

**О проведении III Межрегионального фестиваля  
профессионального мастерства среди работников предприятий  
туристской, ресторанной и гостиничной индустрий  
«Звезды гостеприимства – 2024»**

В целях развития межмуниципального сотрудничества в сфере туризма среди городов Российской Федерации, а также повышения престижа труда и мотивации работников туристской индустрии к достижению наилучших результатов в своей деятельности **постановляю:**

1. Утвердить:

1.1. Положение о III Межрегиональном фестивале профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2024» (приложение №1);

1.2. состав экспертного совета по проведению III Межрегиональном фестивале профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2024» (приложение №2).

2. Уполномочить МКУ «Комитет по развитию туризма г.Казани» (Д.А.Санникова) осуществить организацию и проведение III Межрегиональном фестивале профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2024».

3. Аппарату Исполнительного комитета г.Казани (Б.Р.Алеев) утвердить смету расходов на обеспечение мероприятия 3 313,2 тыс. рублей, в том числе в рамках средств сметы МКУ «КРТ г.Казани» на 2024 год в сумме 856,317 тыс. рублей, 2 456,883 тыс. рублей – дополнительных источников финансирования и обеспечить целевое использование выделенных средств.

4. Финансовому управлению Исполнительного комитета г.Казани (И.Р.Мухаметшин) увеличить ассигнования Аппарату Исполнительного

комитета г.Казани для МКУ «Комитет по развитию туризма г.Казани» на сумму 2 456, 883 тыс. рублей на реализацию III Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2024» за счет остатков средств бюджета г.Казани на начало года.

5. Опубликовать настоящее постановление в сетевом издании «Муниципальные правовые акты и иная официальная информация» ([www.docskzn.ru](http://www.docskzn.ru)) и разместить его на официальном портале органов местного самоуправления города Казани ([www.kzn.ru](http://www.kzn.ru)) и на официальном портале правовой информации Республики Татарстан ([www.pravo.tatarstan.ru](http://www.pravo.tatarstan.ru)).

6. Контроль за выполнением настоящего постановления возложить на руководителя Аппарата Исполнительного комитета г.Казани Б.Р.Алеева.

**Руководитель**

**Р.Г.Гафаров**

Приложение №1

к постановлению

Исполнительного комитета г.Казани

от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

## **Положение**

### **о III Межрегиональном фестивале профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства-2024»**

#### **I. Общие положения**

I.1. Настоящее положение регулирует порядок проведения III Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства-2024» (далее – Фестиваль), определяет цели и задачи, сроки организации, проведения и условия участия в Фестивале, порядок подачи заявок на участие, порядок конкурсного отбора и награждения победителей Фестиваля.

I.2. Организатором Фестиваля является МКУ «Комитет по развитию туризма г.Казани» (далее – Организатор Фестиваля) при поддержке Ассоциации городов Поволжья (далее – АГП).

I.3. Для участия в проведении Фестиваля города-участники должны направить Организатору Фестиваля информацию о принятии положительного решения по вопросу участия в Фестивале.

I.4. Организатор Фестиваля обеспечивает:

I.4.1. равные условия для всех участников Фестиваля;

I.4.2. гласность проведения Фестиваля;

I.4.3. недопущение разглашения сведений о результатах Фестиваля ранее даты их официального объявления;

I.4.4. выдачу наград участникам, признанным победителями и призерами Фестиваля.

## **II. Цели и задачи Фестиваля**

II.1. Основными целями Фестиваля являются создание условий для развития туризма в городах Российской Федерации, которые приняли решение об участии в проведении Фестиваля, и повышение качества предоставляемых туристских, ресторанных и гостиничных услуг.

II.2. Задачи Фестиваля:

- популяризация туристских, ресторанных и гостиничных ресурсов городов Российской Федерации;
- содействие повышению квалификации и конкурентоспособности работников туристской, ресторанной и гостиничной индустрий;
- повышение уровня профессиональных знаний, умений и навыков, а также творческой инициативы работников данной сферы;
- формирование позитивного общественного мнения в отношении профессий индустрий туризма и гостеприимства;
- повышение туристической привлекательности городов России.

## **III. Номинации Фестиваля**

III.1. Фестиваль проводится по десяти основным индивидуальным номинациям:

- «Лучший портье»;
- «Лучшая горничная»;
- «Лучший менеджер по внутреннему и въездному туризму»;
- «Лучший менеджер ресторана»;
- «Лучший официант»;
- «Лучший бармен»;
- «Лучший повар»;
- «Лучший кондитер»;
- «Лучший сити-блогер»;
- «Восходящая звезда гостеприимства. Лучший менеджер по внутреннему и въездному туризму».

III.2. Организатором Фестиваля учреждена специальная номинация для предприятий сферы туризма – «Лучшее предприятие г. Казани в области устойчивого туризма».

III.3. Организатор Фестиваля оставляет за собой право формирования дополнительных номинаций до начала приема заявок. Также Организатор Фестиваля имеет право исключить одну или несколько номинаций Фестиваля в случае, если количество поданных участниками заявок по данным номинациям составляет меньше 5 штук.

#### **IV. Участники Фестиваля**

IV.1. К участию в Фестивале по основным номинациям приглашаются работники предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий городов-участников, представившие заявку-анкету.

IV.1.1. Участники Фестиваля по основным номинациям должны иметь стаж работы не менее шести месяцев в сфере туризма и (или) гостеприимства и в настоящий момент работать по специальности, соответствующей заявленной номинации, в том числе по совместительству и/или гражданско-правовому договору (кроме номинации «Лучший сити-блогер»).

IV.1.2. Предприятия туристской, ресторанной и гостиничной индустрий городов могут представить для участия в Фестивале по основным номинациям не более трех участников в каждой номинации.

IV.2. К участию в Фестивале по номинации «Восходящая звезда. Лучший менеджер по внутреннему и въездному туризму» приглашаются студенты высших учебных заведений и обучающиеся в средних профессиональных учебных заведениях.

IV.3. По специальной номинации «Лучшее предприятие г. Казани в области устойчивого туризма» к участию приглашаются предприятия сферы гостеприимства и туризма г.Казани (коллективные средства размещения, заведения общественного питания), придерживающиеся в своей работе принципа устойчивого развития.

IV.4. В Фестивале не вправе участвовать организаторы, члены оценочной коллегии.

3.4. Физические лица, являющиеся победителями Фестиваля прошлого года, не вправе принимать участие в той же номинации Фестиваля, в которой ранее они одержали победу.

## **V. Этапы Фестиваля**

V.1. Фестиваль проводится в два этапа: отборочный этап (первый тур) и межрегиональный этап (второй тур, финал).

V.2. Срок окончания отборочного этапа – 20 января 2025 года (с учетом подготовки). Отборочный этап включает в себя:

- создание оценочной коллегии;
- прием заявок-анкет от участников Фестиваля с 15 ноября 2024 года до 10 января 2025 года;
- определение результатов оценки задания отборочного этапа Фестиваля;
- определение участников Фестиваля, прошедших на межрегиональный этап Фестиваля.

V.3. Межрегиональный этап проводится с 5 по 7 февраля 2025 года (с учетом подготовки) и включает:

- сбор информации о победителях отборочного этапа;
- формирование состава жюри;
- проведение конкурсных мероприятий в городе Казани;
- определение результатов и награждение победителей Фестиваля.

V.4. Членам оценочной коллегии и экспертного совета Фестиваля запрещается на стадии приема заявок, а также непосредственно в период проведения отборочного этапа Фестиваля заниматься рекрутингом участников других предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий.

V.5. Организатор Фестиваля публикует сведения о составе оценочной коллегии, экспертного совета Фестиваля и жюри финального этапа Фестиваля на официальном портале органов местного самоуправления города Казани ([www.kzn.ru](http://www.kzn.ru)) и сайте АГП ([www.agpsamara.ru](http://www.agpsamara.ru)) не позднее чем за три календарных дня до даты начала проведения каждого из этапов Фестиваля.

## **VI. Подготовка и проведение первого тура Фестиваля (отборочного этапа)**

VI.1. Для проведения отборочного этапа Организатором Фестиваля в срок не позднее 15 ноября 2024 года создается оценочная коллегия из представителей Организатора Фестиваля, АГП и туристического, ресторанного и гостиничного бизнеса, общественных, учебных и научных организаций.

VI.2. После создания оценочной коллегии органы местного самоуправления городов-участников направляют информацию о Фестивале, форму заявки-анкеты для приема заявок в соответствующие организации, предприятия и средства массовой информации своего города.

VI.3. Заявка-анкета на участие в Фестивале в номинациях, указанных в п. III.1. настоящего Положения, заполняется по форме, установленной Приложением №1 к настоящему Положению, и направляется вместе с документами, указанными в п. VI.3.1.-VI.3.2. в электронном виде, посредством заполнения электронной формы заявки-анкеты, размещенной по следующей интернет ссылке: <https://forms.yandex.ru/cloud/66067543c417f32779f1d4a3/>.

VI.3.1. К заявке-анкете на участие в Фестивале в номинациях, указанных в п. III.1. настоящего Положения, прилагаются следующие документы (сканированные копии в формате jpeg) (кроме номинации «Лучший сити-блогер»):

- справка с места работы в организациях сферы гостеприимства;
- копия диплома об образовании или справка с места учебы;
- копия трудовой книжки, заверенная печатью организации;
- в случае осуществления соответствующей номинации деятельности в качестве физического лица, являющегося плательщиком налога на профессиональный доход (самозанятым) - справка о постановке на учёт физического лица в качестве налогоплательщика НПД (по форме КНД 1122035).

VI.3.2. По желанию участника к заявке-анкете могут прилагаться копии грамот, дипломов, благодарственных писем, удостоверений о наградах, отзывов (при наличии), в том числе об участии в конкурсах профессионального мастерства.

VI.3.3. Заявка-анкета на участие в Фестивале в номинации, указанной в п. III.2. настоящего Положения, заполняется по форме, установленной Приложением №2 к настоящему Положению, и направляется вместе с документами, указанными в п. VI.4.1. в электронном виде, посредством

заполнения электронной формы заявки-анкеты, размещенной по следующей интернет ссылке: <https://forms.yandex.ru/u/672601dd068ff016f89168d3/>

VI.3.4. К заявке-анкете на участие в Фестивале в номинации, указанной в п. III.2. настоящего Положения, прилагаются следующие документы (сканированные копии в формате jpeg):

- электронная выписка из Единого государственного реестра юридических лиц (ЕГРЮЛ) или из Единого государственного реестра индивидуальных предпринимателей,
- свидетельство о регистрации юридического лица или индивидуального предпринимателя,
- электронная справка об исполнении налогоплательщиком (плательщиком сбора, плательщиком страховых взносов, налоговым агентом) обязанности по уплате налогов, сборов, страховых взносов, пеней, штрафов, процентов,
- программа(ы) по тематическим направлениям, в которых намерена участвовать компания (в каждом направлении может быть представлена только одна программа, количество выбираемых компанией направлений не ограничивается).

VI.4. Прием заявок-анкет по всем номинациям Фестиваля осуществляется Организатором до 10 января 2025 года.

VI.5. До 13 января 2025 года Организатор Фестиваля направляет участникам Фестиваля задание отборочного этапа «Домашнее задание» и критерии его оценки.

VI.6. Критерии оценки задания отборочного этапа определяются для каждой из номинаций Фестиваля и указаны в приложениях №3-13 к настоящему положению.

VI.7. Участник Фестиваля до 20 января 2025 года должен разместить на файловом хостинге «Яндекс.Диск» (disk.yandex.ru) материалы для выполнения задания отборочного этапа «Домашнее задание». Участники Фестиваля направляют ссылки на размещенные ими материалы по выполнению задания отборочного этапа «Домашнее задание» на адрес электронной почты: zv.g@tatar.ru.

VI.8. Организатор Фестиваля до 21 января 2025 года осуществляет сбор у участников Фестиваля информации о выполнении ими задания отборочного этапа «Домашнее задание» и передает ее в оценочную коллегию.

VI.9. Оценочная коллегия на заседании, которое должно быть проведено в срок не позднее десяти рабочих дней с даты окончания приема заявок-анкет на



участие в Фестивале, рассматривает заявки-анкеты на соответствие требованиям, установленным в пункте 5.4 настоящего положения, и принимает решение о допуске претендентов к участию в отборочном этапе Фестиваля.

VI.10. Оценочная коллегия в период с 22 по 27 января 2025 года:

- осуществляет оценку выполнения участниками Фестиваля задания отборочного этапа и их профессионального мастерства;
- определяет участников Фестиваля, прошедших на межрегиональный этап Фестиваля.

VI.11. Заседание оценочной коллегии считается правомочным, если в нем участвует не менее двух третей от установленного числа ее членов.

VI.12. Решения оценочной коллегии принимаются большинством голосов присутствующих на заседании ее членов.

VI.13. Решение оценочной коллегии оформляется протоколом в срок не позднее 28 января 2025 года.

VI.14. К участию в отборочном этапе Фестиваля не допускаются участники, которые в установленный срок не подали документы и (или) не представили полный комплект документов.

VI.15. Оценочная коллегия в течение трех дней после завершения отборочного этапа Фестиваля направляет информацию о победителях Организатору Фестиваля.

VI.16. Победителями отборочного этапа признаются участники Фестиваля, которые по результатам оценивания задания отборочного этапа «Домашнее задание» получили наибольшее количество баллов в своей номинации (согласно приложениям №3-11 к настоящему положению).

VI.17. В случае несогласия с результатами оценки задания, решением оценочной коллегии об определении победителя участник имеет право подать апелляцию в апелляционную комиссию оценочной коллегии. Апелляция подается в течение трех календарных дней после объявления результатов этапа.

## **VII. Подготовка и проведение межрегионального (финального) этапа Фестиваля**

VII.1. Организатор Фестиваля утверждает состав жюри финального этапа Фестиваля на основании предложений органов местного самоуправления городов-участников финального этапа Фестиваля и АГП.

VII.2. Жюри финального этапа Фестиваля должно состоять из экспертов в областях индустрии гостеприимства, представителей городов-участников и иных компетентных лиц.

VII.3. Количество членов жюри по отдельным номинациям – не менее трех человек.

VII.4. Расходы на проживание и проезд до города проведения межрегионального этапа и обратно для иногородних членов жюри финального этапа Фестиваля возлагаются на Организатора.

VII.5. В целях проведения Фестиваля утверждается экспертный совет, состоящий из членов жюри финального этапа Фестиваля, а также должностных лиц муниципальных образований городов-участников и иных лиц.

VII.6. Экспертный совет утверждается с целью обеспечения объективности результатов межрегионального этапа Фестиваля.

VII.7. Основные функции Организатора при проведении межрегионального этапа Фестиваля:

- сбор информации об участниках Фестиваля, прошедших на межрегиональный этап Фестиваля;
- утверждение графика и места проведения конкурсных мероприятий по отдельным номинациям Фестиваля;
- подготовка и проведение конкурсных мероприятий.

VII.8. До 30 января 2025 года Организатор Фестиваля осуществляет информирование участников отборочного этапа Фестиваля, прошедших на его межрегиональный этап, о дате, времени и месте проведения межрегионального этапа Фестиваля. В случае назначения иной даты проведения межрегионального этапа Фестиваля о дате и месте проведения межрегионального этапа Фестиваля участники Фестиваля извещаются Организатором Фестиваля по электронной почте в срок не позднее чем за семь дней до даты проведения межрегионального этапа.

VII.9. Межрегиональный этап Фестиваля проводится в период с 5 по 7 февраля 2025 года.

VII.10. Расходы на проживание и проезд до города проведения межрегионального этапа и обратно для участников финального этапа Фестиваля возлагаются на участников.

VII.11. Организатор Фестиваля может принять решение о проведении межрегионального этапа для отдельных номинаций Фестиваля в форме гала-ужина.

## **VIII. Порядок проведения и определения победителей Фестиваля**

VIII.1. Оценка уровня профессионального мастерства участников проводится на импровизированных рабочих местах, определяемых Организатором Фестиваля.

VIII.2. Оценку уровня профессионального мастерства участников Фестиваля осуществляет жюри финального этапа Фестиваля. Во избежание заинтересованного судейства оценка по каждому участнику номинации принимается коллегиально и выставляется в едином открытом оценочном листе после совместного обсуждения.

VIII.3. Участники, соответствующие требованиям и условиям Фестиваля, оцениваются членами жюри согласно оценочным листам, разработанным экспертным советом для каждой номинации. Условия участия, критерии оценки утверждаются Организатором Фестиваля и доводятся до сведения участников за семь дней до начала практической части Фестиваля. Рейтинг участника равняется сумме баллов, присвоенных членами жюри. В случае итогового равенства баллов между конкурсантами преимущество будет отдано участнику Фестиваля, представившему копии грамот, дипломов, благодарственных писем, удостоверений о наградах.

К сумме баллов, присвоенных членами жюри, добавляется:

- 1 балл – при наличии у участника диплома победителя или призера конкурса профессионального мастерства на территории региона/города-участника;
- 0,5 балла – при наличии у участника грамоты или справки об участии в конкурсе профессионального мастерства на территории региона/города-участника.

VIII.4. В случае принятия жюри финального этапа Фестиваля или Организатором Фестиваля решения о проведении дополнительной оценки профессионального мастерства участников Фестиваля посредством привлечения для оценки «тайного гостя» итоговая оценка определяется как среднее арифметическое оценки на импровизированном рабочем месте и оценки «тайным гостем».

VIII.5. Победителями признаются участники Фестиваля, набравшие наибольшее количество баллов.

VIII.6. В случае проведения межрегионального этапа в форме гала-ужина оценка уровня профессионального мастерства участников Фестиваля

осуществляется в отношении каждой номинации отдельно по результатам проведения анонимного голосования среди посетителей гала-ужина. Победителями признаются участники Фестиваля, набравшие наибольшее количество голосов по результатам анонимного голосования среди посетителей гала-ужина.

VIII.7. Решения жюри финального этапа Фестиваля принимаются большинством голосов присутствующих его членов. Решение жюри финального этапа Фестиваля считается правомочным, если в его вынесении участвует не менее двух третей от установленного числа его членов.

VIII.8. Решения жюри финального этапа Фестиваля в каждой номинации оформляются в листе голосования, который подписывается всеми членами жюри и передается экспертному совету, а копия – Организатору Фестиваля.

VIII.9. Решение жюри финального этапа утверждается экспертным советом, большинством его присутствующих на мероприятии членов, о чем составляется протокол.

VIII.10. В случае несогласия с результатами оценки задания, решением членов жюри межрегионального этапа об определении победителя участник имеет право подать апелляцию в экспертный совет Фестиваля. Апелляция подается в течение трех календарных дней после объявления результатов межрегионального этапа.

VIII.11. Организатор Фестиваля в срок до 28 февраля 2025 года публикует итоги Фестиваля во всех номинациях на официальном портале органов местного самоуправления города Казани ([www.kzn.ru](http://www.kzn.ru)) и сайте АГП ([www.agpsamara.ru](http://www.agpsamara.ru)).

## **IX. Подведение итогов и награждение победителей Фестиваля**

IX.1. По итогам межрегионального этапа Фестиваля участникам присуждаются I, II, III места в каждой номинации.

IX.2. Победителю, занявшему в номинации I место в межрегиональном этапе Фестиваля, вручается диплом «Звезда гостеприимства Поволжья-2024», денежная награда, кубок и другие памятные призы.

IX.3. Победители в каждой номинации Фестиваля получают денежную награду в размере 50 000 (пятьдесят тысяч) рублей.

IX.3.1. Для победителей – физических лиц, сумма награды рассчитана с учетом вычета налога на доход физических лиц и является окончательной к выплате победителям.

IX.3.2. Организация, выплачивающая вознаграждение победителям Фестиваля, на основании статьи 24 Налогового кодекса Российской Федерации является налоговым агентом и уплачивает НДФЛ в размере 13% от суммы выигрыша.

IX.3.3. Для победителей – юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, сумма награды рассчитана без учета уплачиваемого налогоплательщиком налога на прибыль, в случае применения общей системы налогообложения, и без учета налога, уплачиваемого при применении упрощенной системы налогообложения (УСН).

IX.4. Участники, занявшие II и III места в межрегиональном этапе Фестиваля, награждаются дипломами и другими памятные призами.

IX.5. Приз в денежном эквиваленте вручается победителям Фестиваля не позднее 28 февраля 2025 года.

IX.6. Церемония награждения победителей Фестиваля должна состояться не позднее 21 февраля 2025 года.

---

Приложение №1  
к Положению о III Межрегиональном  
фестивале профессионального  
мастерства среди работников  
предприятий туристской, ресторанной  
и гостиничной индустрий  
«Звезды гостеприимства – 2024»  
(Форма)

**Заявка-анкета**

**на участие в III Межрегиональном фестивале профессионального  
мастерства**

**среди работников предприятий туристской, ресторанной и  
гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства - 2024»**

Фото 3x4 см\*

	Фото 3x4 см*
1. Ф.И.О.*	
2. Место работы, занимаемая должность (полное наименование учреждения, организации)*	
3. Пол	
4. Дата рождения (число, месяц, год)	
5. Место рождения	
6. Образование (полное наименование учебного заведения, год окончания, специальность)	
7. Участие в профессиональных конкурсах	
8. Наличие профессиональных наград, даты награждения	
9. Знание иностранных языков (указать каких)	
10. Стаж работы (указать общий и в отрасли)	
11. Контактный телефон*	

12. E-mail*	
13. Дополнительные сведения (повышение квалификации, награды, благодарственные письма, отзывы клиентов и партнеров, в том числе и в социальных сетях, участие в проектах, видеопрезентация и т.д.)	

\* Указывается обязательно.

К настоящей заявке прилагаются следующие документы (или их сканированные копии в формате jpeg):

- справка с места работы в организациях сфер гостеприимства и туризма;
- копия диплома об образовании/справка с места учебы;
- копии документов о дополнительном образовании, повышении квалификации, курсах, стажировках и т.д. (при наличии);
- копия трудовой книжки, заверенная печатью организации;
- другие материалы (по желанию заявителя).

Руководитель организации \_\_\_\_\_ /

(подпись)

(Ф.И.О.)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

М.П.

Приложение №2  
к Положению о III Межрегиональном  
фестивале профессионального  
мастерства среди работников  
предприятий туристской, ресторанной  
и гостиничной индустрий  
«Звезды гостеприимства – 2024»  
(Форма)

**Заявка-анкета**

**на участие в III Межрегиональном фестивале профессионального  
мастерства**

**среди работников предприятий туристской, ресторанной и  
гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства - 2024» в номинации  
«Лучшее предприятие г.Казани в области устойчивого туризма»**

ФИО лица, ответственного за заявку	
Контакты ответственного лица	
Полное наименование компании в соответствии с Уставом	
Краткое наименование компании в соответствии с Уставом	
Юридический адрес	
Фактический адрес	
ИНН	
Адрес web-сайта компании (при наличии)	
Должность, фамилия, имя, отчество руководителя	
Доход, полученный от предпринимательской деятельности за 2023 г. (млрд руб.)	Указать: 2–10 11–50 Более 50
Среднесписочная численность персонала за 2023 г. (тыс. чел.)	



Краткая характеристика деятельности компании	<i>Не более 1000 знаков с указанием</i>
Регионы Российской Федерации деятельности компании	<i>Перечислить</i>
Указать индексы, рейтинги, рэнкинги по тематике устойчивого развития, составленные на основе комплексной оценки его факторов (ESG), участниками которых компания была в 2023–2024 гг., с обозначением занимаемой в них позиции	<i>Перечислить</i>

---

**Пакет документов, прилагаемых к Анкете (с названием каждого файла)**

- Электронная выписка из Единого государственного реестра юридических лиц (ЕГРЮЛ).
- Свидетельство о регистрации юридического лица (скан).
- Электронная справка об исполнении налогоплательщиком (плательщиком сбора, плательщиком страховых взносов, налоговым агентом) обязанности по уплате налогов, сборов, страховых взносов, пеней, штрафов, процентов<sup>2</sup>.
- Программа(ы) по тематическим направлениям, в которых намерена участвовать компания (в каждом направлении может быть представлена только одна программа, количество выбираемых компанией направлений не ограничивается).

**ФИО и должность  
руководителя  
компании**

---

(подпись и печать)

---

<sup>2</sup> В случае наличия не урегулированной ситуации по задолженностям представляется справка об отсутствии у участника недоимки по налогам, сборам, задолженности по иным обязательным платежам в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации (за исключением сумм, на которые предоставлены отсрочка, рассрочка, инвестиционный налоговый кредит в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах, которые реструктурированы в соответствии с

законодательством Российской Федерации, по которым имеется вступившее в законную силу решение суда о признании обязанности заявителя по уплате этих сумм исполненной или которые признаны безнадежными к взысканию в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах) за прошедший календарный год, размер которых превышает 25% балансовой стоимости активов участника, по данным бухгалтерской отчетности за последний отчетный период.

Приложение №2

к постановлению

Исполнительного комитета  
г.Казани

от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

### **Состав экспертного совета**

**по проведению III Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2024»**

Лодвигова  
Евгения Анатольевна

руководитель экспертного совета, заместитель  
Главы муниципального образования г.Казани (по  
согласованию)

Санникова  
Дарья Александровна

заместитель руководителя экспертного совета,  
директор МКУ «Комитет по развитию туризма  
г.Казани»

### **Члены экспертного совета:**

Сальманова  
Гузель Асгатовна

заместитель директора МКУ «Комитет по  
развитию туризма г.Казани»

Устюжанин  
Андрей Владимирович

начальник отдела по реализации грантовых и  
конкурсных программ и связям с  
общественностью МКУ «Комитет по развитию  
туризма г.Казани»

Багаутдинова Наиля Гумеровна	директор Института управления, экономики и финансов ФГАОУ ВО «Казанский (Приволжский) федеральный университет» (по согласованию)
Гаязов Зуфар Фадипович	президент Ассоциации рестораторов и отельеров г.Казани и Республики Татарстан (по согласованию)
Ковалева Фарида Рахибовна	директор ГАПОУ «Международный колледж сервиса» (по согласованию)
Прусс Нэлла Матвеевна	ректор УВО «Университет управления «ТИСБИ» (по согласованию)
Нам Соня Робертовна	генеральный директор ООО «Международная школа по кулинарии и сервису» (по согласованию)
Тимирясова Асия Витальевна	ректор ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет им.В.Г.Тимирясова (ИЭУП)» (по согласованию)
Репринцев Владимир Григорьевич	исполнительный директор Ассоциации городов Поволжья (по согласованию)
Казанцева Анна Георгиевна	член Общественной палаты Чувашской Республики, член Общественного совета при Министерстве экономического развития и имущественных отношений Чувашской Республики, председатель Автономной некоммерческой организации «Центр развития туризма» г.Чебоксары Чувашской Республики, руководитель Агентства уникальных путешествий «Городские легенды» (по согласованию)

---

Приложение №3  
к Положению о III Межрегиональном  
фестивале профессионального  
мастерства среди работников  
предприятий туристской, ресторанной и  
гостиничной индустрий «Звезды  
гостеприимства – 2024»

### Критерии оценки задания отборочного этапа

### III Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий городов «Звезды гостеприимства – 2024»

#### в номинации «Лучший портье»

<b>№ п/ п</b>	<b>Критерий оценки</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
1	Оформление, красочность, дизайн	1
2	Логичность изложения представленного материала	2
3	Соответствие теме	3
4	Креативность, творческий подход	1
5	Соблюдение временного регламента	3
<b>Итого максимум</b>		<b>10 баллов</b>

Приложение №4  
к Положению о III Межрегиональном  
фестивале профессионального  
мастерства среди работников  
предприятий туристской, ресторанной и  
гостиничной индустрий «Звезды  
гостеприимства – 2024»

**Критерии оценки задания отборочного этапа**

**III Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди  
работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной  
индустрий «Звезды гостеприимства – 2024»  
в номинации «Лучшая горничная»**

<b>№ п/п</b>	<b>Критерий оценки</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
1	Оригинальность	3
2	Заправка постели	3
3	Соответствие концепции	1
4	Качество видеоматериала	2
5	Внешний вид участника	1
<b>Итого максимум</b>		<b>10 баллов</b>

Приложение №5  
к Положению о III Межрегиональном  
фестивале профессионального  
мастерства среди работников  
предприятий туристской, ресторанной и  
гостиничной индустрий «Звезды  
гостеприимства – 2024»

**Критерии оценки задания отборочного этапа**

**III Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди  
работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной  
индустрий «Звезды гостеприимства – 2024»**

**в номинации «Лучший менеджер по внутреннему и въездному туризму»**

№ п/п	Критерий оценки	Детализация критерия оценки	Максимально е количество баллов
1	Соответствие обозначенных в видеоролике объектов социально-экономическим и историко-культурным особенностям региона	1 - определение географического расположения региона; 1 - представление истории региона; 1 - представление основных достопримечательностей региона; 1 - определение социально-экономического устройства региона; 1 - представление культурно-исторических особенностей региона; 1 - определение климатических особенностей и сезонности; 1 - корректность соответствия объектов региона социально-экономическим особенностям; 1 - корректность соответствия объектов региона историко-культурным особенностям	8 баллов
2	Вариативность представленных	1 - перечисление видов туризма региона; 1 - соответствие объектов видам	4 балла

№ п/п	Критерий оценки	Детализация критерия оценки	Максимальное количество баллов
	объектов в видеоролике	туризма региона; 1 - сезонность посещения социально-экономических и историко-культурных объектов; 1 - выделение особенностей объектов посещения региона согласно его туристским возможностям	
3	Эффективность представления туристического направления в видеоролике	0 - не учтены ключевые особенности региона. Видеоролик неэффективен, не является продающим, не вызывает интереса; 1 - частично учтены основные ключевые особенности региона. Отчасти видеоролик эффективен, частично является продающим, вызывает незначительный интерес; 2 - учтены основные ключевые особенности региона. Видеоролик эффективен, является продающим, вызывает интерес; 3 - учтены не только ключевые особенности региона, но и малоизвестные, но потенциально привлекательные особенности. Видеоролик эффективен, является продающим, вызывает неподдельный интерес	6 баллов
<b>Итого максимум</b>			<b>18 баллов</b>



Приложение №6  
к Положению о III Межрегиональном  
фестивале профессионального  
мастерства среди работников  
предприятий туристской, ресторанной и  
гостиничной индустрий «Звезды  
гостеприимства – 2024»

### **Критерии оценки задания отборочного этапа**

**III Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди  
работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной  
индустрий «Звезды гостеприимства – 2024»**

**в номинации «Лучший менеджер ресторана»**

<b>№ п/п</b>	<b>Критерий оценки</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
1	Полное знание сути вопросов	3
2	Ответы на уточняющие вопросы	2
3	Использование примеров в ответах	2
4	Оригинальность выхода из ситуации	2
5	Грамотная речь	1
6	Практическое задание	10
<b>Итого максимум</b>		<b>20 баллов</b>

Приложение №7  
к Положению о III Межрегиональном  
фестивале профессионального  
мастерства среди работников  
предприятий туристской, ресторанной и  
гостиничной индустрий «Звезды  
гостеприимства – 2024»

### Критерии оценки задания отборочного этапа

#### III Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2024»

#### в номинации «Лучший официант»

№ п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
<b>Декантация красного вина</b>		15 баллов
1	Соблюдение санитарных норм	3
2	Подготовка рабочего стола и инвентаря для декантации	3
3	Презентация вина	3
4	Техника декантации	3
5	Пролив	3
<b>Складывание салфеток</b>		15 баллов
1	Количество сложенных салфеток	3
2	Аккуратность и сложность сложенных салфеток	5
3	Креативность	4
4	Использование дополнительных аксессуаров	2
5	Соблюдение санитарных норм	1
<b>Сервировка стола</b>		25 баллов

№ п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
1	Внешний вид официанта	3
2	Соблюдение санитарных норм и правил	2
3	Соблюдение последовательности сервировки стола	4
4	Подготовка и накрытие стола скатертью	4
5	Соответствие сервировки представленному меню	4
6	Геометрия сервировки	4
7	Целесообразность использования дополнительных аксессуаров	2
8	Правильное использование предметов декора стола	2
<b>Обслуживание гостей</b>		30 баллов
1	Приглашение гостей. Рассадка их за столом	3
2	Диалог официанта с гостями, презентация меню	4
3	Соблюдение последовательности подачи блюд	5
4	Техника подачи блюд	5
5	Техника уборки использованной посуды	5
6	Подготовка стола к подаче десерта и его подача	2
7	Предложение и техника подачи предусмотренных в меню безалкогольных коктейлей и напитков, приготовленных барменом	4
8	Соблюдение санитарных норм и правил	2
<b>Уборка стола</b>		15 баллов
1	Проводы гостей	2
2	Оставшееся на столе	2

№ п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
3	Техника уборки оставшейся посуды	4
4	Использование специальных приспособлений и предметов для уборки стола	2
5	Техника уборки скатерти	3
6	Соблюдение санитарных норм и правил	2
<b>Итого максимум</b>		<b>100 баллов</b>

Приложение №8  
к Положению о III Межрегиональном  
фестивале профессионального  
мастерства среди работников  
предприятий туристской, ресторанной и  
гостиничной индустрий «Звезды  
гостеприимства – 2024»

### Критерии оценки задания отборочного этапа

#### III Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2024»

#### в номинации «Лучший бармен»

№ п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
1	Внешний вид	0-5
2	Готовность рабочего места к выступлению	0-5
3	Соблюдение технологии приготовления коктейля	0-10
4	Уверенность участника	0-10
5	Оригинальность подачи коктейля	0-10
6	Приготовление и презентация коктейля в установленное время	0-5
7	Чистота рабочего места во время изготовления коктейля	0-10
8	Неравномерный разлив коктейля по бокалам, остаток в шейкере	0-5
9	Соблюдение норм гигиены в ходе приготовления и подачи коктейля	0-5
10	Презентация коктейля	0-10
11	Оценка коктейля	0-10
<b>Итого максимум</b>		<b>85 баллов</b>

Приложение №9  
к Положению о III Межрегиональном  
фестивале профессионального  
мастерства среди работников  
предприятий туристской, ресторанной и  
гостиничной индустрий «Звезды  
гостеприимства – 2024»

### Критерии оценки задания отборочного этапа

### III Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2024»

#### в номинации «Лучший повар»

№ п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
1	Внешний вид блюда	5
2	Цвет	5
3	Соблюдение тенденций	5
4	Текстура (консистенция)	5
5	Запах	5
6	Вкус	20
7	Идея создания блюда и его презентация	5
8	Организация рабочего места	5
9	Соблюдение санитарно-гигиенических правил	5
10	Владение профессиональными приемами	5
11	Рациональное использование продуктов	5
12	Правильная эксплуатация оборудования, соблюдение правил безопасности труда	5

13	Внешний вид участника	5
<b>Итого максимум</b>		<b>80 баллов</b>

Приложение №10  
к Положению о III Межрегиональном  
фестивале профессионального  
мастерства среди работников  
предприятий туристской, ресторанной и  
гостиничной индустрий «Звезды  
гостеприимства – 2024»

### Критерии оценки задания отборочного этапа

### III Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2024»

#### в номинации «Лучший кондитер»

№ п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
1	Гигиена, организация рабочего места (mise en place), рациональное использование продукта	0-10
2	Правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления	0-25
3	Презентация и композиция (презентационный стол)	0-15
4	Вкус приготовленного блюда	0-50
<b>Итого максимум</b>		<b>100 баллов</b>



Приложение №11  
к Положению о III Межрегиональном  
фестивале профессионального  
мастерства среди работников  
предприятий туристской, ресторанной и  
гостиничной индустрий «Звезды  
гостеприимства – 2024»

### Критерии оценки задания отборочного этапа

#### III Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2024»

#### в номинации «Лучший сити-блогер»

№ п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
1	Контент (соответствие теме, уникальность, редкость места/маршрута)	50
2	Качество исполнения	50
3	Выход на иностранного зрителя (*)	10*
<b>Итого максимум</b>		<b>100 (110)</b>

\*необязательный критерий

Приложение №12  
к Положению о III Межрегиональном  
фестивале профессионального  
мастерства среди работников  
предприятий туристской, ресторанной и  
гостиничной индустрий «Звезды  
гостеприимства – 2024»

**Критерии оценки задания отборочного этапа**

**III Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди  
работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной  
индустрий «Звезды гостеприимства – 2024»**

**в номинации «Восходящая звезда. Лучший менеджер по внутреннему и  
въездному туризму»**

№ п/п	Критерий оценки	Детализация критерия оценки	Максимально е количество баллов
1	Соответствие обозначенных в видеоролике объектов социально-экономическим и историко-культурным особенностям региона	1 - определение географического расположения региона; 1 - представление истории региона; 1 - представление основных достопримечательностей региона; 1 - определение социально-экономического устройства региона; 1 - представление культурно-исторических особенностей региона; 1 - определение климатических особенностей и сезонности; 1 - корректность соответствия объектов региона социально-экономическим особенностям; 1 - корректность соответствия объектов региона историко-культурным особенностям	8 баллов
2	Вариативность представленных	1 - перечисление видов туризма региона;	4 балла

№ п/п	Критерий оценки	Детализация критерия оценки	Максимально е количество баллов
	объектов в видеоролике	1 - соответствие объектов видам туризма региона; 1 - сезонность посещения социально-экономических и историко-культурных объектов; 1 - выделение особенностей объектов посещения региона согласно его туристским возможностям	
3	Эффективность представления туристического направления в видеоролике	0 - не учтены ключевые особенности региона. Видеоролик неэффективен, не является продающим, не вызывает интереса; 1 - частично учтены основные ключевые особенности региона. Отчасти видеоролик эффективен, частично является продающим, вызывает незначительный интерес; 2 - учтены основные ключевые особенности региона. Видеоролик эффективен, является продающим, вызывает интерес; 3 - учтены не только ключевые особенности региона, но и малоизвестные, но потенциально привлекательные особенности. Видеоролик эффективен, является продающим, вызывает неподдельный интерес	6 баллов
<b>Итого максимум</b>			<b>18 баллов</b>

Приложение №13  
к Положению о III Межрегиональном фестивале профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2024»

### Критерии оценки задания отборочного этапа

#### III Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2024»

в номинации «Лучшее предприятие г.Казани в области устойчивого туризма»

№ п/п	Критерий оценки	Детализация критерия оценки	Максимальное количество баллов
1	Энергосбережение	0 – отсутствуют принципы энергосбережения; 1-светодиодные лампы; 1 - датчики движения; 10-использование энергосберегающих материалов при строительстве объекта	12 баллов
2	Экономия воды	1-аэраторы в номерах	1 балл
3	Сортировка мусора	0 – отсутствует сортировка мусора; 10- направление на переработку	10 баллов
4	Социальные проекты	0- не участвует в соц проекте; 1- участвуют. Перечислить проекты в которых принимают участие ( за каждый проект 1 балл) , максимальный балл 20	20 баллов
5	Локальные поставщики	0- нет 1- есть	1 балл
6	Доступная среда	0- нет 1-есть	1 балл

№ п/п	Критерий оценки	Детализация критерия оценки	Максимально е количество баллов
<b>Итого максимум</b>			<b>45 баллов</b>