



# СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС RU.АД28.М00054

Срок действия с 05.08.2019 по 04.08.2022

рег. № RA.RU.11АД28

№ 0158779

## ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ЦЕНТР ДЕЛОВОГО СОТРУДНИЧЕСТВА» ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ Россия, 614039, г. Пермь, ул. Швецова, 39, офис 108, тел. +73422410010, факс +73422444520, e-mail: expertcds@mail.ru, cds@perm.ru  
УСЛУГА (РАБОТА)

## УСЛУГИ СТОЛОВЫХ

КОД

ОК 034-2014 (КПЕС 2008) ОКПД2 56.29.2

## СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

ГОСТ 30389-2013 п.п. 5.14, 5.15, 5.18; ГОСТ 30390-2013 п.п. 5.1 - 5.17, 7.1 - 7.3, Р. 8; ГОСТ 30524-2013 п.п. 6.7, 6.9, 6.10; ГОСТ 31984-2012 Р. 6; Правил оказания услуг общественного питания, утвержденных постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями

## ИСПОЛНИТЕЛЬ

Закрытое акционерное общество "Курорт Усть-Качка", здание корпуса «Кама»  
Межрайонная ИФНС № 17 по Пермскому краю от 22.01.2016 ОГРН 1025902395441  
ИНН 5948001710 Юридический адрес: 614524, Россия, Пермский край, Пермский район, с. Усть-Качка, ЗАО «Курорт Усть-Качка», здание корпуса «Кама» Фактический адрес: 614524, Россия, Пермский край, Пермский район, с. Усть-Качка, ЗАО «Курорт Усть-Качка», здание корпуса «Кама» Телефон: +73422060064, e-mail: kurort@ust-kachka.ru

## НА ОСНОВАНИИ

Акта оценки оказания услуг от 30.07.2019 № 51; Протоколов испытаний от 15.07.2019 № 11619-11624 АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Центральный филиал, аттестат аккредитации № RA.RU.21НВ24 Схема сертификации 4



Руководитель органа

М.П.

Эксперт

подпись

подпись

И.В.Маркова

инициалы, фамилия

В.Г.Новоселов

инициалы, фамилия

Сертификат не применяется при обязательной сертификации

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ

ООО «ЦЕНТР ДЕЛОВОГО СОТРУДНИЧЕСТВА»

RA.RU.11AD28

614000, г. Пермь, ул. Швецова, 39, офис 108

ПРИЛОЖЕНИЕ

к сертификату соответствия № РОСС RU.АД.М00054

ПЕРЕЧЕНЬ УСЛУГ/РАБОТ, НА КОТОРЫЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ ДЕЙСТВИЕ

СЕРТИФИКАТА СООТВЕТСТВИЯ

(соответствие документам по инициативе заявителя)

Наименование услуг/работ	Обозначение документа по инициативе заявителя, соответствия требованиям которых подтверждено при сертификации услуг	Дополнительная информация
В рамках услуги столовых 56.29.2 дополнительно проведена оценка организации рационального, комплексного (диетического) питания, оказываемого по показаниям врача	- «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» Приказ МЗ РФ от 05.08.2003 № 330  - Приказ Минздрава России от 21.06.2013 № 395н г. Москва «Об утверждении норм лечебного питания»	Организация питания на ЗАО "Курорт Усть-Качка", здание корпуса «Кама» соответствует указанным документам.

Руководитель ОСПиУ

Эксперт



И.В.Маркова

В.Г.Новоселов

Россия, 614039, г. Пермь, ул. Швецова, 39, офис 108  
тел. +73422410010, +73422444520, e-mail: [expertcds@mail.ru](mailto:expertcds@mail.ru), [cdks@perm.ru](mailto:cdks@perm.ru)

**ЗАЯВКА**  
**на проведение сертификации услуг в системе сертификации ГОСТ Р**  
**№ 51 от 29.07.2019**

---

**Закрытое акционерное общество "Курорт Усть-Качка", здание корпуса «Кама»**

полное наименование заявителя (юридическое лицо/индивидуальный предприниматель)

**Межрайонная ИФНС № 17 по Пермскому краю от 22.01.2016 ОГРН 1025902395441**  
**ИНН 5948001710**

сведения о государственной регистрации изготовителя, поставщика или индивидуального предпринимателя

Юридический адрес

614524, Россия, Пермский край, Пермский район, с. Усть-Качка, ЗАО «Курорт Усть-Качка», здание корпуса «Кама»

юридический адрес

Фактический адрес

614524, Россия, Пермский край, Пермский район, с. Усть-Качка, ЗАО «Курорт Усть-Качка», здание корпуса «Кама»

фактический адрес

Телефон: +73422060064

Электронная почта: [kurort@ust-kachka.ru](mailto:kurort@ust-kachka.ru)

В лице

генерального директора Постникова Сергея Вячеславовича

должность, фамилия, имя, отчество руководителя

просит провести добровольную сертификацию услуги  
**УСЛУГИ СТОЛОВЫХ**

наименование группы (подгруппы, вида) услуги

Код ОК 034-2014 (КПЕС 2008) ОКПД2 56.29.2

оказываемой заявителем по ГОСТ 30389-2013, ГОСТ 31984-2012, ГОСТ 30390-2013, ГОСТ 30524-2013, ГОСТ 31986-2012, ГОСТ 31987-2012, ГОСТ 31988-2012, ГОСТ 56766-2015, Правилам оказания услуг общественного питания, утвержденным постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями, утвержденными постановлением Правительства РФ от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 № 276, от 21.08.2012 № 842, от 04.10.2012 № 1007, Сборникам рецептов блюд и кулинарных изделий, ТТК, СП 2.3.6.1079-01 с изменениями и дополнениями, СанПиН 2.3.2.1324-03

наименование и обозначения документации исполнителя (стандарт и др.)

на соответствие требованиям

ГОСТ 30389-2013 п.п. 5.14, 5.15, 5.18; ГОСТ 30390-2013 п.п. 5.1 - 5.17, 7.1 - 7.3, Р. 8; ГОСТ 30524-2013 п.п. 6.7, 6.9, 6.10; ГОСТ 31984-2012 Р. 6; Правил оказания услуг общественного питания, утвержденных постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями; Приказа МЗ РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации», Приказа Минздрава России от 21.06.2013 № 395н г. Москва «Об утверждении норм лечебного питания»

наименование и обозначение нормативных документов

по схеме 4

Заявитель обязуется выполнять правила сертификации. Заявитель гарантирует оплату работ по сертификации услуг. Заявка на сертификацию услуг в другие органы по сертификации не подавалась.

Дополнительные сведения:

перечень представленных заявителем документов, подтверждающих соответствие услуги установленным требованиям

**Организацию рационального комплексного (диетического питания) оценить в соответствии с Приказом МЗ России 05.08.2003 № 330 и Приказом Минздрава России от 21.06.2013 № 395н г. Москва «Об утверждении норм лечебного питания»**

дополнительная информация

Руководитель организации

С.В.Постников

подпись

Инициалы, фамилия

Главный бухгалтер

подпись

Инициалы, фамилия

Приложение № 51 к акту оценки оказания услуг от 30.07.2019  
Выполнение общих требований к услугам

**1. Общие требования по безопасности (ГОСТ 31984 п. 6)**

**1.1. Санитарные требования**

1.	Соответствие предприятия санитарно-гигиеническим требованиям	+ соответствует	
----	--	-----------------	--

**1.2. Пожаробезопасность**

1.	Соответствие предприятия требованиям пожарной безопасности	+ имеется	Акт проверки от 03.04.2019
----	--	-----------	----------------------------

**1.3. Электробезопасность**

1.	Электробезопасность оборудования, приборов, проводки	+ имеется	Протокол № 64.1; 64.2 64.4; 64.5; визуального осмотра
2.	Наличие предохранительных, изолирующих и ограждающих устройств у электрооборудования, электроустановок, электроприборов	+ имеется	

**2. Соблюдение требований охраны окружающей среды (ГОСТ 30390, ГОСТ 31984)**

**2.1. Санитарные требования к территории (СП 2.3.6.1079-01, р. II)**

1.	Обеспечение чистоты всех, участков прилегающей территории	+ выполняется	
2.	Наличие площадок для мусоросборников из цемента, асфальта, кирпича	+ имеется	
3.	Организация вывоза мусора с территории, наличие договора	+ выполняется	Договор от 01.01.2019 № П-648 06-58/19

**2.2. Требования экологичности услуг (ГОСТ 30390)**

1.	Наличие в моечных отделениях жируловителей, в цехах по переработке картофеля и овощей – крахмалоотстойников, в кулинарных цехах – дымоуловителей, местной вытяжной вентиляции с очистительными фильтрами	+ выполняется	
----	--	---------------	--

**3. Соответствие условий обслуживания (ГОСТ 31984)**

**3.1. Микроклимат (СП 2.3.6.1079-01, п.п. 4.2 - 4.12, 4.14, 4.18 - 4.20), СНиП 23-05-95**

1.	Обеспечение в обеденном зале температуры и относительной влажности, соответствующей требованиям НД	+ выполняется	
2.	Обеспечение в обеденном зале уровня шума, соответствующего требованиям НД	+ выполняется	

**4. Технологические требования к процессу оказания услуги**

**4.1. Общие требования к процессу оказания услуги (ГОСТ 31984, Правилам оказания услуг общественного питания, утвержденным постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями, утвержденными постановлением Правительства РФ от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 № 276, от 21.08.2012 № 842, от 04.10.2012 № 1007)**

1.	Наличие вывески предприятия с необходимой информацией	+ имеется	
2.	Выписка из Правил оказания услуг общественного питания, утвержденным постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями, утвержденными постановлением Правительства РФ от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 № 276, от 21.08.2012 № 842, от 04.10.2012 № 1007	+ имеется	
3.	Предоставление потребителям возможности	+ имеется	

	ознакомления вне торгового зала с меню, прейскурантами и дополнительными условиями обслуживания		
4.	Акты проверок контролирующих органов (за 12 месяцев)		
5.	Ассортиментный перечень изготавливаемой и реализуемой продукции, согласованный в установленном порядке	+ имеется	

**4.2. Требования к транспортированию, приему и хранению пищевых продуктов, сырья и кулинарной продукции (ГОСТ 30390 п.п. 8, 10.11, СП 2.3.6.1079-01, р. VII, п.п. 10.26 – 10.36, СанПиН 2.3.2.1324-03)**

1.	Наличие специального автотранспорта с санитарным паспортом, используемого для транспортировки сырья, кулинарной продукции и кондитерских изделий	+ имеется	
2.	Наличие исправной чистой тары для хранения пищевых продуктов на складе сырья предприятия	+ имеется	
3.	Соблюдение условий хранения пищевых продуктов на складских предприятиях	+ выполняется	
4.	Организация и ведение входного контроля сырья и качества поступающей продукции	+ имеется	Зав. производством
5.	Наличие документов, подтверждающих безопасность сырья, покупных полуфабрикатов и продукции (копии: сертификаты соответствия, декларации о соответствии, ветеринарные свидетельства, документы о качестве)	+ имеется	
6.	Наличие на предприятии достаточного количества исправного холодильного оборудования	+ имеется	
7.	Обеспечение контроля температуры в холодильных камерах (термометры, журналы регистрации температуры)	+ выполняется	
8.	Обеспечение раздельного хранения на складе продукции согласно принятой классификации: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия), хлеб, мясные, рыбные, молочно-жировые гастрономические, овощи	+ выполняется	
9.	Соблюдение условий и сроков хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	+ выполняется	

**4.3. Соответствие рабочих мест, оборудования, средств измерения, инвентаря, посуды, тары требованиям нормативных и технических документов**

**4.3.1. Соответствие рабочих помещений (СП 2.3.6.1079-01, р.V, п.п. 10.1 – 10.3)**

1.	Обеспечение чистоты помещений:		
1.2	Ежедневная уборка (подметание влажным способом и мытье полов, удаление грязи, протирание мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекция раковин и унитазов)	+ выполняется	
1.3	Еженедельная уборка с применением моющих средств, мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти	+ выполняется	
1.4	Ежемесячное проведение санитарного дня с генеральной уборкой	+ выполняется	
	Выполнение мероприятий по дезинсекции и дератизации (СП 2.3.6.1079-01 п. 5.12)	+ выполняется	Договор № ЦМ00210-Д От 01.01.2019г.
2.	Обеспечение раздельного хранения инвентаря для уборки:		
2.1	- залов, производственных, складских и бытовых помещений в закрытых, специально выделенных шкафах или стеллажах		
2.2	- полов в туалетах в специально отведенном месте		

**4.3.2. Требования к оборудованию, средствам измерений, инвентарю, посуде и таре (СП 2.3.6.1079-01, р.VI, п.п. 10.4 – 10.11)**

1.	Соблюдение условий хранения моющих и дезинфицирующих средств в промаркированной посуде в	+ выполняется	
----	--	---------------	--

	специально выделенных местах		
2.	Обеспечение выполнения санитарной обработки технологического оборудования, в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования	+ выполняется	
3.	Наличие достаточного количества поверенных весов, гирь, в том числе для проверки веса кулинарной продукции, проданной потребителю, гостированных мензурок		. Список средств измерений прилагается
4.	Наличие инвентаря:		
4.1	- разрубочного стула для мяса, соответствующего предъявляемым к нему требованиям (изготовлен из твердых пород дерева, на металлической подставке, снаружи покрашен, отсутствие глубоких зарубин)	+ имеется	
4.2	- достаточного запаса промаркированных разделочных досок, стеллажей со специальными кассетами для их хранения	+ имеется	
5.	Соблюдение порядка мойки производственного инвентаря	+ выполняется	
6.	Обеспеченность имеющейся на предприятии столовой посуды и приборов, не менее трехкратного количества посадочных мест	+ выполняется	
7.	Наличие ванн для мытья:		
7.1	- столовой посуда	+ имеется	
7.2	- стеклянной посуды и столовых приборов	+ имеется	
7.3	Соблюдение порядка мытья столовой, стеклянной посуды и столовых приборов	+ имеется	
8.	Наличие тары:		
8.1	- стеллаж для хранения чистой кухонной посуды и инвентаря	+ имеется	
8.2	- ящичков-кассет в зале для хранения чистых столовых приборов	+ имеется	
8.3	- шкафов или решеток для хранения чистой столовой посуды	+ имеется	
9.	Наличие в моечном отделении «Инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря»	+ имеется	

#### 4.3.3. Выполнение требований Роспотребнадзора

1.	Результаты устранения замечаний, отмеченные в санитарном журнале, по результатам последней проверки Роспотребнадзора		
----	--	--	--

#### 4.4. Требования к обработке сырья, производству продукции и ее реализации (ГОСТ 30390 п. 5.6; СП 2.3.6.1079-01 п. VIII, п. 10.12 – 10.25)

1.	Наличие нормативной документации:		
1.1	Правилам оказания услуг общественного питания, утвержденным постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями, утвержденными постановлением Правительства РФ от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 № 276, от 21.08.2012 № 842, от 04.10.2012 № 1007	+ имеется	
1.2	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	+ имеется	
1.3	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	+ имеется	
1.4	ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания.	+ имеется	

1.5	Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания реализуемая населению. Общие технические условия	+ имеется	
2.	Наличие технологической документации:		
2.1	Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (1994 – 1996)	+ имеется	
2.2	Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, 1986	+ имеется	
2.3	Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России, 1992	не требуется	
2.4	Технико-технологические карты фирменных блюд	не требуется	
2.5	Технологические карты блюд и кулинарных изделий	+ имеется	
3.	Наличие договора на проведение производственного (технологического) контроля по:		Договор № ЦМ00209-Д от 01.01.2019
3.1	- физико-химическим показателям	+ имеется	
3.2	- микробиологическим показателям	+ имеется	
4.	Соблюдение периодичности проведения испытаний кулинарной продукции за период между проверками:		Программа производственного контроля с принципами ХАССП
4.1	- физико-химическим показателям	+ выполняется	
4.2	- микробиологическим показателям	+ выполняется	
5.	Соблюдение поточности производственного процесса приготовления продукции	+ выполняется	

**4.5. Требования к отпуску блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий (ГОСТ 30390 п. 6, п. 5.11; СП 2.3.6.1079-01 р. IX; СанПиН 2.3.2.1324-03)**

1.	Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых горячих и холодных блюд	+ выполняется	
2.	Обеспечение условий и сроков хранения особо скоропортящихся продуктов	+ выполняется	
3.	Соблюдение температуры при реализации горячих блюд, холодных супов и напитков	+ выполняется	
4.	Обеспечение кулинарной продукции вне предприятия, удостоверениями о качестве, оформленными в соответствии с требованиями п. 6.5. ГОСТ 30390	+ выполняется	
5.	Обеспеченность для транспортировки полуфабрикатов специальной маркированной тарой	+ выполняется	
6.	Контроль качества реализуемой продукции: ведение бракеражного журнала	+ выполняется	Зав. производством

**5. Соответствие персонала квалификационным требованиям (ГОСТ 30524, ОСТ 28-01-95, СП 2.3.6.1079-01, р. XIII)**

**5.1. Гигиенические требования**

1.	Наличие у каждого работника личной медицинской книжки с допуском на работу	+ имеется	
2.	Соблюдение персоналом раздельного хранения верхней одежды (головных уборов, личных вещей) и санитарной одежды	+ выполняется	
3.	Обеспеченность персонала санитарной одеждой в соответствии с установленными нормами	+ выполняется	
4.	Наличие для персонала: - специально отведенного помещения или места для приема пищи, курения		



	- туалета и раковины для мытья рук		
5.	Наличие и ведение журнала регистрации результатов осмотра на наличие гнойничковых заболеваний на открытых поверхностях тела		медсестра
6.	Соблюдение персоналом правил личной гигиены	+ выполняется	
7.	Наличие аптечки с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи		

### 5.2. Квалификационные требования

1.	Наличие должностных инструкций на производственный и обслуживающий персонал, ознакомление персонала с должностными инструкциями	+ имеется	
2.	Наличие у персонала профессионального образования или профессиональной подготовки у персонала:	+ имеется	
2.1	- обслуживающего		
2.2	- производственного		

### 5.3. Охрана труда

1.	Наличие инструкций по технике безопасности	+ имеется	
2.	Ведение журнала инструктажа по технике безопасности	+ выполняется	

6. Сведения о залах для потребителей: Обеденный зал – количество посадочных мест - 435

7. Перечень производственных цехов: Обеденный зал на 435 посадочных мест, мясо-рыбный цех, горячий цех, овощной участок, рабочий участок для приготовления холодных закусок, моечные участок, складские помещения, административное помещение, раздевалка для сотрудников, душевая, туалет для персонала, туалет для посетителей.

Подписи:

Председатель комиссии

В.Г.Новоселов

Члены комиссии

О.Л.Гилева

Эксперт

В.Г.Новоселов

С документами ознакомлен:

С.В.Постников

Россия, 614039, г. Пермь, ул. Швецова, 39, офис 108  
тел. +73422410010, +73422444520, e-mail: expsertcds@mail.ru

## АКТ ОЦЕНКИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

30.07.2019 № 51

г. Пермь

### **Закрытое акционерное общество "Курорт Усть-Качка", здание корпуса «Кама»**

полное наименование заявителя (юридическое лицо/индивидуальный предприниматель)

Юридический адрес: 614524, Россия, Пермский край, Пермский район, с. Усть-Качка, ЗАО «Курорт Усть-Качка», здание корпуса «Кама»

Фактический адрес: 614524, Россия, Пермский край, Пермский район, с. Усть-Качка, ЗАО «Курорт Усть-Качка», здание корпуса «Кама»

Телефон: +73422060064 e-mail: kurort@ust-kachka.ru

В лице генерального директора Постникова Сергея Вячеславовича

Комиссия в составе:

**В.Г.Новоселов, удостоверение № РОСС RU.0001.3204919**

**О.Л.Гилева**

должность, инициалы, фамилии членов комиссии

на основании следующих документов:

- заявки № 51 от 29.07.2019
- решения органа по сертификации № 51 от 29.07.2019
- распоряжения руководителя органа по сертификации № 51 от 29.07.2019

провела оценку соответствия услуг общественного питания:

#### **УСЛУГИ СТОЛОВЫХ**

наименование группы (подгруппы, вида) услуги (работы)

**ОК 034-2014 (КПЕС 2008) ОКПД2 56.29.2**

оказываемой заявителем по ГОСТ 30389-2013, ГОСТ 31984-2012, ГОСТ 30390-2013, ГОСТ 30524-2013, ГОСТ 31986-2012, ГОСТ 31987-2012, ГОСТ 31988-2012, ГОСТ 56766-2015, **Правилам оказания услуг общественного питания, утвержденным постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями, утвержденными постановлением Правительства РФ от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 № 276, от 21.08.2012 № 842, от 04.10.2012 № 1007, Сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий, ТТК, СП 2.3.6.1079-01 с изменениями и дополнениями, СанПиН 2.3.2.1324-03** наименование и обозначение документации исполнителя (стандарт и др.)

на соответствие требованиям, установленным нормативными документами: ГОСТ 30389-2013 п.п. 5.14, 5.15, 5.18; ГОСТ 30390-2013 п.п. 5.1 - 5.17, 7.1 - 7.3, Р. 8; ГОСТ 30524-2013 п.п. 6.7, 6.9, 6.10; ГОСТ 31984-2012 Р. 6; **Правил оказания услуг общественного питания, утвержденных постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями; Приказа МЗ РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации», Приказа Минздрава России от 21.06.2013 № 395н г. Москва «Об утверждении норм лечебного питания»**

по **схеме сертификации 4**, предусматривающей: оценка предприятия, проверку результатов услуг, инспекционный контроль сертифицированных услуг: контроль процесса оказания услуг, контроль соответствия установленным требованиям

## **ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ** о предприятии общественного питания:

количество посадочных мест - 435 мест,

численность работающих: 31 чел, в том числе: производственного персонала – 13 чел.

обслуживающего персонала – 18 чел.

### **УСТАНОВЛЕНО** (см. Приложение 1)

#### **1. Выполнение общих требований по безопасности** (ГОСТ 31984-2012 п. 6)

1.1. Предприятия санитарно-гигиеническим требованиям **соответствуют**

1.2. Предприятия требованиям пожарной безопасности **соответствуют**

1.3. Предприятия требованиям электробезопасности **соответствуют**

#### **2. Соблюдение требований охраны окружающей среды**

2.1. Санитарные требования к территории, установленные п. II СП 2.3.6.1079-01 **выполняются**

#### **3. Технологические требования к процессу оказания услуги**

3.1. Общие требования к процессу оказания услуги, установленные ГОСТ 31984-2012; Правил оказания услуг общественного питания, утвержденных постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями, (далее – Правила оказания услуг ОП), **выполняются**

3.2. Требования к организации услуги питания столовой (Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, ТТК)

3.3. Требования к транспортированию, приему и хранению пищевых продуктов, сырья и кулинарной продукции установленные п. 5.8 – 5.12. ГОСТ 30390-2013; п. VII СП 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.1324-03 **выполняются**

3.4. Соответствие рабочих мест, оборудования, средств измерений, инвентаря, посуды, тары требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ 30390-2013; п. VII СП 2.3.6.1079-01) **соответствуют**

3.4.1. Рабочие помещения требованиям п. V СП 2.3.6.1079-01 **соответствуют**

3.4.2. Требования к оборудованию, средствам измерений, инвентарю, посуде и таре, установленные п. VI СП 2.3.6.1079-01 **выполняются**

3.5. Требования к обработке сырья, производству продукции и ее реализации, установленные п. 5, п. 8 ГОСТ 30390-2013; п. IX СП 2.3.6.1079-01 **выполняются**

3.6. Требования к отпуску блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий, установленные п. 8 ГОСТ 30390-2013; п. IX СП 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.1324-03 **выполняются**

#### **4. Соответствие персонала квалификационным требованиям, установленным ГОСТ 30524-2013; п. XIII СП 2.3.6.1079-01**

4.1. Гигиенические требования **выполняются**

4.2. Квалификационные требования **выполняются**

4.3. Мероприятия по охране труда **выполняются**

#### **5. Качество продукции:**

В целях проведения выборочной проверки результата услуги: **УСЛУГИ СТОЛОВОЙ** проведены испытания образцов продукции по физико-химическим и бактериологическим показателям: протоколы испытаний от 15.07.2019 № 11619-11624 АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Центральный филиал, аттестат аккредитации № RA.RU.21NB24

### **ВЫВОДЫ**

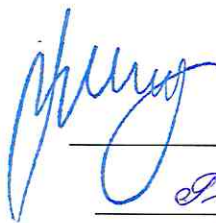
1. Условия производства и реализации кулинарной продукции **удовлетворительные.**

2. Заявленные услуги общественного питания: **УСЛУГИ СТОЛОВЫХ** **соответствуют** требованиям нормативных документов Системы сертификации ГОСТ Р.

**3. Рекомендации:**

**Подписи:**

Председатель комиссии



\_\_\_\_\_ В.Г.Новоселов

Члены комиссии



\_\_\_\_\_ О.Л.Гилева

С актом ознакомлен:

\_\_\_\_\_ С.В.Постников

Россия, 614039, г. Пермь, ул. Швецова, 39, офис 108  
тел. +73422410010, +73422444520, e-mail: expertcds@mail.ru

**РЕШЕНИЕ № 00054 от 05.08.2019  
о выдаче сертификата соответствия**

На основании следующих документов:

- заявки № 51 от 29.07.2019

**Закрытое акционерное общество "Курорт Усть-Качка", здание корпуса «Кама»**  
полное наименование заявителя (юридическое лицо/индивидуальный предприниматель)

Юридический адрес: 614524, Россия, Пермский край, Пермский район, с. Усть-Качка, ЗАО «Курорт Усть-Качка», здание корпуса «Кама»

Фактический адрес: 614524, Россия, Пермский край, Пермский район, с. Усть-Качка, ЗАО «Курорт Усть-Качка», здание корпуса «Кама»

Телефон: +73422060064

e-mail: kurort@ust-kachka.ru

---

- решения органа по сертификации № 51 от 29.07.2019

- распоряжения руководителя органа по сертификации № 51 от 29.07.2019

Проведена работа по добровольной сертификации услуги:

**УСЛУГИ СТОЛОВЫХ**

---

наименование группы (подгруппы, вида) услуги

Код ОК 034-2014 (КПЕС 2008) ОКПД2 56.29.2.

оказываемой заявителем по ГОСТ 30389-2013, ГОСТ 31984-2012, ГОСТ 30390-2013, ГОСТ 30524-2013, ГОСТ 31986-2012, ГОСТ 31987-2012, ГОСТ 31988-2012, ГОСТ 56766-2015, Правилам оказания услуг общественного питания, утвержденным постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями, утвержденными постановлением Правительства РФ от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 № 276, от 21.08.2012 № 842, от 04.10.2012 № 1007, Сборникам рецептов блюд и кулинарных изделий, ТТК, СП 2.3.6.1079-01 с изменениями и дополнениями, СанПиН 2.3.2.1324-03

наименование и обозначения документации исполнителя (стандарт и др.)

на соответствие требованиям:

ГОСТ 30389-2013, ГОСТ 31984-2012, ГОСТ 30390-2013, ГОСТ 30524-2013, ГОСТ 31986-2012, ГОСТ 31987-2012, ГОСТ 31988-2012, ГОСТ 56766-2015, Правилам оказания услуг общественного питания, утвержденным постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями, утвержденными постановлением Правительства РФ от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 № 276, от 21.08.2012 № 842, от 04.10.2012 № 1007

---

наименование и обозначения нормативных документации

по схеме 4, предусматривающей оценка организации (предприятия), проверку результатов услуг, инспекционный контроль сертифицированных услуг: контроль соответствия установленным требованиям

---

описание схемы сертификации

**НА ОСНОВАНИИ**

Акта оценки оказания услуг от 30.07.2019 № 51

1. Протоколы испытаний от 15.07.2019 № 11619-11624 АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Центральный филиал, аттестат аккредитации № RA.RU.21NB24
  2. Акт проверки от 03.04.2019г. системы внутреннего противопожарного водопровода.
  3. Договор № ЦМ00209-Д от 01.01.2019 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» на проведение лабораторных исследований производственного контроля
  4. Договор № П-648 06.-58/19 от 01.01.2019г. на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами.
  5. Договор № ЦМ00210-Д о выполнении биотехнических работ от 01.01.2019г.
  6. Список весоизмерительного оборудования и свидетельства о поверке
  7. Список сотрудников столовой прошедших медосмотр и обучение по санминимуму
  8. Список оборудования.
  9. Нормы лечебного питания Пр. № 395Н от 21.06.2013
  10. Протоколы № 64.1; 64.2; 64.4; 64.5; визуального осмотра электролабораторий.
- 

перечень представленных заявителем документов, подтверждающих соответствие услуги установленным требованиям

и заключения эксперта от **05.08.2019** о соответствии услуги установленным требованиям

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ЦЕНТР ДЕЛОВОГО СОТРУДНИЧЕСТВА" ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ,  
Аттестат аккредитации RA.RU.11AD28

#### **ПРИНИМАЕТ РЕШЕНИЕ:**

1. Выдать заявителю сертификат соответствия услуги **сроком по 04.08.2022.**
  2. Заявитель осуществляет маркирование сертифицированной услуги знаком соответствия в соответствии с Правилами Системы сертификации ГОСТ Р. Место нанесения знака соответствия **в рекламных целях**
  3. Проводить инспекционный контроль за сертифицированной услугой в течение всего срока действия сертификата **не реже одного раза в год**
- 
- в форме периодических и внеплановых проверок, включающих:  
**контроль соответствия установленным требованиям**
- 
- Работы по инспекционному контролю проводятся на основе:  
**Договора на инспекционный контроль от 05.08.2019 № 51/ИК**
- 

Руководитель органа по сертификации

И.В.Маркова

Сертификат (бланк № \_\_\_\_\_ ) получил:

С.В.Постников

---

подпись

Россия, 614039, г. Пермь, ул. Швецова, 39, офис 108  
тел. +73422410010, +73422444520, e-mail: exspertcds@mail.ru

**РЕШЕНИЕ ПО ЗАЯВКЕ № 51 от 29.07.2019  
на проведение сертификации услуги**

В результате рассмотрения заявки № 51 от 29.07.2019  
**Закрытое акционерное общество "Курорт Усть-Качка", здание корпуса «Кама»**  
полное наименование заявителя (юридическое лицо/индивидуальный предприниматель)

---

Юридический адрес: 614524, Россия, Пермский край, Пермский район, с.Усть-Качка, ЗАО  
«Курорт Усть-Качка», здание корпуса «Кама»  
Фактический адрес: 614524, Россия, Пермский край, Пермский район, с.Усть-Качка, ЗАО «Курорт  
Усть-Качка», здание корпуса «Кама»  
Телефон: +73422060064 e-mail: kurort@ust-kachka.ru  
на проведение **добровольной** сертификации услуги:

**УСЛУГИ СТОЛОВЫХ**

наименование группы (подгруппы, вида) услуги

---

Код ОК 034-2014 (КПЕС 2008) ОКПД2 56.29.2.  
оказываемой заявителем по ГОСТ 30389-2013, ГОСТ 31984-2012, ГОСТ 30390-2013, ГОСТ 30524-  
2013, ГОСТ 31986-2012, ГОСТ 31987-2012, ГОСТ 31988-2012, ГОСТ 56766-2015, Правилам  
оказания услуг общественного питания, утвержденным постановлением Правительства РФ от  
15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями, утвержденными постановлением  
Правительства РФ от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 № 276, от 21.08.2012 № 842, от 04.10.2012 №  
1007, Сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий, ТТК, СП 2.3.6.1079-01 с изменениями и  
дополнениями, СанПиН 2.3.2.1324-03

наименование и обозначения документации исполнителя (стандарт и др.)

---

и представленных заявителем документов:

1. Протоколы испытаний от 15.07.2019 № 11619-11624 АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Центральный филиал, аттестат аккредитации № RA.RU.21NB24
2. Акт проверки от 03.04.2019г. системы внутреннего противопожарного водопровода.
3. Договор № ЦМ00209-Д от 01.01.2019 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» на проведение лабораторных исследований производственного контроля
4. Договор № П-648 06.-58/19 от 01.01.2019г. на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами.
5. Договор № ЦМ00210-Д о выполнении биотехнических работ от 01.01.2019г.
6. Список весоизмерительного оборудования и свидетельства о поверке
7. Список сотрудников столовой прошедших медосмотр и обучение по санминимуму
8. Список оборудования.
9. Нормы лечебного питания Пр.№ 395Н от 21.06.2013
10. Протоколы № 64.1;64.2; 64.4; 64.5; визуального осмотра электролабораторий.

перечень представленных заявителем документов, подтверждающих соответствие услуги установленным требованиям

---

---

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ЦЕНТР ДЕЛОВОГО  
СОТРУДНИЧЕСТВА" ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ,  
Аттестат аккредитации RA.RU.11AD28

**ПРИНИМАЕТ РЕШЕНИЕ:**

1. Добровольную сертификацию заявленной услуги провести на соответствие требованиям ГОСТ 30389-2013 п.п. 5.14, 5.15, 5.18; ГОСТ 30390-2013 п.п. 5.1 - 5.17, 7.1 - 7.3, Р. 8; ГОСТ 30524-2013 п.п. 6.7, 6.9, 6.10; ГОСТ 31984-2012 Р. 6; Правил оказания услуг общественного питания, утвержденных постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями; Приказа МЗ РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации», Приказа Минздрава России от 21.06.2013 № 395н г. Москва «Об утверждении норм лечебного питания»

---

наименование и обозначение нормативных документов

по схеме 4, предусматривающей оценка организации (предприятия), проверку результатов услуг, инспекционный контроль сертифицированных услуг: контроль соответствия установленным требованиям

---

описание схемы сертификации

2. Оценку организации (предприятия) проводит  
ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ЦЕНТР ДЕЛОВОГО  
СОТРУДНИЧЕСТВА" ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ,  
Аттестат аккредитации RA.RU.11AD28  
614039, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Швецова, 39, офис 108, тел. +73422410010, факс +73422444520

---

наименование организации (органа), регистрационный номер, адрес, телефон

3. Испытания результатов услуг провести в аккредитованной испытательной лаборатории: АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Центральный филиал, аттестат аккредитации RA.RU.21NB24

---

наименование лаборатории, регистрационный номер, адрес, телефон

4. Работы проводятся на основе:

**Договор на проведение работ по сертификации услуг от 29.07.2019 № 51**

Руководитель органа по сертификации

И.В.Маркова

С решением ознакомлен:

С.В.Постников

подпись



**ДОГОВОР**  
**на проведение инспекционного контроля**  
**за сертифицированной услугой**

05.08.2019 № 51/ИК

г. Пермь

**Общество с ограниченной ответственностью "Центр делового сотрудничества"**

наименование организации - исполнителя работ по сертификации услуг (работ)  
именуемый в дальнейшем **Исполнитель**, в лице директора Саранча Нины Александровны

должность, фамилия, имя, отчество руководителя  
действующего на основании Устава с одной стороны, и

**Закрытое акционерное общество "Курорт Усть-Качка", здание корпуса «Кама»**

наименование организации-исполнителя услуг  
именуемый в дальнейшем **Заказчик**, в лице генерального директора Постникова Сергея Вячеславовича

должность, фамилия, имя, отчество руководителя  
действующего на основании Устава с другой стороны, заключили настоящий договор о  
нижеследующем:

**1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА И ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СТОРОН**

1.1. Проведение **Исполнителем** инспекционного контроля за сертифицированной услугой:  
**УСЛУГИ СТОЛОВЫХ**

наименование сертифицируемых услуг  
на которую **Заказчику** выдан сертификат соответствия  
**РОСС RU.АД28.М00054**

номер сертификата соответствия  
Проверка выполнения Заказчиком обязанностей, указанных в полученном им сертификате.

1.2. Инспекционный контроль проводится в соответствии с требованиями Системы сертификации  
ГОСТ Р и требованиями  
**Системы сертификации услуг общественного питания**

в течении всего срока действия сертификата соответствия в форме инспекционных проверок,  
проводимых с периодичностью **не реже одного раза в год**.

1.3. Объем первой инспекционной проверки, ее содержание и сроки проведения, а также  
количество специалистов, проводящих инспекционную проверку, определяются Календарным  
планом (Приложение 1 к договору), являющимся неотъемлемой частью настоящего договора.  
Объем, содержание и сроки последующих инспекционных проверок определяются Исполнителем  
по согласованию с Заказчиком в новых календарных планах, оформленных после проведения  
первой и последующих проверок с учетом их результатов.

1.4. Заказчик обязуется:

1.4.1. Принять знак соответствия в соответствии с правилами Системы сертификации ГОСТ Р.

1.4.2. Выполнять обязанности, указанные в полученном сертификате соответствия.

1.4.3. Обеспечить беспрепятственное выполнение своих полномочий должностными лицами  
Исполнителя, осуществляющими инспекционный контроль.

1.4.4. Оплачивать Исполнителю стоимость произведенных работ по инспекционному контролю, испытаниями (проверками) результатов услуг, командировочные и другие расходы в соответствии с разделом 2 настоящего договора.

1.4.5. Возвратить Исполнителю сертификат соответствия при его аннулировании.

1.5. Исполнитель обязуется:

1.5.1. Проводить работы по инспекционному контролю у Заказчика за сертифицированной услугой в соответствии с пунктами 1.1, 1.2, 1.3 настоящего договора и объективно оценить их результаты.

1.5.2. Направлять Заказчику акты инспекционных проверок и другие, связанные с ними документы.

1.5.3. Информировать Госстандарт и другие заинтересованные стороны в случае приостановления или аннулирования сертификата соответствия.

## **2. СТОИМОСТЬ РАБОТ И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

2.1. Стоимость работ по инспекционному контролю определяется по тарифам Исполнителя, действующим на момент проведения работ, в соответствии с утвержденными Госстандартом России «Правилами по сертификации. Оплата работ по сертификации продукции и услуг» (рег. Номер РОСС RU.0001.00ДД01).

2.2. Предоплата по инспекционным проверкам составляет:

- оплата по инспекционному контролю в 2020 году составляет 5000,00 рублей

- оплата по инспекционному контролю в 2021 году составляет 5000,00 рублей

и оплачивается в течение 5 банковских дней с момента подписания настоящего договора.

Предоплата по второй и последующим проверкам производится в течение 5 банковских дней с момента получения Акта предыдущей проверки по счету Исполнителя по тарифам, действующим у Исполнителя в этот период. Стоимость испытаний образцов (проб) в указанную сумму не входит. Оплата испытаний производится Заказчиком по фактическим затратам, согласно договора с испытательной лабораторией.

2.3. Командировочные расходы лиц, проводящих инспекционную проверку (транспортные расходы, проживание в гостинице, суточные) оплачиваются Заказчиком по фактическим затратам согласно представленным документам и установленным нормативам (суточных и др.)

2.4. В случае расторжения договора Заказчиком в одностороннем порядке, выплаченная Исполнителю сумма не возвращается. В случае расторжения договора Исполнителем в одностороннем порядке, он возвращает сумму предоплаты, полученную по настоящему договору.

## **3. ПОРЯДОК СДАЧИ И ПРИЕМКИ РАБОТ**

3.1. По завершении каждой проверки Исполнитель направляет Заказчику акт инспекционной проверки, акт сдачи-приемки и другие, связанные с проверкой, документы.

3.2. Заказчик в течение 3-х дней со дня получения акта инспекционной проверки и акта-приема работ направляет Исполнителю подписанные акты и производит в соответствии п.п. 2.1, 2.2, 2.3 настоящего договора, оплату за работы по инспекционной проверке и испытаниям (проверкам) результатов услуги.

#### 4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

4.1. В случае невыполнения Заказчиком условий настоящего договора, Исполнитель вправе принять решение об отмене действия сертификата соответствия, выданного Заказчику.

4.2. Исполнитель несет ответственность за необъективность выводов по результатам инспекционного контроля.

4.3. Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством за несоблюдение конфиденциальности информации при выполнении настоящего договора.

#### 6. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА И ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА СТОРОН

6.1. Договор вступает в силу с момента его подписания обеими сторонами и действует в течении срока действия сертификата(ов) соответствия.

**Исполнитель:** 614039, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Швецова, 39, офис 108, тел. +73422410010, факс +73422444520, e-mail: [expertcds@mail.ru](mailto:expertcds@mail.ru)

юридический адрес исполнителя

р/с 40702810549770024706, ВОЛГО-ВЯТСКИЙ Банк ПАО Сбербанк г.Нижний Новгород, к/с 3010 1810 9000 0000 0603, БИК 042202603, ИНН 5904330160, КПП 590401001

расчетный счет исполнителя, реквизиты банка

**Заказчик:** Юридический адрес: 614524, Россия, Пермский край, Пермский район, с. Усть-Качка, ЗАО «Курорт Усть-Качка», здание корпус «Кама»

Фактический адрес: 614524, Россия, Пермский край, Пермский район, с. Усть-Качка, ЗАО «Курорт Усть-Качка», здание корпус «Кама»

юридический адрес заказчика

ОГРН 1025902395441      ИНН 5948001710

расчетный счет заказчика, реквизиты банка

От Исполнителя  
директор

От Заказчика  
директор



Н.А.Саранча

С.В.Постников

М.П.