Конфіденційно

# ОС продукції ДП ЗАПОРІЖЖЯСТАНДАРТ

# МЕТРОЛОГІЯ

69057, м. Запоріжжя, вул. Антенна, 10

**ОПИТУВАЛЬНА АНКЕТА**

попереднього аналізу для проведення сертифікації послуг харчування

(додаток до заявки на проведення сертифікації послуг харчування)

1 Назва підприємства його тип, клас, адреса, телефон \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Кількість посадочних місць \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2 Код підприємства за ЄДРПОУ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3 Прізвище, ім’я та по батькові керівника підприємства \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4 Назва послуги, що сертифікується, код за ДКПП \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5 Позначення і назва НД, на відповідність яким повинна бути проведена сертифікація \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6 Інформація щодо системи контролю якості надання послуг:

6.1 Наявність системи якості \_\_\_\_\_\_\_

6.2 Наявність документів, які відображають вимоги до:

- прийняття (вхідного контролю) сировини, полуфабрикатів,

матеріалів, покупних комплектуючих виробів тощо \_\_\_\_\_\_\_

- обов’язкової наявності сертифікатів відповідності на

продукцію, яка підлягає обов’язковій сертифікації в Україні \_\_\_\_\_\_\_

- контролю процесу обслуговування замовників \_\_\_\_\_\_\_

- контролю процесу виробництва \_\_\_\_\_\_\_

- контролю якості надання послуги (продукції, що підготовлена до реалізації)

\_\_\_\_\_\_\_

- контролю санітарного стану, технічного оснащення та персоналу \_\_\_\_\_\_\_

6.3 Наявність нормативних, технологічних, методичних документів, які відображають методи контролю результатів надання послуг \_\_\_\_\_\_\_

6.4 Чи ведеться на підприємстві облік, зберігання та внесення змін у наявну нормативну та технологічну документацію \_\_\_\_\_\_\_

7 Метрологічне забезпечення виробництва:

7.1 Наявність обліку засобів вимірювання \_\_\_\_\_\_\_

7.2 Наявність та ведення графіків повірки засобів вимірювання \_\_\_\_\_\_\_

7.3 Забезпеченість технологічних процесів засобами вимірювань у відповідності з наявною технологічною документацією \_\_\_\_\_\_\_

7.4 Наявність паспортів, атестатів, свідоцтв, клейм, які підтверджують своєчасність повірок чи атестації засобів вимірювань \_\_\_\_\_\_\_

8 Інформація про кваліфікацію основного персоналу:

8.1 Відповідність кваліфікації основного персоналу типу і класу підприємства

\_\_\_\_\_\_\_\_

8.2 Наявність контролю професійного рівня виконавців \_\_\_\_\_\_\_\_

8.3 Наявність планів заходів щодо підвищення кваліфікації та навчання кадрів

\_\_\_\_\_\_\_\_

9 Чи відповідають асортимент та якість надаваємих послуг типу і класу підприємства \_\_\_\_\_\_\_

10 Чи відповідає технічне оснащення підприємства асортименту надаваємих послуг

\_\_\_\_\_\_\_

11 Кількість претензій замовників до якості виконаних послуг на протязі

року \_\_\_\_\_\_\_

12 Кількість перевірок підприємства державними організаціями на протязі року

\_\_\_\_\_\_\_\_

**ПРИМІТКА:**

Інформація по п. 6 - 10 подається словами « так» чи «ні».

Вихідна документація, яка подається заявником для проведення

попередньої оцінки підприємства під час сертифікації послуг

1 Устав підприємства.

2 Перелік наявних на підприємстві чинних нормативних (ГОСТ, ОСТ, ДСТУ, ГСТУ, ТУ, СНіП, СанПіН, методичних інструкцій, положень тощо) і технологічних документів, які відображають вимоги безпеки послуг харчування, а також методи контролю та перевірок результатів надання послуг харчування.

3 Узгоджений перелік послуг харчування, що надаються.

4 Обґрунтування типу і класу підприємства (за потреби підтвердження або присвоєння).

5 Опис діючої на підприємстві структури відповідальності за якість надання послуг харчування.

6 Коротка характеристика підприємства (включаючи структурну схему та опис сполучень між структурними підрозділами).

7 Висновки органів санітарно-епідеміологічного, технічного та пожежного нагляду (у межах їх компетенції).

Керівник підприємства \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ініціали, прізвище)

М.П.