Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное агентство по образованию

Институт развития дополнительного образования

«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

Заочный факультет «Социально-культурный сервис и туризм»

Кафедра «Сервис и туризм»

РЕФЕРАТ

Тема: «Правовое регулирование оказания услуг общественного питания в сфере туризма».

Дисциплина: «Правовое обеспечение СКСиТ».

Выполнила:

Студентка гр. СКС-81

Проверила:

Барнаул 2010

Оглавление:

Введение…………………………………………………………………………...3

1. Предприятия общественного питания, их типы, особенности деятельности………………………………………………………………………4

1.1 Типы предприятий общественного питания………………………………...4

1.2 Особенности деятельности предприятий общественного питания………..5

2. правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания…………………………………………………………………………….7

2.1 Организационная структура и функции участников сертификации услуг общественного питания…………………………………………………………..7

2.2 Обязательная сертификация услуг общественного питания………………9

2.3 Порядок проведения сертификации услуг…………………………………10

2.4 Инспекционный контроль за сертифицированными услугами…………..14

2.5 Приостановление или аннулирование действия сертификата соответствия……………………………………………………………………...15

Заключение………………………………………………………………….........17

Список литературы………………………………………………………............19

**Введение**

Целью данной работы является рассмотрение и анализ правового регулирования деятельности предприятий общественного питания.

Для реализации данной цели необходимо решить следующие ***задачи***:

- охарактеризовать предприятия общественного питания, рассмотреть особенности государственного регулирования деятельности предприятия общественного питания;

- провести анализ правового регулирования деятельности предприятий общественного питания.

Общественное питание как отрасль народного хозяйства представляет собой совокупность предприятий, объединенных по характеру перерабатываемого сырья и выпускаемой продукции, организации производства и формы обслуживания населения.

Основными задачами предприятий общественного питания являются наиболее полное удовлетворение спросов населения, улучшения качества выпускаемой продукции, повышение культуры обслуживания.

Услуги общественного питания оказываются в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых, а для ресторанов и баров также их классы (люкс, высший, первый) определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом[[1]](#footnote-1).

Исполнитель обязан соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технологических нормативах, других правилах и нормативных документах обязательные требования к качеству услуг, их безопасности для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества.

Цель и задачи работы обусловили выбор ее структуры. Работа состоит их введения, двух глав, заключения, списка использованной при написании работы литературы. Такое построение работы наиболее полно отражает организационную концепцию и логику излагаемого материала.

**1. Предприятия общественного питания, их типы, особенности деятельности**

**1.1 Типы предприятий общественного питания**

Предприятия общественного питания могут классифицироваться по разным критериям[[2]](#footnote-2). По производственно-торговому признаку (с учетом выполнения функций по приготовлению и реализации пищи) предприятия общественного питания делятся на: заготовочные и доготовочные.

Заготовочные предприятия - механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий. Это фабрики кулинарных изделий и полуфабрикатов, специализированные цехи по производству полуфабрикатов, кулинарные фабрики, фабрики-кухни, фабрики быстрозамороженных блюд и другие. Эти предприятия оснащены современным высокопроизводительным оборудованием - поточно-механизированными и автоматизированными линиями, автоматами. Из заготовочных предприятий полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия, быстрозамороженные блюда поступают на предприятия доготовочные.

Доготовочные предприятия - небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах, которые поступают из заготовочных предприятия общественного питания. К ним относят: столовые доготовочные и столовые раздаточные, вагоны рестораны, кафе, закусочные, буфеты и т.д.

Предприятия с полным циклом производства - осуществляют обработку сырья, выпускают полуфабрикаты и готовую продукцию, а затем сами реализуют ее в залах, буфетах, магазинах кулинарии.

В России классификация предприятий питания по типам выполняется в зависимости от формы обслуживания потребителей, характера деятельности, ассортимента реализуемых блюд. Учитываются также особенности интерьера, музыкального сопровождения, меблировки, столовой посуды и белья, приборов. К основным типам предприятий относят: ресторан, кафе, столовая, закусочная, буфет, бар и др.[[3]](#footnote-3)

Ресторан - считается наиболее комфортабельным предприятием питания с самым широким ассортиментом блюд сложного приготовления. В ресторане высокий уровень обслуживания сочетается с организацией отдыха посетителей. В ресторане потребителям предоставляют в основном обеды и ужины, а при обслуживании туристических групп может быть и полный рацион питания.

Рестораны размещают преимущественно на центральных, оживленных улицах, в аэропортах, на пристанях, теплоходах, морских судах, при гостиницах, мотелях, в центрах туризма и местах массового отдыха.

Кафе - предприятие общественного питания, предназначенное для производства и реализации блюд менее сложного приготовления в ограниченном ассортименте, а также разнообразных горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. В зависимости от ассортимента продукции кафе подразделяют на две группы: общего типа и специализированные (кафе - кондитерская, кафе - мороженное, детское, кафе национальной кухни и т.д.).

Столовая - наиболее распространенный тип предприятия общественного питания. Основное назначение - приготовление и реализация потребителям преимущественно продукции собственного производства.

Закусочная - предприятие быстрого обслуживания. Ассортимент закусочных - холодные и горячие блюда, сосиски, сардельки, пельмени, вареники, яичницы, а также напитки. Наиболее широко распространены специализированные закусочные: пельменная, вареничная, шашлычная, блинная, пирожковая, сосисочная, бутербродная и т.д. Закусочные имеют высокую пропускную способность и размещаются в оживленных местах, по пути движения туристских маршрутов.

Бар - специализированное предприятие быстрого обслуживания, предназначенное для реализации смешанных, натуральных и крепко-алкогольных напитков в широком ассортименте. В баре также реализуют блюда, закуски и кондитерские изделия. Назначение бара - предоставить возможность посетителям отдохнуть в уютной обстановке, послушать музыку, посмотреть выступление артистов или какое-то шоу. Бары в зависимости от ассортимента делят на пивные, винные, молочные, коктейль-холлы и коктейль-бары. Коктейль-холл отличается от коктейль-бара лишь большей вместимостью зала, а также более разнообразным оборудованием. Наиболее распространенные закуски в барах - сырные палочки, канапе, тарталетки, маслины, оливки, соленый миндаль, фисташки. Бары размещают в торговых центрах, при ресторанах, при крупных музеях и т.д.

В зависимости от метода обслуживания предприятия общественного питания подразделяют на обслуживание с помощью официантов, самообслуживание и предприятия смешанного обслуживания.

По ассортименту питания услуга общественного питания подразделяется на комплексное питание, питание по выбору, питание по предварительному заказу, в том числе по обслуживанию приемов, юбилеев, банкетов и других мероприятий.

Кроме того предприятия питания специализируются на национальных блюдах (европейская, корейская, китайская, грузинская, еврейская и другие кухни). Предприятия классифицируются также по числу посадочных мест, режиму работы - круглосуточные, с ограничением по времени.

**1.2 Особенности деятельности предприятий общественного питания**

В предприятии общественного питания должны быть следующие документы:

- свидетельство о государственной регистрации предпринимателя без образования юридического лица или устав предприятия;

- документы, подтверждающие принадлежность торгового объекта юридическому или физическому лицу (договор аренды, субаренды, свидетельство о праве собственности, технический паспорт);

- свидетельство об уплате единого налога на вменённый доход или временный патент на право торговли;

- при реализации алкогольной продукции - лицензия на розничную торговлю алкогольной продукцией, свидетельство об уплате лицензионного сбора за право торговли винно-водочными изделиями; документы, подтверждающие легальность производства и оборота алкогольной продукции на территории Российской Федерации: копия справки к товарно-транспортной накладной или копия справки к грузовой таможенной декларации для импортной продукции, заверенные оригиналом оттиска печати розничного торгового предприятия и оригиналом оттиска печати предыдущего собственника товара, имеющего соответственно лицензию на оптовую торговлю алкогольной продукцией; копии лицензий оптовых поставщиков; на каждой единице алкогольной продукции должны быть акцизные или специальные марки;

- документы, подтверждающие сертификацию товаров и услуг;

- товарно-транспортные накладные на все товары;

- свидетельства о метрологической поверке весоизмерительного оборудования; мерных сосудов;

- санитарные книжки для работников;

- трудовые соглашения или договоры о найме работников предприятия;

- ассортиментный перечень производимой продукции.

В предприятии общественного питания должна быть размещена в удобных для ознакомления местах следующая информация для потребителей[[4]](#footnote-4):

- информация на вывеске о фирменном наименовании организации, её юридическом адресе, типе, классе, режиме работы предприятия;

- для индивидуального предпринимателя – информация о государственной регистрации и наименовании зарегистрировавшего его органа;

- информация об услугах: перечень услуг и условия их оказания; цены и условия оплаты услуг; фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объёме) порций готовых блюд продукции общественного питания; ёмкости бутылки и объёме порций алкогольных напитков; обозначения нормативных документов, требованиям которых должна соответствовать продукция и услуга; сведения о сертификации услуг;

- правила оказания услуг общественного питания в доступной и наглядной форме;

- текст Закона РФ «О защите прав потребителей»;

- при реализации алкогольной продукции – информация с указанием номера лицензии на торговлю алкогольной продукцией, срока её действия и органа, выдавшего её; правила продажи алкогольной продукции, утверждённые постановлением Правительства Российской Федерации от 19.08.1996 г. №987 (в редакции постановления Правительства РФ от 13.10.99 г. №1150), Закон РФ № 171 от 23.11.99 г. «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта и алкогольной и спиртосодержащей продукции» (в редакции Закона РФ № 18-ФЗ от 9.01.1999 года)[[5]](#footnote-5).

- о внеочередном обслуживании отдельных категорий граждан;

- адреса и телефоны вышестоящей организации (владельца предприятия), управления потребительского рынка и услуг, отдела по защите прав потребителей.

- книга отзывов и предложений

Исполнитель обязан оказать потребителю услуги, качество которых соответствует обязательным требованиям нормативных документов и условиям заказа в согласованные с потребителем сроки.

Потребитель обязан оплатить оказываемые услуги в сроки и в порядке, которые согласованы с исполнителем. Исполнитель обязан выдать потребителю документ, подтверждающий их оплату – кассовый чек, счет.

Исполнитель обязан предоставить потребителю возможность проверки объёма (массы) предлагаемой ему продукции общественного питания.

К оказанию услуг, связанных непосредственно с процессом производства продукции общественного питания и обслуживанием потребителей, допускаются работники, прошедшие специальную подготовку и профилактические медосмотры в соответствии с требованиями нормативных документов.

При нарушении сроков исполнения предварительного заказа, при обнаружении недостатков потребитель вправе требовать по своему выбору:

- назначить новый срок исполнения услуги;

- потребовать уменьшения цены за услугу;

- потребовать безвозмездного устранения недостатков;

- отказаться от услуги;

- полного возмещения убытков.

Потребитель вправе в любое время отказаться от заказанной им услуги при условии оплаты исполнителю фактически понесённых расходов.

К отношениям, возникающим при оказании услуг в части, не урегулированной настоящими правилами, применяются правила продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров.

**2. Правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания**

**2.1 Организационная структура и функции участников сертификации услуг общественного питания**

Организационную структуру Системы сертификации услуг общественного питания (далее - Система) образуют:

-национальный орган по сертификации - Госстандарт России (Управление стандартизации и сертификации в сфере услуг);

-центральный орган Системы сертификации услуг общественного питания (ЦОС) - Роскомторг;

-методический центр Системы - Всероссийский институт питания (ВИП);

-Совет Системы по сертификации;

-органы по сертификации услуг общественного питания;

-испытательные лаборатории;

-исполнители услуг.

Национальный орган по сертификации - Госстандарт России проводит аккредитацию органов по сертификации и осуществляет государственный надзор за соблюдением правил проведения сертификации и сертифицированными услугами.

При Госстандарте России функционирует Центральная апелляционная комиссия.

Центральный орган Системы сертификации услуг общественного питания - Роскомторг осуществляет:

-участие в формировании сети органов по сертификации и координацию их деятельности;

-развитие и совершенствование Системы;

-сбор, обобщение, анализ и представление в Госстандарт России информации о деятельности органов по сертификации услуг общественного питания;

-разработку, рассмотрение методических документов по сертификации и их утверждение;

-обобщение предложений по номенклатуре услуг, подлежащих обязательной сертификации;

-информирование общественности о результатах сертификации услуг;

-участие в аккредитации органов по сертификации услуг;

-участие в работе по совершенствованию фонда нормативных документов, взаимодействуя с ТК 347 "Услуги торговли и общественного питания";

-рассмотрение апелляций по поводу неправильных действий органов по сертификации и испытательных лабораторий;

-ведение секретариата Совета Системы по сертификации;

-разработку программ по подготовке экспертов по сертификации услуг общественного питания и организацию проведения совместно с Госстандартом России их обучения.

Методический центр Системы - Всероссийский институт питания осуществляет:

-разработку организационно-методических документов по сертификации;

-формирование, ведение и актуализацию фонда нормативных документов для сертификации;

-обеспечение нормативными и методическими документами участников системы сертификации на договорной основе;

-участие в разработке программ по подготовке экспертов по сертификации услуг общественного питания.

Совет Системы по сертификации создается при Центральном Органе Системы сертификации услуг общественного питания и осуществляет:

-выработку и проведение общей политики в области сертификации услуг общественного питания;

-разработку предложений по совершенствованию Системы;

-подготовку предложений по совершенствованию нормативных документов на услуги, методов проверки и испытаний при проведении сертификации;

-взаимодействие с другими Системами сертификации.

В состав Совета Системы по сертификации входят представители Госстандарта России, Госкомсанэпиднадзора России, Российского общества потребителей, технических комитетов по стандартизации и других заинтересованных организаций.

Органы по сертификации и испытательной лаборатории выполняют функции, установленные основополагающими документами Системы сертификации ГОСТ Р.

**2.2 Обязательная сертификация услуг общественного питания**

Для проведения работ по обязательной сертификации (в законодательно регулируемой сфере) в качестве органа по сертификации могут быть аккредитованы некоммерческие организации, а также государственные и муниципальные унитарные предприятия (далее - организации), имущество которых в соответствии с законодательством является единым и не может быть распределено по вкладам (долям, паям), в том числе между работниками предприятий.

Не могут быть аккредитованы в качестве органов по проведению обязательной сертификации хозяйственные товарищества и общества, производственные кооперативы.

По решению Госстандарта России и по согласованию с Центральным органом Системы сертификации услуг общественного питания могут быть аккредитованы в качестве сертификационных центров, выполняющих функции испытательных лабораторий и органов по сертификации, акционерные общества, созданные на базе ведущих научно-исследовательских организаций, располагающих необходимой испытательной базой, высококвалифицированными кадрами, профессионально работающих в соответствующей области.

В соответствии с Законами Российской Федерации "О защите прав потребителей" и "О сертификации продукции и услуг", "Правилами производства и реализации продукции (услуг) общественного питания", утвержденными Постановлением Совета Министров - Правительства Российской Федерации от 13 апреля 1993 г. N 332, Госстандартом России, Роскомторгом и Госкомсанэпиднадзором России услуги общественного питания внесены в "Номенклатуру продукции и услуг, подлежащих обязательной сертификации в Российской Федерации" (Протокол Госстандарта России от 22.03.95 N 6).

Для обеспечения проведения работ по обязательной сертификации указанных услуг разработаны и введены в действие основополагающие стандарты: ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий", ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению" и ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования".

Централизованно, на основе специально разработанной и согласованной с Роскомторгом программы, проводится подготовка экспертов по сертификации услуг общественного питания.

Обязательная сертификация услуг общественного питания осуществляется на соответствие требованиям безопасности для жизни и здоровья граждан, охраны окружающей среды, установленным в законодательных актах, государственных стандартах России, санитарных нормах и правилах, строительных нормах и правилах, Правилах производства и реализации продукции и услуг общественного питания, утвержденных Постановлением N 332 Правительства Российской Федерации от 13.04.93 и других документах, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к услугам.

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

- полно и достоверно подтвердить соответствие 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 услуг, в т.ч. испытаний кулинарной продукции, проверить принадлежность к классификационной группировке, соответствие техническим документам.

Органы по сертификации 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 услуг общественного питания.

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

**2.3 Порядок проведения сертификации услуг**

*Подача и рассмотрение заявки.*

Для проведения сертификации услуг общественного питания заявитель - юридическое лицо направляет заявку в орган по сертификации. При наличии у предприятия общественного питания филиалов, сертификации подлежат 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 услуги.

Причиной отказа в рассмотрении заявки является наличие официальной информации от органов Госкомсанэпиднадзора России о несоответствии предприятия санитарным правилам и нормам.

Орган по сертификации при рассмотрении заявки на сертификацию услуги 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, в т.ч. заключения Госсанэпидслужбы, Госторгинспекции, Госпожнадзора, данные о поставщиках сырья и материалов, ассортимент производимой продукции (согласованный с органами Санэпиднадзора) и др.

По результатам рассмотрения заявки и дополнительных материалов Орган по сертификации принимает решение по заявке. Если решение по заявке принимается отрицательное, то Орган по сертификации аргументировано сообщает заявителю о невозможности проведения сертификации услуги.

При положительном решении по заявке Орган по сертификации направляет заявителю решение.

Одновременно с положительным решением по заявке Орган по сертификации направляет заявителю проект договора (по типовой форме) на проведение сертификации услуг, включая инспекционный контроль за сертифицируемыми услугами. К договору также прилагаются календарный план работ по этапам и калькуляция работ.

Работы Органа по сертификации по рассмотрению заявки включаются в договор.

После получения от заявителя подписанного договора Орган по сертификации приступает к сертификации услуг и испытаниям кулинарной продукции.

*Проведение проверок и испытаний при сертификации.*

Сертификационные проверки[[6]](#footnote-6) и испытания проводятся для удостоверения соответствия сертифицируемых услуг обязательным требованиям нормативных документов.

Сертификационные проверки услуг общественного питания выполняются комиссией, в состав которой включаются эксперты по сертификации услуг и специалисты - консультанты (при необходимости).

Порядок проведения сертификационных проверок и испытаний определяется схемами сертификации. Нумерация схем дана в соответствии с документом "Система сертификации ГОСТ Р. Основные положения и порядок проведения сертификации услуг".

Схемы, применяемые при сертификации услуг общественного питания

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Номер схемы | Оценка процесса оказания услуги | Аттестация предпр. | Сертификация системы качества | Выборочная проверка результата услуги | Инспекционный контроль |
| 2 | + |  |  | + | + |
| 4 |  | + |  | + | + |
| 5 |  |  | + |  | + |

Схема предусматривает оценку процесса оказания услуги, включая выполнение всех составляющих ее элементов, в том числе соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил, наличия нормативных и технологических документов, соблюдения требований к обслуживающему и производственному персоналу, состояния технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также осуществляется выборочная проверка (испытания) кулинарной продукции по показателям безопасности.

Схема предусматривает инспекционный контроль стабильности процесса оказания услуги.

Данная схема рекомендуется для сертификации всех услуг общественного питания, кроме услуг питания.

Схема предусматривает аттестацию предприятия общественного питания, что включает проверку:

- санитарно-гигиенических и технологических условий производства и реализации кулинарной продукции, условий обслуживания потребителей;

- состояния материально-технической базы (технологическое и сантехническое оборудование, лифты, система вентиляции, состав помещений, посуда, мебель и др.) в соответствии с ассортиментом кулинарной продукции;

- наличия нормативных и технологических документов на услуги и кулинарную продукцию в соответствии с ассортиментом;

- соответствия качества услуг типу и классу предприятия;

- соответствия требований к обслуживающему и производственному персоналу.

Схема предусматривает выборочную проверку (испытание) кулинарной продукции.

При инспекционном контроле проводится выборочная проверка (контроль качества) кулинарной продукции по показателям безопасности. Схема применяется для сертификации услуг питания ресторана, бара, кафе, закусочной, столовой и предприятий других типов.

При сертификации по этой схеме проводится подтверждение типа и класса.

Схема предусматривает сертификацию системы качества и последующий инспекционный контроль за стабильностью ее функционирования. Применяется при добровольной сертификации.

Все схемы сертификации предусматривают проверку наличия заключений органов Госкомсанэпиднадзора России и Пожарной инспекции о соответствии предприятий санитарно-гигиеническим требованиям и требованиям противопожарной безопасности, наличия сертификатов соответствия на пищевые продукты, используемые на предприятиях общественного питания.

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.

В случае выявления при инспекционном контроле несоответствия сертифицированной услуги установленным требованиям повторная сертификация проводится по одной из схем, указанных в таблице.

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 (Приложение 4). 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.

*Оформление результатов сертификации.*

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.

**2.4 Инспекционный контроль за сертифицированными услугами**

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 обусловливается 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.

При необходимости для проведения Инспекционного контроля привлекаются представители Общества потребителей, Государственной торговой инспекции, Госкомсанэпиднадзора России.

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.

Внеплановый Инспекционный контроль проводится при получении официальных сообщений государственных органов контроля (Госкомсанэпиднадзора, Минприроды России, Госстандарта РФ, Госторгинспекции и др.), независимых организаций (обществ потребителей и др.) об отрицательных результатах проверок сертифицированных услуг, жалоб и претензий потребителей к исполнению услуги.

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.

**2.5 Приостановление или аннулирование действия сертификата соответствия**

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.

**Заключение**

В заключении подведем основные итоги работы.

Данная работы была посвящена изучению, анализу организации структуры управления на предприятии.

На основании изученного материала можно сделать следующие выводы.

Общественное питание выполняет три взаимосвязанные функции: производство готовой продукции, ее реализацию и организацию потребления. Деятельность предприятий общественного питания в процессе выполнения этих трех функций характеризуется рядом признаков, сближающих их с предприятиями пищевой промышленности и розничной торговли.

Выполнение функции реализации сближает предприятия общественного питания с предприятиями розничной торговли. Предприятия общественного питания, как и предприятия розничной торговли, реализуют продукцию населения в обмен на его денежные доходы. Общественное питание организационно входит в состав торговли. Его оборот составляет более 10% общего розничного товарооборота государственной и индивидуальной торговли страны. Однако по характеру реализации продукции предприятия общественного питания существенно отличаются от предприятий розничной торговли, так как они не только реализуют, но и организуют потребление готовых блюд и кулинарных изделий и предоставляют населению различные виды услуг.

Более двух третей реализуемой предприятиями общественного питания продукции является продукцией собственного производства, а в заводских и фабричных столовых удельный вес ее товарообороте достигает 80% и даже 90%.

До 90% труда, затрачиваемого в общественном питании, является производительным, то есть связанным с созданием новых потребительских стоимостей. Поэтому в классификации отраслей народного хозяйства общественное питание относится к сфере материального производства.

Основными задачами предприятий общественного питания являются наиболее полное удовлетворение спросов населения, улучшения качества выпускаемой продукции, повышение культуры обслуживания.

Для успешного функционирования деятельность предприятий общественного питания должна соответствовать государственным стандартам.

В процессе написания работы были рассмотрены и изучены следующие вопросы:

- охарактеризованы предприятия общественного питания, рассмотрены особенности государственного регулирования деятельности предприятия общественного питания;

- проведен анализ правового регулирования деятельности предприятий общественного питания.

Общественное питание как отрасль народного хозяйства представляет собой совокупность предприятий, объединенных по характеру перерабатываемого сырья и выпускаемой продукции, организации производства и формы обслуживания населения.

Таким образом, в данной работе были затронуты и детально проработаны все необходимые составляющие, проведен анализ правового регулирования деятельности предприятий общественного питания.

Данная работа характеризуется достаточно глубоким изучением теоретических аспектов, обоснованным анализом правового регулирования деятельности предприятий общественного питания.

**Список литературы**

1. Алексеева М. М. Планирование деятельности фирмы. - М.: Финансы и статистика, 1997.
2. Артеменко В.Г., Беллендир М.В. Финансовый анализ: Учебное пособие. - М.: «ДИС», НГАЭ и У, 1997 г.
3. Балабанов И.Т. Основы финансового менеджмента. // Учебное пособие. - М.: Финансы и статистика, 1997 г.
4. Басапов М.И. Анализ хозяйственной деятельности.-М.: Экономика, 1990 г.
5. Большаков С.В. Проблемы укрепления финансов предприятий // Финансы-1999.
6. Вартанов А. С. Экономическая диагностика деятельности предприятия: организация и методология. - М.: Финансы и статистика, 1991 г.
7. Волков О.И. Экономика предприятия. - М.: ИНФРА-М, 1997 г.
8. Гуляев В.Г. Организация бизнеса. - М.: Нолидж, 1996 г.
9. Ефимова О.П. Экономика общественного питания. - Мн.: ООО «Новое знание», 1997 г.
10. Кадацкий В.Т. Затраты и прибыль. // Экономист. - 1995.
11. Ковалев А.И., Привалов В.П. Анализ финансового состояния предприятия. Издание 2-е, переработанное и дополненное. - М.: ЗАО «Центр экономики и маркетинга», 1997 г.
12. Ковалев В.В. Финансовый анализ. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Финансы и статистика, 1999 г.
13. Крейнина М.Н. Финансовое состояние предприятия. Методы оценки. - М.: ИКЦ «Дис», 1997 г.
14. Менеджмент гостиничного и ресторанного обслуживания. - М.: РМАТ, 1997 г.
15. Палли М. Справочник современного хозяина ресторана. 100 идей для достижения превосходства в конкурентной борьбе. - М.: ООО «Современный ресторан и розничные технологии», 1999 г.
16. Панкратов Ф.Г., Серегина Т.К. Коммерческая деятельность: Учебник для студентов высших и средних учебных заведений. М.: ИВУ «Маркетинг», 1996 г.
17. Савицкая Г.В. Анализ хозяйственной деятельности предприятия. - М.: ИНФРА-М, 2002 г.
18. Слепов В.А., Щеглова Н.В. Финансовая и ценовая адаптация российских предприятий к рыночной среде. // Финансы. - 1999.
19. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. - М.: Высшая школа, 1990 г.
20. Федцов В.Г. Культура сервиса. - М.: «Издательство «ПРИОР», 1997 г.
21. Финансовое управление фирмой // Под ред. В. И. Терехина. - М.: Экономика, 1998 г.

1. Палли М. Справочник современного хозяина ресторана. 100 идей для достижения превосходства в конкурентной борьбе. – М.: ООО «Современный ресторан и розничные технологии», 1999 г. – 148 с. [↑](#footnote-ref-1)
2. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. - М.: Высшая школа, 1990 г. – 385 с. [↑](#footnote-ref-2)
3. Ефимова О.П. Экономика общественного питания. – Мн.: ООО «Новое знание», 1997 г. – 304 с. [↑](#footnote-ref-3)
4. Федцов В.Г. Культура сервиса. – М.: «Издательство «ПРИОР», 1997 г. – 208 с. [↑](#footnote-ref-4)
5. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. - М.: Высшая школа, 1990 г. [↑](#footnote-ref-5)
6. Сертификационная проверка - независимая проверка (анализ), позволяющая определить соответствие деятельности заявителя по оказанию услуги требованиям нормативных документов. [↑](#footnote-ref-6)