ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

к постановлению Администрации

городского округа

"Город Архангельск"

от 20 сентября 2024 г. № 1537

Департамент экономического развития

Администрации городского округа

"Город Архангельск",

г. Архангельск, просп. Троицкий, д. 61

тел. 21-56-45, факс 20-11-19

e-mail: veselova@arhcity.ru

**ЗАЯВКА**

**на участие в городском конкурсе**

**"Лучшее предприятие общественного питания города Архангельска"**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование предприятия |  |
| Юридическое название  предприятия |  |
| Год основания |  |
| Юридический адрес |  |
| Местонахождение (адрес) |  |
| Фамилия, имя, отчество  (отчество – при наличии)  руководителя предприятия |  |
| Фамилия, имя, отчество  (отчество – при наличии) участника, должность, представляющего интересы предприятия на конкурсе |  |
| Телефон |  |
| Количество работающих (человек) |  |
| Количество посадочных мест  (для предприятий общественного питания) |  |
| Площадь (общая/ торговая) (кв. м) |  |

Подпись руководителя предприятия

**ЗАЯВКА**

**на участие в городском конкурсе**

**"Лучшее предприятие общественного питания города Архангельска"**

**в номинации "Лучший молодой специалист года"**

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия, имя, отчество  (отчество – при наличии) участника |  |
| Возраст |  |
| Место работы (название предприятия) |  |
| Должность |  |
| Стаж работы в должности |  |
| Образование |  |
| Наименование учебного заведения,  год окончания |  |
| Телефон |  |

Подпись участника

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

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

к постановлению Администрации

городского округа

"Город Архангельск"

от 20 сентября 2024 г. № 1537

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ**

| № п/п | Наименование критерия | Балл |
| --- | --- | --- |
| ***Критерии оценок предприятий – ресторан/ бар/ кафе*** | | |
| Общая характеристика предприятия | | |
| 1 | Наличие правильно оформленной вывески предприятия | 1 |
| 2 | Оформление витрин и фасада здания, зала для обслуживания | 3 |
| 3 | Благоустройство и декоративное оформление прилегающей территории | 3 |
| 4 | Санитарное состояние прилегающей территории, зала обслуживания посетителей | 3 |
| 5 | Наличие правильно оформленной информации для потребителей  (уголок потребителя) | 1 |
| 6 | Наличие автостоянки для посетителей | 1 |
| 7 | Наличие форменной одежды у обслуживающего персонала и работников производства | 3 |
| Организация обслуживания | | |
| 1 | Разнообразие ассортимента фирменных блюд и изделий, напитков сложного приготовления, оформление меню, карты вин, ценников | 3 |
| 2 | Сервировка стола и ее аксессуары (скатерти, салфетки, приборы для специй) | 3 |
| 3 | Соответствие интерьера, дизайна предприятия данному типу, классу,  его названию, специализации | 3 |
| 4 | Качество обслуживания посетителей (нормы и правила этикета, встреча  и размещение потребителей, прием заказов, расчет с потребителями) | 3 |
| 5 | Отсутствие нарушений санитарно-эпидемиологических, противопожарных правил при проверках контролирующих и правоохранительных органов | -1  за каждый отрица- тельный акт |
| 6 | Отсутствие обоснованных жалоб потребителей в книге отзывов  и предложений, а также рассмотрение и принятие предложений,  записанных в данной книге | -1  за каждую жалобу |
| 7 | Оснащение современным технологическим оборудованием | 3 |
| 8 | Ценовая политика (наличие систем льгот и скидок посетителям) | 3 |
| 9 | Музыкальное сопровождение | 1 |
| 10 | Доступность для маломобильных групп населения, в том числе наличие пандуса или кнопки вызова | 1 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование критерия | Балл |
| Дополнительная информация о предприятии | | |
| 1 | Оказание дополнительных услуг посетителям | 1 |
| 2 | Организация времени ожидания (наличие журналов, Wi-Fi, телевидения) | 1 |
| 3 | Участие в общегородских мероприятиях | 1 |
| ***Критерии оценок предприятий по оказанию услуг кейтеринга*** | | |
| 1 | Количество блюд, представленных в меню | 1 |
| 2 | Наличие форменной одежды | 1 |
| 3 | Прием заказов по телефону (интернету) | 1 |
| 4 | Наличие фирменной упаковки готовых заказов | 1 |
| 5 | Индивидуальный подход к меню | 1 |
| 6 | Флористические и декоративные услуги | 1 |
| 7 | Предоставление ведущих и кавер-групп | 1 |
| 8 | Фото и видеосъемка | 1 |
| 9 | Возможность организации гастрономического перформанса | 1 |
| 10 | Наличие собственного оборудования, мебели, инвентаря для оказания услуг кейтеринга | 1 |
| 11 | Возможность разработки сценария торжества с развлекательной программой | 1 |
| 12 | Виды оказываемых кейтеринговых услуг:  приготовление блюд и оказание выездных услуг,  приготовление блюд на территории заказчика и выездное обслуживание  поставка готовых к употреблению блюд | 1  1  1 |
| 13 | Форматы событийного кейтерингового обслуживания:  банкет  гала-ужин  фуршет  шведский стол  кофе-брейк  коклейль (выездной бар)  пикник  сладкий стол ("сandy-бар")  лаунж кафе ("диванная зона") | 1  1  1  1  1  1  1  1  1 |
| 14 | Фотогалерея работ предприятия общественного питания, оказание услуг кейтеринга | 1 |
| 15 | Участие в выездных мероприятиях города | 1 |
| ***Критерии оценок предприятия быстрого обслуживания в формате фудтрак*** | | |
| 1 | Разнообразие ассортимента готовых блюд, выпечных, кулинарных изделий | 2 |
| 2 | Оформление витрин | 1 |
| 3 | Ценовая политика (наличие систем льгот и скидок посетителям) | 1 |
| 4 | Наличие правильно оформленной вывески | 1 |
| 5 | Санитарное состояние фудтрака, внешний вид | 3 |
| 6 | Наличие форменной одежды работников | 1 |
| 7 | Наличие фирменной упаковки готовых заказов | 1 |
| 8 | Количество жалоб, полученных от клиентов за текущий год (в соответствии с книгой отзывов и предложений), ед. | -1 |
| 9 | Количество благодарностей клиентов за текущий год (в соответствии с книгой отзывов и предложений), ед. | 1 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование критерия | Балл |
| 10 | Фотогалерея работ предприятия общественного питания в формате фудтрак | 3 |
| 11 | Оказание дополнительных услуг посетителям, Участие в общегородских мероприятиях | 1 |
| ***Критерии оценок молодых специалистов*** | | |
| 1 | Представление визитной карточки участника | 3 |
| 2 | Наличие форменной одежды | 1 |
| 3 | Организация технологического процесса | 3 |
| 4 | Презентация приготовленного блюда: органолептическая оценка блюда  внешний вид  запах  вкус  оформление блюда | 5  5  5  5  5 |
| 5 | Сложность технологического процесса приготовления | 3 |

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3

к постановлению Администрации

городского округа

"Город Архангельск"

от 20 сентября 2024 г. № 1537

**СОСТАВ**

**комиссии по проведению городского конкурса**

**"Лучшее предприятие общественного питания города Архангельска"**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Любова  Ирина Владимировна | - | заместитель директора департамента экономического развития Администрации городского округа "Город Архангельск" - начальник управления торговли и услуг населению (председатель комиссии) |
| Веселова  Елена Юрьевна | - | консультант управления торговли и услуг населению департамента экономического развития Администрации городского округа "Город Архангельск" (секретарь комиссии) |
| Гнивушевская  Ирина Юрьевна | - | начальник отдела торговли и общественного питания управления торговли и услуг населению департамента экономического развития Администрации городского округа "Город Архангельск" |
| Пирогович  Светлана Александровна | - | директор по производству ИП Романов Дмитрий Леонидович (по согласованию) |
| Рубцова  Екатерина Владимировна | - | главный специалист управления торговли  и услуг населению департамента экономического развития Администрации городского округа "Город Архангельск" |

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_**