

Приложение 1
к Положению о проведении
конкурса «Лучшее предприятие
общественного питания
Краснодарского края 2025 года»

АНКЕТА-ЗАЯВКА
участника конкурса
«Лучшее предприятие общественного питания
Краснодарского края 2025 года»

Номинация и категория номинации, в которой заявляется участник
(*нужное подчеркнуть*):

«Лучший ресторан »:

с количеством посадочных мест до 100 включительно,

с количеством посадочных мест свыше 100;

«Лучшее городское кафе»;

«Лучшее кафе, функционирующее в сельской местности»;

«Лучшая кофейня»;

«Лучшая столовая»;

«Лучшее предприятие по оказанию услуг кейтеринга»

1. Наименование организации/ФИО индивидуального предпринимателя

ИНН _____ ОКВЭД _____

Юридический адрес _____

2. Название предприятия общественного питания (далее – предприятие) _____

Местонахождение предприятия _____

тел. _____ факс _____ e-mail _____

веб-сайт _____

Дата открытия предприятия _____

Виды оказываемых предприятием услуг _____

3. Основные характеристики предприятия

Наименование показателя	Значение показателя
1	2
Площадь зала обслуживания клиентов, м ²	
Площадь производственных и технических зон, м ²	
Количество посадочных мест, ед.	
Штатная численность сотрудников (работников) предприятия (на объекте), чел.	
Количество парковочных мест на автостоянке для посетителей, ед.	
Благоустройство и декоративное оформление прилегающей территории, (наличие зеленых зон, малых архитектурных форм и иное), да/нет, указать, что именно	
Оригинальность оформления помещений, зала обслуживания посетителей, фасада, вывески, да/нет	
Высокий уровень санитарного состояния рабочих зон (производственных цехов), санитарных узлов, да/нет	
Наличие в доступном для потребителей месте обязательной информации о предприятии (вывеска, «уголок потребителя»), да/нет	
Количество жалоб, полученных от клиентов за текущий год (в соответствии с книгой отзывов и предложений), ед.	
Количество благодарностей клиентов за текущий год (в соответствии с книгой отзывов и предложений), ед.	
Наличие форменной одежды работников, да/нет	
Количество работников, имеющих профессиональное образование, чел.	
Количество работников, прошедших повышение квалификации в 2025 году, чел.	
Наличие наград, дипломов, свидетельств о присуждении призовых мест по итогам участия в конкурсах профессионального мастерства, смотрах, фестивалях, выставках общероссийского уровня, да/нет, указать, какие именно	
Доступность для маломобильных групп населения (МГН):	
наличие пандуса для доступа на объект, да/нет	
наличие оборудованного санузла для МГН, да/нет	
наличие парковочных мест для транспорта МГН, да/нет	
иные средства обеспечения доступности объекта для МГН (кнопка вызова, меню для инвалидов по зрению и т.д.), указать, что именно	

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

Наименование показателя	Значение показателя
1	2
Количество блюд, представленных в меню, ед.	
Количество блюд национальной кухни, представленных в меню, ед.	
Количество наименований кубанских вин в меню (барной, винной карте), ед.	

1	2
Размещение в меню и винных картах наименований вин кубанских производителей в начале каждой категории вин, да/нет	
Участие в акции «Дни вин Краснодарского края», да/нет	
В случае участия в акции «Дни вин Краснодарского края» указать форму участия: размещение перечня акционных вин в тейбл-тентах, вкладышах в меню с логотипом акции; проведение тематических гастрономических ужинов; «комплименты» от шеф-повара; описание вин, участвовавших в акции, подчеркивание их достоинств при обслуживании гостей официантами, и др.	
Прием заказов по телефону (интернету), да/нет	
Доставка выполненных заказов, да/нет	
Наличие фирменной упаковки готовых заказов, да/нет	
Услуги по организации выездного обслуживания, да/нет	
Организация современных форм расчета за оказанные услуги, да/нет, указать, какие именно	
Обеспечение безопасности клиентов (наличие физической охраны, «тревожной кнопки», видеонаблюдения), да/нет	
Полнота информации об оказываемых услугах в меню (в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания, утверждёнными Постановлением Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515), да/нет	
Индивидуальный подход к меню, да/нет	
Флористические и декоративные услуги, да/нет	
Организация трансфера гостей, да/нет	
Предоставление ведущих и кавер-групп, да/нет	
Фото и видеосъемка, да/нет	
Возможность приготовления блюд на площадке заказчика, да/нет	
Возможность организации гастрономического перформанса, да/нет	
Возможность проведения тематических гастрономических мастер-классов, да/нет	
Наличие собственного оборудования, мебели, инвентаря для оказания услуг кейтеринга, да/нет	
Предварительная дегустация блюд для их оценки заказчиком, да/нет	
Возможность разработки сценария торжества с развлекательной программой, да/нет	
Аренда музыкального оборудования, да/нет	
Организация фейерверка и других зрелищных эффектов, да/нет	
Виды оказываемых кейтеринговых услуг:	
приготовление блюд и оказание выездных услуг, да/нет	
приготовление блюд на территории заказчика и выездное обслуживание, да/нет	
поставка готовых к употреблению блюд, да/нет	
Форматы событийного кейтерингового обслуживания:	
банкет, да/нет	
гала-ужин, да/нет	
фуршет, да/нет	
шведский стол, да/нет	
кофе-брейк, да/нет	
коктейль (выездной бар), да/нет	
пикник, да/нет	
сладкий стол («candy-бар»), да/нет	
лаунж кафе («диванная зона»), да/нет	

1	2
Фотогалерея работ предприятия общественного питания, оказание услуг кейтеринга, да/нет	
Участие в выездных мероприятиях на территории Краснодарского края (где, какие мероприятия, фотоматериалы с мероприятия), да/нет	

5. К анкете-заявке участников конкурса прилагается презентация фотоматериалов, характеризующая состояние объекта общественного питания: общий вид объекта, состояние прилегающей территории, парковки, внутренних помещений, доступность объекта для МГН, наличие у сотрудников форменной одежды, наличие необходимой для потребителя информации (информационная вывеска, уголок потребителя, меню, барная или винная карта, прейскурант на оказываемые услуги и реализуемые товары), наличие фирменной упаковки готовых заказов наличие и состояние санитарного узла; копии заполненных страниц книги отзывов и предложений, копии меню и барных (винных карт), копии наград, дипломов, свидетельств о присуждении призовых мест в конкурсах профессионального мастерства, смотрах, фестивалях, выставках общероссийского уровня; фотоматериалы, свидетельствующие об участии в акции «Дни вин Краснодарского края», а также иные фотоматериалы, которые характеризуют объект общественного питания.

Руководитель _____
 (подпись) м.п. (Ф.И.О.)

Начальник отдела координации
 услуг населению департамента

В.И. Рябоконт