****

**МКУ АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ТАРБАГАТАЙСКИЙ РАЙОН»**

**БУРЯАД УЛАСАЙ НЮТАГАЙ ЗАСАГАЙ ҺАНГАЙ ЭМХИ ЗУРГААН**

**«ТАРБАГАТАЙН АЙМАГ»**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

«17» апреля 2023 г. № 76

с. Тарбагатай

**О проведении муниципального смотра - конкурса «Лучшие предприятия общественного питания МО «Тарбагатайский район»**

Во исполнении пункта 3.3. Муниципальной программы Тарбагатайского района «Развитие малого и среднего предпринимательства, торговли на 2021-2023 годы и на период до 2025 года включительно», утвержденной Постановлением Администрации МО «Тарбагатайский район» от 16.09.2021г. № 790, в целях повышение профессионального мастерства, создание условий для обмена опытом работы, укрепление престижа профессии, Администрация МО «Тарбагатайский район»:

ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить:

1.1. Положение о порядке проведения муниципального смотра- конкурса «Лучшие предприятия общественного питания МО «Тарбагатайский район» (приложение 1);

2. Разместить настоящее постановление на официальном сайте муниципального образования «Тарбагатайский район» в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и опубликовать в газете «Тарбагатайская нива».

3. Контроль за исполнением данного постановления возложить на Председателя Комитета экономического развития МО «Тарбагатайский район» (Титов А.Б.)

1. Настоящее постановление вступает в силу со дня его официального опубликования.

**Глава МО «Тарбагатайский район»**

**Руководитель Администрации В.В. Смолин**

Проект подготовлен отделом экономического развития

Семенникова С. 56-348

Приложение №1

к постановлению Администрации

МО «Тарбагатайский район»

от 17.04.2023г № 76

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**
   1. Настоящее Положение регламентирует общий порядок проведения смотра-конкурса «Лучшие предприятия общественного питания МО «Тарбагатайский район».
   2. Смотр- конкурс «Лучшие предприятия общественного питания МО «Тарбагатайский район» (далее- Конкурс) проводится среди предприятий общественного питания Тарбагатайского района в рамках мероприятий, посвященных празднованию 90 лет Тарбагатайского района
   3. Конкурс проводит МКУ Администрация МО «Тарбагатайский район».
   4. Участниками Конкурса являются индивидуальные предприниматели и юридические лица всех форм собственности (далее – Участники конкурса, предприятия), осуществляющие хозяйственную деятельность на территории МО «Тарбагатайский район» в отрасли общественного питания.
2. **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА**

2.1.Основной целью Конкурса является выявление лучшего предприятия общественного питания, добившегося высоких показателей в организации питания и культуре обслуживания населения, и их публичное признание с использованием возможностей средств массовой информации.

2.2.Задачи Конкурса:

- определить современное состояние и привлекательность предприятий питания для населения и гостей района;

- стимулирование конкурентоспособности предприятий общественного питания;

- повышение качества оказываемых ими услуг, формирование положительного имиджа муниципального образования.

1. **ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА**

3.1.Организацию и проведение Конкурса осуществляет Конкурсная комиссия (далее – Комиссия) (приложение №1).

3.2.Комиссия:

- составляет график объезда предприятий общественного питания – участников Конкурса;

- проводит оценку по критериям, представленным в оценочном листе (приложение №2), путем посещения объекта на основании заявки (приложение №3).

1. **НОМИНАЦИИ КОНКУРСА**

4.1.Победитель и призеры Конкурса определяются по наибольшему количеству полученных баллов в результате оценки.

**5.СРОКИ И УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА**

5.1. Конкурс проводится «01» июня 2023г. по «30» июня 2023г.

5.2.Участники Конкурса, желающие принять участие в Конкурсе, должны подать заявку по форме, указанной в приложении №3 к настоящему Положению по адресу: с. Тарбагатай, ул. Школьная,1 тел. 8(30146)56348 e-mail:fotrbg@mail.ru

5.3. Прием заявок осуществляется до 20 мая 2023г

5.4.Заявки, поступившие по истечении срока, установленного пунктом 5.3 настоящего Положения, не рассматриваются.

5.5.Материалы, представленные к заявке дополнительно оцениваются по 5-бальной шкале и суммируются к баллам, полученным по оценочному листу.

**6.ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ КОНКУРСА И НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ**

6.1. Предприятия, представленные для участия в Конкурсе, оцениваются по шкале 0-3. Количество баллов суммируется по каждому предприятию, и среднее арифметическое значение заноситься в протокол как итоговый результат. Победителями и призерами Конкурса, признаются предприятия, набравшие наибольшее количество баллов.

6.2.Заседание комиссии правомочно, если на нем присутствует не менее двух третей от общего числа её членов.

6.3. Решение комиссии оформляется протоколом. Протокол заседания утверждается председателем Конкурсной комиссии и подписывается всеми присутствующими членами комиссии.

6.4. Участники Конкурса набравшие наибольшее количество баллов по итогам Конкурса получают места соответственно оценочного рейтинга и награждаются дипломами во время проведения торжественных мероприятий, посвященных 90 лет Тарбагатайского района.

6.5. Итоги Конкурса публикуются в СМИ, размещаются на официальном сайте Администрации МО «Тарбагатайский район».

Приложение №1

к Положению о проведении муниципального смотра-конкурса

«Лучшее предприятие общественного питания

МО «Тарбагатайский район»

**СОСТАВ КОНКУРСНОЙ КОМИССИИ РАЙОННОГО СМОТРА-КОНКУРСА**

**«ЛУЧШИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**МО «ТАРБАГАТАЙСКИЙ РАЙОН»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** |  | **Должность** | **Ф.И.О.** |
| 1 | Председатель конкурсной комиссии | Глава МО «Тарбагатайский район» - Руководитель Администрации | Смолин Владимир Викторович |
| 2 | Заместитель председателя конкурсной комиссии | Председатель Комитета экономического развития МО «Тарбагатайский район» | Титов Алексей Борисович |
| 3 | Секретарь комиссии | Аналитик МАУ МЦУ Комитета экономического развития МО «Тарбагатайский район» | Семенникова Светлана Романовна |
| 4 | Члены комиссии | Руководитель Тарбагатайского филиала ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» | Буторова Анна Иннокентьевна |
| 5 |  | Мастер производственного обучения Тарбагатайского филиала ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» | Медведева Анна Афонасьевна |
| 6 |  | Мастер производственного обучения Тарбагатайского филиала ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» | Пластинина Елена Валерьевна |
| 7 |  | Преподаватель специальных дисциплин Тарбагатайского филиала ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» | Медведев Владимир Васильевич |

Приложение №2

к Положению о проведении муниципального смотра-конкурса

«Лучшее предприятие общественного питания

МО «Тарбагатайский район»

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Член жюри (ФИО, должность)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Организация\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценочная шкала:

|  |  |
| --- | --- |
| 0 баллов | Полное несоответствие отраслевым стандартам и НЗА, отсутствие показателя или результатов по данному критерию оценивания |
| 1 балл | Исполнение показателя не соответствует отраслевым критериям, нормам стандартов и НЗА и оцениваются как удовлетворительное, имеются тенденции к развитию |
| 2 балла | Исполнение показателя соответствуют отраслевым критериям, нормами стандартов и НЗА и оцениваются как хорошее |
| 3 балла | Исполнение показателя соответствует нормам отраслевых стандартов и НЗА и Оцениваются как отличное |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Показатели оценки | Количество баллов от 0 до 3 | Примечание |
| 1. **Создание привлекательного облика предприятия и прилегающей к нему территории** | | | |
| 1.1 | Санитарное состояние прилегающей территории |  |  |
| 1.2 | Гармоничность архитектурно-планировочного решения, художественная выразительность оформления фасада здания, наличие световой рекламы |  |  |
| 1.3 | Оформление интерьера, соответствие общей концепции, стилевое единство, оригинальность декоративных элементов |  |  |
| 1.4 | Наличие удобных подъездных путей и пешеходных доступов к входу |  |  |
| 1. **Создание максимальных удобств для потребителей** | | | |
| 2.1 | Наличие на предприятии необходимой достоверной информации о перечне услуг, правилах их оказания и исполнителе услуг (услуги питания, услуги по реализации кулинарной продукции, услуги по организации досуга, фуршеты, банкеты, кейтеринговые услуги, услуги поминальных залов…) |  |  |
| 2.2 | Соблюдение требований по оформлению меню, соответствие ассортименту реализуемой готовой продукции, её разнообразие заданному типу предприятия, периодичность смены блюд, наличие фирменных блюд, информации о пищевой и энергетической ценности блюд |  |  |
| 2.3. | Уровень комфорта и удобств для потребителей в зале (освещение, уровень шума, наличие кондиционеров и др.) |  |  |
| 2.4. | Уровень комфорта и соответствие санитарным требованиям в санитарно - бытовых помещениях(горячая/холодная вода в раковине, туалет, сушка рук/бумажные полотенца) |  |  |
| 2.5. | Музыкальное сопровождение |  |  |
| 2.6. | Наличие сайта предприятия |  |  |
| 2.7. | Создание условий для маломобильных групп населения (пандус, кнопка вызова, дисплей брайля..) |  |  |
| 1. **Техническая оснащённость** | | | |
| 3.1. | Материальная база, оснащение предприятия современным оборудованием, качество содержания оборудования |  |  |
| 3.2 | Состояние мебели, столовой посуды, приборов и столового белья |  |  |
| 3.3 | Внешний вид обслуживающего персонала, наличие форменной одежды, бейджев |  |  |
| 3.4 | Состав помещений, соответствие мощности предприятия, набору и площадям помещений |  |  |
| 1. **Соблюдение правил оказания услуг общественного питания, Закона Российской Федерации «О защите прав потребителей», санитарных правил и норм** | | | |
| 4.1. | Наличие технической документации на продукцию и услуги. Документы подтверждающие качество, безопасность продуктов питания (сертификат соответствия и т.д.) |  |  |
| 4.2. | Соблюдение санитарных норм и правил (в том числе правил личной гигиены персонала, наличие санитарных книжек и т.д.) |  |  |
| 4.3. | Наличие программы производственного контроля на предприятии |  |  |
| 4.4. | Выполнение правил пожаробезопасности и электробезопасности, отсутствие предписаний контролирующих органов |  |  |
| 4.5 | Наличие на предприятии «Уголок покупателя» |  |  |
| 4.5. | Оперативность предоставляемых услуг |  |  |
| 1. **Профессиональная подготовка кадров** | | | |
| 5.1. | Наличие профессиональной подготовки и уровень квалификации персонала предприятия |  |  |
| 5.2. | Качество коммуникационной работы обслуживаемого персонала с клиентами |  |  |
| 1. **Активная общественная позиция организации (предприятия) и вклад в социальную и экономическую жизнь района** | | | |
| 6.1. | Участие в Республиканских, районных мероприятиях, конкурсах |  |  |
| 6.2. | Наличие дипломов, свидетельств за качество, высокий уровень обслуживания |  |  |
| 6.3 | Благотворительная, спонсорская деятельность |  |  |
| 6.4 | Предоставление льгот и скидок |  |  |

Приложение №3

к Положению о проведении муниципального смотра-конкурса

«Лучшее предприятие общественного питания

МО «Тарбагатайский район»

**ЗАЯВКА**

**На участие в муниципальном смотре-конкурсе**

**«Лучшие предприятия общественного питания МО «Тарбагатайский район»**

|  |  |
| --- | --- |
| Полное (фирменное) наименование организации (предприятия) |  |
| Год основания |  |
| Юридический адрес |  |
| Местонахождение (адрес) |  |
| ИНН |  |
| ОКВЭД (основной вид деятельности) |  |
| Руководитель (Ф.И.О., должность) |  |
| Контактный телефон |  |
| E-mail |  |

К заявке прилагается:

- записка с краткой информацией о деятельности предприятия в сравнении за 2 предшествующих года, подписанная руководителем и главным бухгалтером;

- темпы оборота общественного питания;

-отсутствие задолженности по уплате налогов, сборов и других обязательных платежей в бюджеты всех уровне;

- наличие социального пакета и дополнительных льгот для работников.

Дополнительно могут быть представлены:

- видеоматериалы о предприятии;

- рекламные буклеты;

-фотоматериалы и т.д.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023г \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(дата) (подпись) (Ф.И.О.)