



МИНИСТЕРСТВО АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА  
И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

П Р И К А З

21 апреля 2017 года

№ 158

г.Екатеринбург

**О проведении областного смотра-конкурса  
«Лидер в ресторанном бизнесе»**

Во исполнение приказа Министерства агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области от 13.10.2015 № 369 «Об утверждении Плана организационных мероприятий по подготовке объектов, представляющих услуги питания для болельщиков и участников игр чемпионата мира по футболу в 2018 году»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Отделу организации и развития общественного питания и услуг Министерства агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области организовать и провести в период с 01 июля 2017 года по 30 ноября 2017 года областной смотр-конкурс «Лидер в ресторанном бизнесе».

2. Утвердить:

1) положение о проведении областного смотра-конкурса «Лидер в ресторанном бизнесе» (прилагается);

2) состав конкурсной комиссии областного смотра-конкурса «Лидер в бизнесе» (прилагается).

3. Отделу государственной службы, кадровой и организационной работы Министерства агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области разместить приказ на сайте Министерства агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на Заместителя Министра агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области С.В. Островскую.

Министр

Д.С. Дегтярев

Администрация городского округа  
Нижняя Салда  
03.05.2017г.

## УТВЕРЖДЕНО

приказом Министерства  
агропромышленного комплекса и  
продовольствия Свердловской  
области

от «11» 04 2017 № 158  
«О проведении областного смотра-конкурса «Лидер в ресторанном бизнесе»

## ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении областного смотра-конкурса  
«Лидер в ресторанном бизнесе»

**Глава 1. Общие положения**

1.1. Целью областного смотра-конкурса «Лидер в ресторанном бизнесе» (далее - конкурс) является: стимулирование развития отрасли общественного питания, повышение качества оказания услуг общественного питания в средствах размещения и подготовка отрасли к проведению чемпионата мира по футболу.

1.2. Задачи конкурса: внедрение инновационных технологий обслуживания; развитие деловых связей; распространение и популяризация опыта работы лучших предприятий общественного питания в средствах размещения.

1.3. Участниками конкурса являются организации, осуществляющие деятельность по предоставлению услуги питания в отелях, гостинцах и иных средствах размещения.

**Глава 2. Условия и порядок проведения конкурса**

2.1. Для участия в конкурсе необходимо в срок до 01 июля 2017 года направить в конкурсную комиссию (далее – Комиссия) заявку (форма заявки прилагается) и презентационные материалы на электронный адрес [e.bugaenko@egov66.ru](mailto:e.bugaenko@egov66.ru); [o.mekerova@egov66.ru](mailto:o.mekerova@egov66.ru) или лично по адресу: г. Екатеринбург, ул. Р. Люксембург, д.60, каб.320; контактные телефоны: (343) 312 00 07 (доб.343, 340).

2.2. Требования к презентационному материалу – это фото и информационный материал, представленный на электронных носителях, оформленный в виде разделов (слайдов) расположенных в указанной последовательности:

1) «Общая информация»:

- полное наименование средства размещения с указанием организационно-правовой формы; фамилия, имя, отчество руководителя; контактная информация;
- полное наименование организации, предоставляющей услугу питания; контактная информация о руководителе организации;
- логотип или фирменный знак;

- оформление входной группы (входа) в объект питания;

- информация для потребителей;

2) «Характеристика услуги питания»:

- перечень объектов питания с указанием типа и количества посадочных мест;

- режим работы объектов питания;

- формы и методы обслуживания;

- дополнительные виды услуг;

3) «Создание привлекательного образа предприятия»:

- оформление интерьера, соответствие общей концепции, стилевое единство, оригинальность декоративных элементов;

- наличие форменной одежды обслуживающего персонала;

- использование современных средств рекламы;

- техническое оснащение и санитарное состояние зала объектов общественного питания (мебели, линии раздачи; освещение, уровень шума, наличие системы кондиционирования воздуха и т.п.);

- автоматизация процессов реализации продукции, обслуживания; наличие выбора форм расчета за услуги питания;

4) «Качество и ассортимент блюд и изделий, качество услуги»:

- соответствие ассортимента заданному типу предприятия;

- наличие необходимой достоверной информации о перечне услуг, правилах их оказания и исполнителе услуг;

- соблюдение требований по оформлению меню;

- наличие меню на иностранных языках;

- проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий (проведение выставок, дегустаций, мастер классов, анкетирование);

5) «Производственные помещения»:

- оснащение производственных и складских помещений (наличие современного высокотехнологического оборудования, автоматизация процессов производства);

- состав помещений, соответствие мощности предприятия набору и площадям помещений;

б) «Профессиональная подготовка кадров»:

- наличие профессиональной подготовки и уровень квалификации персонала (количество персонала, имеющего специальное начальное, среднее, высшее профессиональное образование);

- наличие обслуживающего персонала владеющего иностранными языками (количество персонала, уровень владения языком);

- действующая на предприятии система развития и стимулирование персонала;

- мероприятия по повышению профессионального уровня.

В случае отсутствия информации по разделам презентационного материала следует указать причину отсутствия.

2.3. Комиссия на основании, поданных заявок разрабатывает график выезда в объекты общественного питания, с целью ознакомления с предприятиями,

оказания консультационной и методической помощи по вопросам деятельности и оказанию услуг, проведения обучающих семинаров. Руководители предприятий будут проинформированы о дате выезда членов Комиссии заранее, не позднее 10 дней до момента посещения.

#### 2.4. Критерии оценки:

- наличие полной информации об исполнителе услуг общественного питания;
- создание привлекательного образа предприятия;
- качество и ассортимент блюд и изделий, качество услуги;
- уровень технической и технологической оснащённости предприятия;
- применение дополнительных видов обслуживания, форм организации питания;
- профессионализм и кадровая составляющая качества услуг.

Члены Комиссии проводят оценку участников конкурса по 10- бальной шкале.

Дробные оценки не выставляются. Максимальная оценка - 60 баллов.

Победителями становятся участники, набравшие

55 - 60 баллов – первое место;

50 - 54 баллов – второе место;

45 - 49 баллов – третье место;

Победители конкурса получают дипломы I, II, III степени, наградной знак «Лидер в ресторанном бизнесе», призы и подарки от организаторов и партнеров.

2.5. Финалисты конкурса получают право участия в ежегодном открытом конкурсе «Премия общественного признания «Золотая услуга -2017».

2.6. Информация об участниках и победителях конкурса размещается на официальном сайте Министерства агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

2.7. Всем участникам конкурса вручаются памятные дипломы.

### **Глава 3. Конкурсная комиссия**

#### 3.1. Комиссия:

- осуществляет общую координацию вопросов подготовки и проведения конкурса;
- готовит материалы по проведению конкурса, организует подведение итогов и награждение победителей;
- обеспечивает информационную поддержку проведения конкурса в средствах массовой информации.

Приложение к положению  
«О проведении областного смотра-конкурса «Лидер в ресторанном бизнесе»

**Заявка участника  
областного смотра-конкурса  
«Лидер в ресторанном бизнесе»**

**Наименование средства размещения** \_\_\_\_\_

**Наименование объекта общественного питания** \_\_\_\_\_

**Фактический адрес** \_\_\_\_\_

**Контактное лицо:** \_\_\_\_\_

**Контактная информация организации**

**Mail:** \_\_\_\_\_ **тел:** \_\_\_\_\_

Согласие  
субъекта персональных данных на их обработку

Я, \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

(№ документа, удостоверяющего личность, дата выдачи и выдавший его орган)

даю Министерству агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области согласие на обработку своих персональных данных для участия в областном смотре-конкурсе «О проведении областного смотра-конкурса «Лидер в ресторанном бизнесе», на срок проведения конкурса, по перечню:

- 1) фамилия, имя, отчество;
- 2) должность.

С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлен(а) и не против причисления моих персональных данных к общедоступным.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г

## УТВЕРЖДЕН

приказом Министерства  
агропромышленного комплекса и  
продовольствия Свердловской области  
от «21» 04 2017 № 158  
«О проведении областного смотра-  
конкурса «Лидер в ресторанном  
бизнесе»

## СОСТАВ

конкурсной комиссии областного смотра-конкурса  
«Лидер в ресторанном бизнесе»

Островская Светлана Валерьевна	- Заместитель Министра агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области, <b>председатель</b> конкурсной комиссии;
Бугаенко Елена Васильевна	- ведущий специалист отдела организации и развития общественного питания и услуг Министерства агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области, <b>секретарь</b> конкурсной комиссии.

**Члены конкурсной комиссии:**

Гандке Татьяна Викторовна	- заведующая сектором общественного питания комитета по товарному рынку Администрации г. Екатеринбурга (по согласованию);
Жилякова Наталья Евгеньевна	- руководитель органа по сертификации продукции и услуг ООО «Уральский центр экспертизы услуг» (по согласованию);
Ильина Ксения Игоревна	- главный специалист отдела по потребительскому рынку Администрации Октябрьского района г. Екатеринбурга (по согласованию);
Лелеко Вера Владимировна	- главный специалист отдела по потребительскому рынку Администрации Ленинского района г. Екатеринбурга (по согласованию);
Мекерова Ольга Валерьевна	- начальник отдела организации и развития общественного питания и услуг Министерства агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области;

Нафикова  
Ольга Николаевна

- ведущий инженер Уральского филиала Академии стандартизации, метрологии и сертификации (по согласованию);

Прыткова  
Ирина Александровна

- главный специалист отдела организации и развития общественного питания и услуг Министерства агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области.