КРИТЕРИИ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА

- художественное оформление предприятия (оригинальность использования современных конструкций, подсветка в вечернее время, использование элементов архитектурно-светового оформления);

- наличие вывески с указанием фирменного наименования организации, места ее нахождения и режима работы;

- ассортимент кулинарной продукции, блюд, прохладительных напитков, кондитерских изделий, мороженого, фруктов в соответствии с профилем предприятия;

- наличие правильно оформленных ценников, меню, прейскуранта;

- использование в оформлении меню, прейскуранта: фирменных знаков предприятия, фото блюд;

- наличие информации в доступном для потребителя месте, включающую в себя Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 №1036, Закон Российской Федерации от 07.02.1992 №2300-1«О защите прав потребителей», книгу отзывов и предложений.

- наличие документации, подтверждающей качество и безопасность продукции;

- наличие условий для личной гигиены обслуживающего персонала и посетителей (туалетные комнаты, биотуалеты, раковины для мытья рук);

- наличие современного торгово-технологического оборудования и мебели (в том числе столового белья: скатертей, салфеток индивидуального пользования);

- наличие у обслуживающего персонала специального образования и профессиональной подготовки;

- культура и скорость обслуживания;

- выполнение особых пожеланий потребителей по изготовлению блюд;

- наличие форменной одежды, нагрудного знака для обслуживающего персонала;

- благоустройство, уборка и санитарная очистка прилегающей территории (наличие парковки, зеленых насаждений, детской площадки, установка урн и контейнеров для мусора, заключение договора на вывоз мусора);

- участие предприятия в обслуживании городских культурных, спортивных и праздничных мероприятий;

- результаты рейтингового опроса посетителей официального сайта Администрации города Волгодонска в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».