

## ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

УТВЕРЖДЕНО  
приказом департамента  
потребительской сферы  
и регулирования рынка алкоголя  
Краснодарского края  
от 07.12.2016 № 14

### **ПОЛОЖЕНИЕ** **о проведении конкурса** **«Лучшее предприятие общественного питания** **Краснодарского края 2016 года»**

Настоящее Положение регламентирует общий порядок проведения конкурса «Лучшее предприятие общественного питания Краснодарского края 2016 года» (далее – конкурс) для определения круга организаций и индивидуальных предпринимателей (далее – хозяйствующие субъекты) сферы общественного питания Краснодарского края, добившихся лучших показателей в своей работе, и их публичного признания с использованием возможностей средств массовой информации.

Конкурс проводится в целях реализации мероприятий государственной программы Краснодарского края «Социально-экономическое и инновационное развитие Краснодарского края», утвержденной постановлением главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 5 октября 2015 года № 943 «Об утверждении государственной программы Краснодарского края «Социально-экономическое и инновационное развитие Краснодарского края» в целях стимулирования предприятий общественного питания, осуществляющих свою деятельность на территории Краснодарского края, повышения качества оказываемых ими услуг, формирования положительного делового имиджа региона, а также активизации инвестиционных процессов в сфере общественного питания Краснодарского края.

#### 1. Общие положения

1.1. В конкурсе вправе принимать участие хозяйствующие субъекты всех форм собственности, осуществляющие хозяйственную деятельность на территории Краснодарского края в сфере общественного питания, в соответствии с номинациями.

1.2. Организация конкурса осуществляется департаментом потребительской сферы и регулирования рынка алкоголя Краснодарского края (далее – департамент).

1.3. Органы местного самоуправления в Краснодарском крае вправе вносить в департамент предложения об участии в краевом конкурсе ведущих

организаций сферы общественного питания, осуществляющих свою деятельность на территории муниципальных образований.

1.4. Победители конкурса определяются в следующих номинациях:

- 1) «Лучший ресторан Краснодарского края»;
- 2) «Лучшее кафе Краснодарского края»;
- 3) «Лучшее предприятие Краснодарского края по оказанию услуг кейтеринга»;
- 4) «Лучший комбинат школьного питания Краснодарского края» («Лучшая школьная базовая столовая Краснодарского края»);
- 5) «Лучшая общедоступная столовая Краснодарского края»;
- 6) «Лучший магазин кулинарии Краснодарского края»;
- 7) «За личный вклад в развитие отрасли общественного питания Кубани»;
- 8) «За мастерство и верность профессии».

1.5. В номинации «Лучший ресторан Краснодарского края» победители определяются среди хозяйствующих субъектов, предоставляющих потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления (включая фирменные блюда и изделия), алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, в соответствии с категориями:

- 1) с количеством посадочных мест до 100;
- 2) с количеством посадочных мест от 101 до 200;
- 3) с количеством посадочных мест свыше 200.

1.6. В номинации «Лучшее кафе Краснодарского края» победители определяются среди хозяйствующих субъектов, предоставляющих потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующих фирменные, заказные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, в соответствии с категориями:

- 1) с количеством посадочных мест до 50;
- 2) с количеством посадочных мест от 51 до 150;
- 3) с количеством посадочных мест свыше 150.

1.7. В номинации «Лучшее предприятие Краснодарского края по оказанию услуг кейтеринга» победители определяются среди предприятий общественного питания, оказывающих услуги по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и физическими лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную продажу продукции общественного питания.

1.8. В номинации «Лучший комбинат школьного питания Краснодарского края» («Лучшая школьная базовая столовая Краснодарского края») победители определяются среди хозяйствующих субъектов, осуществляющих изготовление продукции общественного питания, входящей в рацион питания школьников, и снабжение ею, а также иным необходимым сырьем школьных столовых (сырьевых и доготовочных) и буфетов, с мощностью более 15 тысяч порций

в день – для комбинатов школьного питания, с мощностью до 15 тысяч порций в день – для школьных базовых столовых.

1.9. В номинации «Лучшая общедоступная столовая Краснодарского края» победители определяются среди хозяйствующих субъектов, производящих и реализующих блюда и кулинарные изделия в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

1.10. В номинации «Лучший магазин кулинарии Краснодарского края» победители определяются среди хозяйствующих субъектов, реализующих населению продукцию общественного питания в виде кулинарных изделий, полуфабрикатов, кондитерских и хлебобулочных изделий. В магазине кулинарии предусмотрен торговый зал.

1.11. В номинации «За личный вклад в развитие отрасли общественного питания Кубани» определяется руководитель хозяйствующего субъекта – участника конкурса, внесший значительный личный вклад в развитие отрасли общественного питания Краснодарского края.

1.12. В номинации «За мастерство и верность профессии» определяется работник хозяйствующего субъекта – участника конкурса за многолетний добросовестный труд, высокое профессиональное мастерство, творческий подход, а также осуществление особо выдающейся новаторской деятельности.

## 2. Порядок проведения конкурса

2.1. Для участия в конкурсе участники представляют в отдел координации оптовой торговли и услуг департамента следующие документы:

1) анкету-заявку участника конкурса по установленной форме согласно приложению № 1 к настоящему Положению;

2) информацию о вкладе предприятия в социально-экономическое развитие Краснодарского края, участии в социально значимых и благотворительных акциях;

3) письменное подтверждение руководителя предприятия-участника об отсутствии недоимки по уплате налогов, сборов и иных обязательных платежей, а также задолженности по уплате пеней, штрафов и иных финансовых санкций за 2016 год;

4) информацию о средней заработной плате на предприятии;

5) копии всех заполненных листов книги отзывов и предложений, журнала проверок;

6) копии меню и прейскурантов (за любые две недели текущего года);

7) фотографии (в электронном виде) фасада предприятия и обеденного (торгового) зала, прилегающей территории, производственных помещений, работников производства и обслуживающего персонала, иные фотоматериалы, подтверждающие соответствие участника конкурса критериям, перечисленным в приложении № 2 к настоящему Положению.

2.2. Анкеты-заявки участников конкурса принимаются в период с 9 января по 10 марта 2017 года.

2.3. При проведении конкурса не рассматриваются показатели организаций, имеющих на момент представления документов, задолженность текущего года перед бюджетами различных уровней и внебюджетными фондами.

2.4. В целях наиболее полного представления участника конкурса дополнительно могут быть представлены иные материалы (в альбомах, макетах, рекламно-информационные, видеофильмы, презентации и т.д.).

2.5. Информация, представляемая участниками конкурса, является конфиденциальной и не подлежит разглашению.

2.6. Документы, поступившие по истечении срока, установленного настоящим Положением, или представленные не в полном объеме, не рассматриваются. Анкеты-заявки участников конкурса и конкурсные материалы, представленные на конкурс, заявителям не возвращаются.

### 3. Критерии оценки конкурсных материалов

3.1. Для определения победителей конкурса используются следующие критерии:

1) соблюдение требований действующего законодательства Российской Федерации в области предоставления потребителю услуг общественного питания;

2) показатели, характеризующие экономическое состояние участника конкурса;

3) разнообразие ассортимента в меню и преysкурантах, предлагаемых участником конкурса, их оформление;

4) оформление экстерьера и интерьера участника конкурса, организация рабочих мест сотрудников;

5) наличие форменной одежды у работников производства и обслуживающего персонала;

6) предоставление дополнительных услуг;

7) наличие жалоб или обращений посетителей;

8) вклад в социально-экономическое развитие Краснодарского края, участие в социально значимых и благотворительных акциях;

9) благоустройство прилегающей территории;

10) случаи производственного травматизма на предприятии;

11) наличие в меню (винной карте) алкогольной продукции кубанских производителей.

3.2. При определении победителей конкурса учитываются показатели деятельности участников конкурса за 2016 год в сопоставимой оценке с аналогичным периодом предыдущего года.

3.3. Полный перечень критериев оценки участников конкурса с указанием максимально возможного количества начисляемых за них баллов представлен в приложении № 2 к настоящему Положению.



#### 4. Порядок подведения итогов конкурса

4.1. Отдел координации оптовой торговли и услуг департамента проводит анализ анкет-заявок участников конкурса, в случае необходимости с выездом на место, оценку эффективности деятельности участников конкурса и представляет в комиссию по подведению итогов конкурса «Лучшее предприятие общественного питания Краснодарского края 2016 года» (далее – конкурсная комиссия) сведения о предварительных итогах конкурса.

4.2. Отдел координации оптовой торговли и услуг департамента при подведении предварительных итогов конкурса использует критерии оценки участников конкурса согласно приложению № 2 к настоящему Положению и определяет 3 претендентов на победу в каждой номинации и категории (при их наличии).

4.3. Подведение итогов конкурса осуществляется конкурсной комиссией в течение 15 дней с момента окончания приема заявок.

4.4. Конкурс в отдельных номинациях и категориях (при их наличии) считается несостоявшимся, если для участия в нем подано менее трех заявок.

4.5. В ходе заседания конкурсная комиссия:

1) рассматривает результаты анализа и оценки эффективности деятельности участников конкурса, сформированные отделом координации оптовой торговли и услуг департамента;

2) определяет победителя в каждой из номинаций и категорий (при их наличии) из 3 выбранных претендентов большинством голосов от общего числа членов конкурсной комиссии.

4.6. Заседание конкурсной комиссии правомочно, если на нем присутствует не менее двух третей её членов.

4.7. Решение конкурсной комиссии об определении победителей конкурса принимается простым большинством голосов от общего числа присутствующих членов конкурсной комиссии и оформляется протоколом.

4.8. Протокол заседания конкурсной комиссии подписывается председателем и секретарем конкурсной комиссии. Ведение протокола обеспечивает секретарь конкурсной комиссии.

4.9. Итоги работы конкурсной комиссии объявляются её председателем. Информация о результатах конкурса, а также о месте и времени награждения победителей публикуется на официальном сайте департамента.

4.10. Награждение победителей конкурса проводится в торжественной обстановке. Победителям конкурса вручаются памятные награды.

4.11. Участники конкурса, признанные победителями, имеют право использовать эти достижения в рекламных целях.

Начальник отдела  
координации оптовой торговли  
и услуг департамента



И.А. Гуценко

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

к Положению о проведении  
конкурса «Лучшее предприятие  
общественного питания  
Краснодарского края 2016 года»

**АНКЕТА-ЗАЯВКА**  
**участника конкурса**  
**«Лучшее предприятие общественного питания**  
**Краснодарского края 2016 года»**

1. Наименование организации/ФИО индивидуального предпринимателя \_\_\_\_\_

ИНН \_\_\_\_\_ ОКВЭД \_\_\_\_\_

Юридический адрес \_\_\_\_\_

2. Название предприятия общественного питания (далее – предприятие) \_\_\_\_\_

Местонахождение предприятия \_\_\_\_\_

тел. \_\_\_\_\_ факс \_\_\_\_\_ веб-сайт \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_ дата открытия предприятия \_\_\_\_\_

Виды оказываемых предприятием услуг \_\_\_\_\_

3. Характеристика руководителя предприятия, представляемого к участию в номинации  
«За личный вклад в развитие сферы общественного питания Кубани»

Ф.И.О., наименование должности \_\_\_\_\_

Образование \_\_\_\_\_  
(специальность по образованию, наименование учебного заведения, год окончания)

Ученая степень, ученое звание (при наличии) \_\_\_\_\_

Государственные, краевые или муниципальные награды (при наличии) и даты награждений \_\_\_\_\_

Общий стаж работы \_\_\_\_\_ стаж работы в отрасли \_\_\_\_\_  
стаж работы в данном коллективе \_\_\_\_\_

4. Характеристика работника представляемого к участию в номинации  
«За мастерство и верность профессии»

Фамилия, имя, отчество, наименование должности \_\_\_\_\_

Образование, ученая степень, ученое звание (при наличии) \_\_\_\_\_

Государственные, краевые или муниципальные награды (при наличии) и даты награждений \_\_\_\_\_

Общий стаж работы \_\_\_\_\_ Стаж работы в отрасли \_\_\_\_\_

Стаж работы в данном коллективе \_\_\_\_\_

Достижения в работе, применение новаторских идей \_\_\_\_\_

## 5. Основные характеристики предприятия

Наименование показателя	Значение показателя
Площадь зала обслуживания клиентов, м <sup>2</sup>	
Площадь производственных и технических зон, м <sup>2</sup>	
Площадь автостоянки для посетителей, м <sup>2</sup>	
Количество посадочных мест, ед.	
Единый стиль оформления помещений и зала обслуживания посетителей, фасада, витрин и вывески, да/нет	
Благоустройство и декоративное оформление прилегающей территории, да/нет	
Высокий уровень санитарного состояния (прилегающей территории, зала обслуживания посетителей, рабочих зон), да/нет	
Доведение до потребителя необходимой информации о предприятии и предоставляемых услугах (оформление вывески, меню, «уголка потребителя»), да/нет	
Наличие гардероба, да/нет	
Наличие форменной одежды работников, да/нет	
Наличие программы (плана) производственного контроля, да/нет	
Количество жалоб, полученных от клиентов за 2016 год (в соответствии с книгой отзывов и предложений), ед.	
Отсутствие/наличие нарушений по результатам проверок органов по защите прав потребителей, ед.	
Наличие благодарностей клиентов за текущий год, ед.	
Повышение квалификации работников, чел.	
Наличие документов добровольной сертификации услуг, да/нет	
Наличие наград, дипломов, свидетельств о присуждении призовых мест по итогам участия в конкурсах профессионального мастерства, смотрах, фестивалях, выставках, да/нет	
Наличие профессионального образования у работников предприятия, % от числа штатной численности	
Доступность для маломобильных групп населения, в том числе наличие пандуса или кнопки вызова, да/нет	

## 6. Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия

Наименование показателя	2015 год	2016 год	Темп роста, %
Объем оказанных услуг, тыс. руб.			
Платежи в консолидированный бюджет Краснодарского края*, всего, тыс. руб.			
Среднесписочная численность работников, человек			
Среднемесячная заработная плата 1 работника, тыс. руб.			
Объем инвестиций на развитие собственного производства (приобретение помещений, оборудования и т.д.), тыс. руб.			
Объем средств, направленных на повышение квалификации и обучение персонала, тыс.руб.			
Объем средств, направленных на благотворительность, тыс. руб.			
Прибыль (убыток) на конец отчетного периода, тыс. руб.			



7. Показатели, характеризующие культуру обслуживания, качество и безопасность предоставляемых на предприятии услуг

Наименование показателя	Значение показателя
Разнообразие блюд и напитков, изготавливаемых (реализуемых), ед.	
Наличие красочно оформленного меню с указанием всех необходимых данных, в том числе использование альтернативных форматов (грифельных досок, стендов, световых табло, сенсорных мониторов и дисплеев), да/нет	
Наличие меню (прейскуранта, винной карты) на иностранном языке (для ресторанов и кафе), да/нет	
Использование современных форм обслуживания (шведский стол, салат-бар и др.) (для столовых), да/нет	
Использование обогащённых продуктов, в том числе при изготовлении блюд и напитков (для столовых), да/нет	
Наличие сведений о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности), да/нет	
Доля алкогольной продукции кубанских производителей в меню (прейскуранте, винной карте), %	
Прием заказов по телефону (интернету), да/нет	
Доставка выполненных заказов на дом, да/нет	
Наличие фирменной упаковки готовых заказов, да/нет	
Организация времени ожидания (наличие журналов, Wi-Fi, музыки, телевидения, подача напитков, «комплиментов от шеф-повара» и т.п.), да/нет	
Услуги по организации выездного обслуживания, да/нет	
Организация современных форм расчета за оказанные услуги, да/нет	
Внедрение системы менеджмента качества ХАССП, да/нет	
Наличие паспорта антитеррористической защищённости (для объектов с количеством посадочных мест 50 и более), да/нет	
Обеспечение безопасности клиентов (наличие физической охраны, «тревожной кнопки», видеонаблюдения), да/нет	

Руководитель \_\_\_\_\_ (подпись) м.п. (Ф.И.О.)

Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ (подпись) (Ф.И.О.)

Начальник отдела  
координации оптовой торговли  
и услуг департамента



И.А. Гуценко



ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

к Положению о проведении  
конкурса «Лучшее предприятие  
общественного питания  
Краснодарского края 2016 года»

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**  
**участников конкурса**  
**«Лучшее предприятие общественного питания**  
**Краснодарского края 2016 года»**

№ п/п	Показатель	Количество баллов
<b>1.</b>	<b>ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДПРИЯТИЯ</b>	
1.1.	Единый стиль оформления помещений и зала обслуживания посетителей, фасада, витрин и вывески	2
1.2.	Благоустройство и декоративное оформление прилегающей территории	2
1.3.	Высокий уровень санитарного состояния (прилегающей территории, зала обслуживания посетителей, рабочих зон)	2
1.4.	Доведение до потребителя необходимой информации о предприятии и о предоставляемых услугах (оформление вывески, меню, «уголка потребителя»)	3
1.5.	Наличие автостоянки для посетителей	1
1.6.	Наличие гардероба	1
1.7.	Наличие форменной одежды работников	2
1.8.	Наличие программы (плана) производственного контроля	2
1.9.	Отсутствие/наличие нарушений по результатам проверок органов по защите прав потребителей	1/-3
1.10.	Количество жалоб, полученных от посетителей: до 3 3 и более	-1 -3
1.11.	Наличие благодарностей клиентов за текущий год: до 5 5 и более	2 3
1.12.	Наличие профессионального образования у работников предприятия, соответствующего должности: до 70% штатной численности более 70% штатной численности	1 3
1.13.	Повышение квалификации: до 3 человек более 3 человек	2 3

1.14.	Наличие документов добровольной сертификации услуг	3
1.15.	Наличие наград, дипломов, свидетельств о присуждении призовых мест по итогам участия в конкурсах профессионального мастерства, смотрах, фестивалях, выставках	3
1.16.	Доступность для маломобильных групп населения, в том числе наличие пандуса или кнопки вызова	2
<b>2.</b>	<b>ПОЛОЖИТЕЛЬНАЯ ДИНАМИКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ ФИНАНСОВО-ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>	
2.1.	Увеличение объема оказанных услуг	1
2.2.	Увеличение объема платежей в консолидированный бюджет Краснодарского края	3
2.3.	Увеличение среднесписочной численности работников	1
2.4.	Увеличение среднемесячной заработной платы 1 работника	3
2.5.	Увеличение объема инвестиций на развитие собственного производства	3
2.6.	Увеличение объема средств, направленных на повышение квалификации и обучение персонала	3
2.7.	Увеличение объема средств, направленных на благотворительность	3
2.8.	Увеличение прибыли / полученный убыток	1/-1
<b>3.</b>	<b>КУЛЬТУРА ОБСЛУЖИВАНИЯ, КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ УСЛУГ</b>	
3.1.	Разнообразие блюд и напитков, представленных в меню: до 50 наименований от 51 до 100 наименований свыше 100 наименований	1 2 3
3.2.	Полнота и красочность оформления меню, в том числе использование альтернативных форматов (грифельных досок, стендов, световых табло, сенсорных мониторов и дисплеев)	2
3.3.	Наличие меню на иностранном языке (для ресторанов и кафе)	1
3.4.	Использование современных форм обслуживания (шведский стол, салат-бар и др.) (для столовых)	1
3.5.	Использование обогащённых продуктов, в том числе при изготовлении блюд и напитков (для столовых)	2
3.6.	Наличие сведений о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности)	2
3.7.	Доля алкогольной продукции кубанских производителей в меню (прейскуранте, винной карте): до 50 % более 50 %	1 2

3.8.	Прием заказов по телефону (интернету)	1
3.9.	Доставка выполненных заказов на дом	1
3.10.	Наличие фирменной упаковки готовых заказов	1
3.11.	Организация времени ожидания (наличие журналов, Wi-Fi, музыки, телевидения, подача напитков, «комплиментов от шеф-повара» и т.п.)	1
3.12.	Услуги по организации выездного обслуживания	2
3.13.	Организация современных форм расчета за оказанные услуги (использование банковских карт, оформление копии счета для клиента и т.д.)	2
3.14.	Внедрение системы менеджмента качества ХАССП	3
3.15.	Наличие паспорта антитеррористической защищённости (для объектов с количеством посадочных мест 50 и более)	3
3.16.	Обеспечение безопасности клиентов (наличие физической охраны, «тревожной кнопки», видеонаблюдения)	1

Начальник отдела  
координации оптовой торговли  
и услуг департамента



И.А. Гуценко