

**Требования к местам питания участников и гостей Универсиады**

Субъект Российской Федерации, город \_\_\_\_\_

Участники Универсиады (вид спорта) \_\_\_\_\_

Полное юридическое название \_\_\_\_\_

Тип предприятия общественного питания \_\_\_\_\_

Место нахождения (в средстве размещения или удаленно) \_\_\_\_\_

Форма собственности \_\_\_\_\_

Фактический адрес (место нахождения) \_\_\_\_\_

Телефон, адрес электронной почты \_\_\_\_\_

Адрес официального сайта в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (при наличии) \_\_\_\_\_

Ф.И.О. руководителя \_\_\_\_\_

№ п/п	Требования к предприятию	Да	Нет	Примечание
1.	Наличие необходимых лицензий на осуществление услуг общественного питания, установленных законодательством Российской Федерации	+	-	
2.	Наличие сертификации продукции общественного питания	+	-	
3.	Соответствие санитарно-гигиеническим правилам	+	-	
4.	Соответствие правилам оказания услуг общественного питания	+	-	
5.	Соответствие требованиям нормативных документов по пожарной безопасности	+	-	
6.	Наличие системы вентиляции, обеспечивающей допустимые параметры температуры и влажности	+	-	
7.	Наличие службы безопасности	+	-	
8.	Количество мест для одновременного приема пищи			мест
9.	Оформление залов и помещений для потребителей с использованием декоративных элементов, создающих единство стиля	+	-	
10.	Наличие банкетного зала, отдельных кабин (кабинетов)	+	-	
11.	Мебель:			
	стандартная, соответствующая интерьеру помещений	+	-	
	облегченных конструкций, соответствующая интерьеру помещений	+	-	
12.	Наличие столов различной вместимости (2, 4, 6 мест и др.)	+	-	
13.	Столы:			
	полиэфирное покрытие	+	-	
	гигиеническое покрытие	+	-	
14.	Столовые приборы:			
	из нержавеющей стали	+	-	
	из алюминия	+	-	
15.	Столовая посуда:			
	полуфарфоровая	+	-	

	фаянсовая	+	-	
	сортовая стеклянная посуда	+	-	
16.	Наличие скатерти на столах	+	-	
17.	Салфетки индивидуального пользования (бумажные)	+	-	
18.	Меню и прейскурант с эмблемой (фирменным знаком) предприятия: на национальном и русском языках	+	-	
19.	Методы обслуживания потребителей:			
	обслуживание официантами	+	-	
	самообслуживание	+	-	
20.	Возможность организации питания по системе шведский стол	+	-	
21.	Наличие санитарной одежды у обслуживающего персонала	+	-	
22.	Разнообразный ассортимент блюд, закусок и изделий, покупных товаров, с учетом специфики обслуживания контингентов и рационов питания	+	-	
23.	Разнообразный ассортимент напитков, соков, сладких блюд, кондитерских изделий, преимущественно состоящий из заказной и фирменной, в том числе национальной продукции в соответствии со специализацией	+	-	
24.	Наличие комплексных рационов питания (завтраки, обеды, ужины)	+	-	
25.	Средняя стоимость комплексных рационов питания с указанием ассортимента:			
	завтрак ( _____ )			рублей
	обед ( _____ )			рублей
	ужин ( _____ )			рублей

Руководитель органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области физической культуры и спорта

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

М.П.