факторов, мероприятия по управлению, ККТ по технологическому процессу производства осуществляется по блок-схемам методом «Дерева принятия решений», и оформляется в форме таблицы.

Классификация ККТ в отрасли общественного питания включает в себя приемку сырья, его хранение, тепловую обработку для обезвреживания микроорганизмов, подачу посетителям горячих блюд. В ресторанах, кафе и пиццериях могут быть определены дополнительные ККТ, например: контроль доставки замороженных полуфабрикатов; учет свойств фритюрных жиров и др.



Рис. 6 Анализ операций технологического процесса для определения ККТ

Полная и точная идентификация ККТ является базовой для управления рисками безопасности пищевых продуктов. Информация, полученная во время анализа рисков, важна для команды ХАССП для определения, какой шаг является ККТ. Одна стратегия облегчить идентификацию каждой ККТ является использованием дерева решений.

Критические контрольные точки могут находиться в любом шаге, где риски могут быть или предотвращены, устранены, или уменьшены до допустимых уровней. Примеры ККТ могут включать: тепловую обработку, охлаждение, тестирование компонентов для химических остатков, контроль за формулой продукта, и тестирование продукта на предмет металлических загрязнителей. ККТ должны быть тщательно описаны и зарегистрированы.

Кроме того, они должны использоваться только в целях безопасности товаров. Например, ККТ может быть особый процесс нагревания, в установленный срок и при температуре, специально заданной для разрушения определенного болезнетворного микроорганизма. Аналогично, охлаждение прошедшей предварительную обработку еды, чтобы препятствовать тому, чтобы опасные микроорганизмы размножились, или регулирование рН фактора для предотвращения формирования токсинов, также может быть ККТ. Различное оборудование, которое готовит подобные продукты, может отличаться по рискам и шагам, которые являются ККТ. Это может произойти из-за различий в расположении каждого средства, оборудовании, выборе компонентов, используемых процессах, и т.д.

Целью процедуры определения ККТ является описание методики идентификации, анализа и оценки опасных факторов, а также выбор и оценка комбинаций мероприятий по управлению ККТ.

На основании данной методики проводится оценка и определение мероприятий по управлению пищевыми рисками по сырью и каждому этапу технологического процесса изготовления готовой продукции.

Процедура осуществляется с целью обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее изготовления, предотвращения или устранения опасных факторов и исключения загрязнения пищевого сырья и продукции.

### **Принцип ХАССП № 3 Критические значения (пределы). Процедура определения критических пределов для каждой ККТ**

Критический предел – это максимум, и/или минимум значения, которым биологическим, химическим или физическим параметрам нужно управлять в ККТ, чтобы предотвратить, устранить или уменьшить до допустимого уровня возникновение рисков безопасности пищевых продуктов. Критический предел используется, чтобы различить безопасные и опасные эксплуатационные режимы в ККТ.

У каждой ККТ будет одна или более мер контроля, чтобы гарантировать, что распознанные опасности предотвращены, устранены или уменьшены до допустимых уровней. Каждая мера контроля имеет один или более связанных критических предела.

Критические пределы могут быть основаны на следующих факторах:

- время;
- температура;
- вес;
- размер;
- влажность;
- уровень консервантов;
- рН;
- уровень соли;
- уровень / доля ингредиентов, и т.д.

Результаты оформить по форме:

Пример

Процесс/Шаг	ККТ	Критические пределы
Приготовление	Да	Температура печи: _____ Время; степень разогревания/охлаждения (скорость ленты) _____ Толщина пирога: _____ Состав пирога _____ Влажность печи: _____

### Принцип ХАССП № 4 Мониторинг

Необходимо разработать систему мониторинга или провести внутренний аудит. Контроль является неотъемлемой частью ХАССП и представляет собой систему наблюдений и измерений, цель которых — удостовериться в том, что состояние ККТ находится в рамках установленных критических пределов. Предпочтение отдается непрерывным методам контроля, однако возможны регулярные контрольные мероприятия с периодичностью, достаточной для обеспечения управления рисками в ККТ. Персонал, привлекаемый к проведению таких мероприятий, должен быть обучен тому, как вести достоверный учет всех полученных результатов, в том числе любых отклонений. Хорошо организованная система учета позволяет незамедлительно принимать ответные меры.

Информация по критическим контрольным точкам, критическим пределам, а также мониторингу, корректирующим действиям и документированию должна быть сведена в специальную форму плана НАССР.

### Рабочие листы ХАССП

Форма рабочего листа ХАССП по ГОСТ 51.705.1 - 2001

Наименование продукта \_\_\_\_\_

Наименование технологического процесса \_\_\_\_\_

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно-учетный документ
1	2	3	4	5	6	7

### План (программа) ХАССП

План ХАССП для предприятий общественного питания предусматривает создание блок-схемы методики приготовления продукции.

При этом похожие блюда попадают под одну группу, в связи с чем, для каждого вида создаётся общая схема. Такой подход позволяет упростить идентификацию и оценивание предположительных угроз, которые требуется контролировать.

Именно подобным образом определяются контрольные критические точки ХАССП для общепита. Это те стадии технологического процесса, в которых присутствует возможность появления опасностей.

План ХАССП представляет собой совокупность документов системы пищевой безопасности который составлен на основе:

- проведения анализа факторов опасности,
- определения критических контрольных точек,
- определения критических пределов ККТ,
- проведения мониторинга,

- определения корректирующих действий, если в ходе мониторинга выяснится, что положение в ККТ превысило установленные критические пределы.

### **Принцип ХАССП № 5 Корректирующие действия.**

Процедура (регламент) проведения корректирующих действий

Для каждой ККТ должны быть определены и задокументированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов. Корректирующие действия по возможности должны быть определены заранее, но в отдельных случаях могут разрабатываться оперативной аварийной командой после нарушения критического предела. В любом случае заранее должны быть установлены полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия.

Корректирующие действия могут быть оперативные и предупреждающие. Действия оперативного характера — это наладка процесса для восстановления контроля и управление продукцией, выпущенной за время нарушения критических пределов.

Наладка процесса для восстановления контроля предусматривает в том числе использование рабочих пределов. Когда процесс нарушается, корректирующие мероприятия должны вернуть его в нормальный режим работы. Это может осуществляться диалоговыми непрерывными системами контроля, автоматически регулирующими процесс. Также подобное корректирующее действие может быть связано с действиями оператора, когда при приближении или превышении рабочих пределов решение принимает оператор, осуществляющий мониторинг ККТ, предотвращая таким образом отклонение.

Корректирующие действия разрабатываются на основании анализа причин несоответствия, с учетом мнения всех заинтересованных сторон, и проводятся с целью устранения причины, вызвавшей несоответствие, и улучшение процесса в целом. Корректирующие действия указываются в «Акте расследования» с указанием ответственных лиц и сроков выполнения, или прилагают в виде отдельного документа, делая отметку в графе «Корректирующие мероприятия». Корректирующие действия реализуются сотрудниками структурных подразделений под руководством ответственных лиц. Контроль исполнения корректирующих действий осуществляет уполномоченное руководителем группы ХАССП лицо.

Примеры корректирующих мероприятий:

- увеличение длительности процесса тепловой обработки для достижения определенной температуры в толще изделия;
- добавление кислоты для достижения нужного рН;
- быстрое охлаждение для достижения температуры хранения;
- добавление соли по рецептуре.

### **Пример программы мероприятий по предотвращению причинения вреда (план корректирующих действий)**

Дата, место обнаружения несоответствия	Описание несоответствия	Корректирующее действие	Ответственный за выполнение	Дата выполнения	Ответственный за контроль	Дата

Разработал: \_\_\_\_\_  
(должность, ФИО, подпись)

Дата:

Согласовано: \_\_\_\_\_  
(должность, ФИО, подпись)

Дата:

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
(должность, ФИО, подпись)

Дата:

## **Принцип ХАССП № 6 Верификация (проверка) Процедура внутренних аудитов (проверок) системы ХАССП**

Внутренние проверки ХАССП проводятся непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

## **Принцип ХАССП № 7 Документирование Процедура управления документацией системы ХАССП**

Документированная процедура устанавливает требования к разработке и поддержанию в рабочем состоянии документации, необходимой для управления и постоянного улучшения результативности Системы качества и безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

Управление документацией осуществляется с целью обеспечения структурных подразделений необходимой и достоверной информацией для выполнения своих функций, для выполнения мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства и свидетельств соответствия произведенной пищевой продукции требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.

В зависимости от происхождения документация может быть внутренняя (документы, разрабатываемые и применяемые в организации) или внешняя (документы, поступившие из внешних источников).

Документация системы предприятия состоит из следующих уровней:

- Уровень 1 – Политика в области обеспечения качества и безопасности продукции предприятия на основе принципов ХАССП, Руководство по качеству и безопасности;
- Уровень 2 – Документированные процедуры, правила, положения о подразделениях
- Уровень 3 – Должностные инструкции;
- Уровень 4 – Записи;
- Уровень 5 – Нормативно-правовая документация.

Документация необходима для обеспечения эффективного планирования, осуществления деятельности и процессов и управления ими.

- Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции –официально оформленный документ, в котором установлены заявленные высшим руководством общие намерения и направление деятельности организации, которые имеют отношение к обеспечению безопасности пищевой продукции.

- Руководство по качеству и безопасности - документ, в котором определены область применения, последовательность и взаимодействие процессов Системы, содержащий документированные процедуры, разработанные для Системы, или ссылки на них.

- Документированные процедуры могут оформляться в виде документированной процедуры, инструкции, рекомендации.

- Рабочие материалы системы включают в себя рабочие инструкции, технические условия, технологическую документацию, производственные программы, планы ХАССП, рабочие листы ХАССП, блок-схемы, инструкции и т.д.

- Записи – документы, содержащие достигнутые результаты или свидетельства осуществленной деятельности (журналы, протоколы и т.д.).

Документы внешнего происхождения – документы, поступившие из внешних источников (Федеральные законы, технические регламенты, национальные стандарты, санитарные нормы и правила, ветеринарные нормы и т.д.).

**Подтверждение соответствия продукции и услуг общественного питания  
Сертификация как процедура подтверждения соответствия услуг  
общественного питания.**

*Задание 1.* Охарактеризовать предприятие:

- по характеру деятельности;
- по типу;
- по мобильности;
- по организации производства продукции;
- по уровню обслуживания;
- по месту расположения;
- по времени функционирования.

*Задание 2.* Определить и указать к какой классификационной группе предприятий общественного питания относится данное заведение, а также указать: ассортиментный перечень продукции, напитков, сопутствующих товаров и используемые методы, формы обслуживания в указанном заведении.

*Задание 3.* Составить номенклатуру оцениваемых параметров (требований) для выбранного предприятия и провести оценку соответствия данным требованиям:

- требования к зданиям;
- требования к помещениям для потребителей;
- требования к техническому оборудованию и оснащению: аварийное освещение и энергоснабжение; естественное и искусственное освещение.
- требования к санитарным объектам общего пользования.

По полученным результатам оформить таблицу по форме (табл.1)

Номенклатура оцениваемых параметров (требований)

Показатели	Требование ГОСТ 30389-2013	Фактические значения

*Задание 4.* Изучение правил и порядка подтверждения соответствия услуги общественного питания

Сертификация услуг общественного питания на добровольной основе является гарантией качества услуг, а заведение получает большое преимущество перед конкурентами и доверие потребителей. Порядок проведения сертификации услуг общественного питания В Российской Федерации заведения общественного питания проходят сертификацию следующими этапами:

1. Заявитель собирает всю необходимую документацию и заполняет заявку на осуществление работ по сертификации услуг.

*Задание 1.* Укажите основные и дополнительные документы для проведения работ по сертификации услуг общепита

Подача пакета документов в ОС (Орган по Сертификации). Пакет документов представлен в учебном пособии - Сертификация услуг в общественном питании: учебно-

методическое пособие / Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биолого-технолог. фак-т; сост: Н.Н. Ланцева, О.А. Городок. 2-е изд. перераб. и доп. – Новосибирск, 2022. – 47 с. Анкета вопросник представлена

**Задание 2.** Подберите исследуемые показатели, предложите схему оценки соответствия. Предложите орган по сертификации используя сайт Национальной системы сертификации <https://ncs.gostinfo.ru/>, а также помогите оформить необходимые документы.

Информацию об органе по сертификации и по выбору схемы подтверждения соответствия внести в таблицу.

#### Информация об органе по сертификации

Наименование органа по сертификации	Местонахождение органа по сертификации	Номер(а) телефона органа по сертификации	Адреса электронной почты органа по сертификации	Адрес сайта органа по сертификации	ФИО руководителя органа по сертификации	Область аккредитации

#### Информация по выбору схемы подтверждения соответствия

Объект подтверждения соответствия	Исследуемые показатели	Критерии для выбора схемы подтверждения соответствия	Схема подтверждения соответствия

2. Оценка полноты и содержания документации.
3. ОС оценивает полноту соответствия оказываемых услуг в соответствии с нормами законодательства.
4. ОС анализирует и принимает выдать Сертификат Соответствия на услуги, либо пишет мотивированный отказ с заключением.
5. ОС выдает заявителю Сертификат Соответствия на услуги общественного питания.

### **Комплект заданий для контрольной работы** по дисциплине «Сертификация услуг в общественном питании»

#### **Темы контрольных работ**

1. Подтверждение соответствия услуги питания (ресторанов, кафе, баров, закусочных и других предприятий общественного питания).
2. Подтверждение соответствия услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий.
3. Подтверждение соответствия услуги по реализации кулинарной продукции. Индивидуальное задание студенту по выполнению контрольной работы дает ведущий преподаватель.

#### **Критерии оценки:**

Оценка **«зачтено»** выставляется обучающемуся, если он полностью владеет правилами оформления контрольной работы; если практическая часть контрольной работы создана в соответствии НД по сертификации услуг в общественном питании;

Оценка **«не зачтено»** выставляется обучающемуся, если он не владеет правилами оформления контрольной работы, если практическая часть контрольной работы создана в несоответствии НД по сертификации услуг в общественном питании.

### ***Задания для оценки уровня сформированности компетенции ПК-1***

1. Безопасность работы, услуги – это:
  - а) безопасность работы, услуги для жизни, здоровья, имущества потребителя и окружающей среды, а также безопасность процесса ее выполнения;
  - б) безопасность работы, услуги – отсутствие вреда для жизни и здоровья потребителя;
  - в) безопасность работы, услуги - безопасность для имущества потребителя.Ответ: а
2. Каким нормативным документом впервые введено понятие «качество» и «безопасность» работ и услуг?
  - а) ФЗ «О качестве и безопасности»;
  - б) ТР ТС 021/211 «О безопасности»;
  - в) ФЗ «О защите прав потребителей».Ответ: в
3. Законодательные основы подтверждения соответствия услуг общественного питания в Российской Федерации определены ФЗ...
  - а) «О техническом регулировании»;
  - б) «О сертификации»;
  - в) «О стандартизации».Ответ: а
4. В правовую базу подтверждения соответствия услуг общественного питания входят:
  - а) ТТК и ТК;
  - б) Действующие законы, постановления правительства;
  - в) ТУ.Ответ: б
5. Какая процедура необходима, чтобы повысить доверие потребителей и доказать высокое качество выпускаемой продукции и услуг общественного питания  
Ответ: пройти процедуру подтверждения соответствия посредством добровольной сертификации
6. Укажите, в какой форме проводится подтверждения соответствия услуг общественного питания?  
Ответ: сертификация
7. Укажите, в какой форме проводится подтверждение соответствия продукции общественного питания, вне зоны обслуживания (еда на вынос)?  
Ответ: декларирование соответствия
8. Укажите, каким нормативным документом руководствуются при подтверждении соответствия услуг общественного питания?  
Ответ: ГОСТ Р 57518-2017 Оценка соответствия. Правила и процедуры проведения добровольной сертификации услуг общественного питания

### ***Задания для оценки уровня сформированности компетенции ПК-4***

1. При проведении работ по подтверждению соответствия услуг общественного питания используют формы документов:
  - а) установленные в системе добровольной сертификации;
  - б) установленные в системе обязательной сертификации;
  - в) установленные при декларировании соответствия;Ответ: а
2. На соответствие каким требованиям проводится подтверждение соответствия услуг общественного питания:
  - а) требованиям договора с заявителем;

б) 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

в) требованиям инструкций по оценки соответствия.

Ответ: б

3. Какое из указанных определений правильное:

а) орган по сертификации – группа лиц;

б) орган по сертификации - юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, аккредитованные в установленном порядке для выполнения работ по сертификации;

в) орган по сертификации – группа лиц во главе руководителя.

Ответ: б

4. Какая схема подтверждения соответствия предусмотрена при оценке мастерства исполнителя услуг общественного питания?

а) 2;

б) 4;

в) 1.

Ответ: в

5. Укажите, какая схема подтверждения соответствия предусмотрена при оценке процесса оказания услуг общественного питания, качество и безопасность которых обусловлены стабильностью процесса оказания услуг?

Ответ: 2 схема

6. Укажите, какая схема подтверждения соответствия предусмотрена при оценке услуг питания ресторанов, кафе, столовых, закусочных, предприятий быстрого обслуживания, буфетов и других типов?

Ответ: 4 схема

7. Укажите, в какой форме должен проводиться производственный контроль на предприятиях общественного питания

Ответ: контроль, основанный на принципах ХАССП

8. Укажите, каков срок действия документа, удостоверяющего качество и безопасность оказываемых услуг общественного питания?

Ответ: 3 года.

### **Список вопросов для подготовки к зачету с оценкой для оценки уровня сформированности компетенции ПК-1**

1. Общие сведения об услугах общественного питания
2. Подтверждение соответствия услуги общественного питания.
3. Организационная структура Национальной системы национальной сертификации (НСС).
4. Обеспечение качества и безопасности услуг общественного питания
5. Законодательная база РФ в области сертификации услуг общественного питания.
6. Участники сертификации услуг общественного питания.
7. Принципы ХАССП в общественном питании
8. Роль органа по сертификации услуг.
9. Роль испытательной лаборатории при сертификации услуг общественного питания.
10. Порядок проведения сертификации услуг общественного питания.
11. Подтверждение соответствия
12. Схемы подтверждения соответствия.
13. Схемы сертификации услуг общественного питания.
14. По какому критерию принимается решения о сертификации услуг общественного питания.

15. Роль эксперта при сертификации услуги, требования к эксперту услуг.
16. Виды услуг общественного питания.
17. Необходимость проверки характеристики услуг.
18. Оценка процесса оказания услуги.
19. Выборочная проверка результата услуги.
20. Инспекционный контроль.
21. Что является основанием для проведения сертификации услуг общественного питания.

**Список вопросов для подготовки к зачету с оценкой для оценки уровня сформированности компетенции ПК-4**

1. Перечень основных документов для сертификации услуг.
2. Какие процедуры проводятся при оценке соответствия процесса оказания услуг.
3. По каким показателям проводят испытания безопасности продукции общественного питания.
4. Критерии периодичности инспекционных проверок.
5. Внеплановые инспекционные проверки.
6. Этапы инспекционного контроля за сертифицированной услугой.
7. Аккредитация Органа по сертификации услуг.
8. Аккредитация испытательной лаборатории.
9. Сертификация и знак соответствия.
10. Требования к Органу по сертификации услуг.
11. Что представляет собой знаки соответствия и штриховые коды
12. Как маркируется пищевая продукция
13. Оформление и представление результатов испытания.
14. На каких законах РФ и ГОСТах основывается сертификация услуг общественного питания.

**Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если полностью раскрыта заявленная тема, работа оформлена в соответствии с требованиями;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если полностью раскрыта заявленная тема, работа оформлена с нарушением требований;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если не полностью раскрыта заявленная тема, работа оформлена с нарушением требований;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не раскрыта заявленная тема, работа оформлена с нарушением требований.

**МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ  
СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
<b>Оценка по пятибалльной системе</b>	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
<b>Оценка по системе «зачет – незачет»</b>	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

**Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний,  
умений, навыков и (или) опыта деятельности,  
характеризующих этапы формирования компетенций**

1. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-0 (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

Разработчик  О.А. Городок