

УДК 658.5.012.7

ТЕЗИС ДОКЛАДА НА ТЕМУ: «ВНУТРЕННИЙ АУДИТ, КАК ФАКТОР ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Савельева В.А. (Университет ИТМО)

Научный руководитель – кандидат экономических наук, доцент Мишура Л.Г.
(Университет ИТМО)

Аннотация. Результатом проведения внутреннего аудита на предприятиях общественного питания является оценка хода комплексного выполнения требований, предъявляемых к безопасности услуг, а также с целью реализации программы системы менеджмента качества и обеспечения ее эффективного функционирования.

Поскольку сфера общественного питания, требует тщательного соблюдения политики в области качества, то в статье, внутренний аудит рассмотрен как фактор обеспечения безопасности услуг предприятий общественного питания, представлено мнение о том, что проведение внутренних аудитов способно повысить эффективность системы качества безопасности, которая действует на предприятии, предоставляющем услуги общественного питания.

Введение. Актуальной проблемой в сфере услуг общественного питания остается контроль за обеспечением безопасности. Одним из факторов, обеспечивающих безопасность, является проведение внутренних аудитов. То, насколько верно соблюдены основные требования обеспечения безопасности в сфере общественного питания, контролируется с помощью внутреннего аудита.

Цель работы заключается в том, чтобы изучить внутренний аудит и то, как он влияет на обеспечение безопасности услуг предприятий общественного питания.

Основная часть. На предприятиях общественного питания, к вопросу безопасности стоит подходить особенно ответственно, в связи с тем, что технологический процесс таких предприятий состоит из множества элементов: начиная от правильного принятия поставляемой продукции (замера температур, проверка сроков годности, проверка целостности упаковки) до получения готовой продукции (блюда) потребителем (правильность сервировки, чистота посуды, подносов).

Причинами внедрения международной системы ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки), при помощи которой на предприятиях, предоставляющих услуги общественного питания, обеспечивается соблюдение требований безопасности, являются особые требования к хранению и приготовлению продукции, соблюдение санитарно-гигиенических норм, что позволит повысить конкурентоспособность, свести к нулю риски отравления продукцией. В результате внедрения данной системы, на предприятиях общественного питания обеспечивается безопасность всех процессов, а также улучшаются показатели развития пищевой отрасли в целом.

В соответствии с требованиями международной системы ХАССП, в организациях, предоставляющих услуги общественного питания, должен быть обеспечен внутренний аудит. Процедура проведения внутреннего аудита также предусмотрена и требованиями системы качества реализуемой на предприятиях общественного питания.

Внутренний аудит помогает высшему руководству понять все недостатки работы предприятия, оценить сроки хранения продукции, обеспечить соблюдение чистоты в производственной зоне, определить условия работы сотрудников, то есть обеспечить соблюдение всех технических регламентов, действующих на предприятии. Таким образом, внедрение и совершенствование внутреннего аудита, как связующего элемента системы

ХАССП и системы менеджмента качества, становится основой для эффективного функционирования и повышения качества системы безопасности предприятий общественного питания.

Выводы. Проведение внутренних аудитов на предприятиях, предоставляющих услуги общественного питания, на регулярной основе, повышает показатели эффективности применяемой системы менеджмента качества и системы безопасности предприятий сферы общественного питания.

Савельева В.А. (автор)

Подпись

Мишура Л.Г.. (научный руководитель)

Подпись