ПРИЛОЖЕНИЕ

к постановлению Администрации

городского округа

"Город Архангельск"

от 11 сентября 2024 г. № 1449

"ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

к Положению о городском конкурсе

"Лучшее предприятие общественного питания города Архангельска"

Департамент экономического развития

Администрации городского округа

"Город Архангельск",

г. Архангельск, пр. 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 Положению о городском конкурсе

"Лучшее предприятие общественного питания города Архангельска"

**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 отрицательный 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 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование критерия | Балл |
| 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 |
| 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 |

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