

**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 Межрегионального фестиваля 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 Межрегионального фестиваля 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 в сумме 3 313,2 тыс. рублей, в том числе в рамках средств сметы МКУ «Комитет по развитию туризма г.Казани» на 2024 год в сумме 856,317 тыс. рублей, 2 456,883 тыс. рублей – за счет 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 доходов от продажи акций, находящихся в муниципальной собственности.

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**

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

**I. Общие положения**

1.1. 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.

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

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

1.4. Организатор Фестиваля обеспечивает:

1.4.1. равные условия для всех участников Фестиваля;

1.4.2. гласность проведения Фестиваля;

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

1.4.4. выдачу наград участникам, признанным победителями и призерами Фестиваля.

1.5. Для обеспечения проведения Фестиваля Организатором Фестиваля создаются:

1.5.1. Оценочная коллегия – орган, осуществляющий оценку выполнения участниками Фестиваля заданий отборочного этапа и их профессионального мастерства, определяющий участников Фестиваля, прошедших на межрегиональный этап Фестиваля;

1.5.2. Апелляционная комиссия оценочной коллегии – орган, обеспечивающий контроль за соблюдением исполнения Положения на отборочном этапе, а также осуществляющий прием и рассмотрение жалоб участников отборочного этапа Фестиваля;

1.5.3. Жюри финального этапа – орган, осуществляющий оценку профессионального мастерства участников Фестиваля на финальном этапе и определяющий победителей в номинациях Фестиваля;

1.5.4. Экспертный совет – орган, обеспечивающий поддержание объективности результатов межрегионального этапа Фестиваля.

1.6. При формировании состава оценочной коллегии, экспертного совета, апелляционной комиссии оценочной коллегии и жюри финального этапа Фестиваля Организатор Фестиваля руководствуется мнением представителей городов, входящих в АГП.

1.7. Оценочная коллегия, экспертный совет, апелляционная комиссия оценочной коллегии и жюри финального этапа Фестиваля при принятии решений руководствуются настоящим Положением.

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

## **II. Цели и задачи Фестиваля**

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

2.2. 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**

3.1. 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».

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

3.3. Организатор Фестиваля по решению экспертного совета формирует дополнительные номинации до начала приема заявок. Также Организатор Фестиваля по решению экспертного совета исключает одну или несколько номинаций Фестиваля в случае, если количество поданных участниками заявок по данным номинациям составляет меньше 5 штук.

### **IV. Участники Фестиваля**

4.1. Участники Фестиваля – физические или юридические лица, представившие заявку-анкету на участие в Фестивале в соответствующих номинациях.

4.2. Участниками Фестиваля в основных номинациях являются работники предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий городов-участников, представившие заявку-анкету.

4.3. Участники Фестиваля в основных номинациях 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»).

4.4. Предприятия туристской, ресторанной и гостиничной индустрий городов могут представить для участия в Фестивале в основных номинациях не более трех участников в каждой номинации.

4.5. Участниками Фестиваля в номинации «Восходящая звезда. Лучший менеджер по внутреннему и въездному туризму» являются студенты высших учебных заведений и обучающиеся в средних профессиональных учебных заведениях, представившие заявку-анкету.

4.6. В специальной номинации «Лучшее предприятие г.Казани в области устойчивого туризма» участниками Фестиваля являются предприятия сферы гостеприимства и туризма г.Казани (коллективные средства размещения, заведения общественного питания), придерживающиеся в своей работе принципа устойчивого развития, представившие заявку-анкету.

4.7. К участию в Фестивале не допускаются организаторы и члены оценочной коллегии.

4.8. Физические лица, являющиеся победителями Фестиваля прошлого года, не допускаются к участию в той же номинации Фестиваля, в которой ранее они одержали победу.

## **V. Этапы Фестиваля**

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

5.2. Срок окончания отборочного этапа – 28 января 2025 года (с учетом подготовки и вынесения решения оценочной коллегии). Отборочный этап включает в себя:

- создание оценочной коллегии;
- прием заявок-анкет от участников Фестиваля;
- направление участникам Фестиваля задания отборочного этапа «Домашнее задание» и прием материалов от участников Фестиваля;
- определение результатов оценки задания отборочного этапа Фестиваля и определение участников Фестиваля, прошедших на межрегиональный этап Фестиваля.

5.3. Межрегиональный этап проводится с 5 по 21 февраля 2025 года и включает:

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

5.4. 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.

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

6.1. Для проведения отборочного этапа Организатором Фестиваля до даты опубликования информации о проведении Фестиваля создается оценочная коллегия из представителей Организатора Фестиваля, АГП и туристического, ресторанного и гостиничного бизнеса, общественных, учебных и научных организаций.

6.2. 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.

6.3. Заявка-анкета на участие в Фестивале в номинациях, указанных в пункте 3.1 настоящего Положения, заполняется по форме, установленной приложением №1 к настоящему Положению, и направляется вместе с документами, указанными в пунктах 6.3.1, 6.3.2 настоящего Положения, в электронном виде посредством заполнения электронной формы заявки-анкеты, размещенной по следующей ссылке: <https://forms.yandex.ru/cloud/66067543c417f32779f1d4a3/>.

6.3.1. К заявке-анкете на участие в Фестивале в номинациях, указанных в пункте 3.1 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 учет физического лица в качестве налогоплательщика НПД (по форме КНД 1122035).

6.3.2. 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.

6.4. Заявка-анкета на участие в Фестивале в номинации, указанной в пункте 3.2 настоящего Положения, заполняется по форме, установленной приложением №2 к настоящему Положению, и направляется вместе с документами, указанными в настоящем пункте, в электронном виде посредством заполнения электронной формы заявки-анкеты, размещенной по следующей ссылке: <https://forms.yandex.ru/u/672601dd068ff016f89168d3/>.

К заявке-анкете на участие в Фестивале в номинации, указанной в пункте 3.2 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;
- программы по тематическим направлениям, в которых намерена участвовать компания (в каждом направлении может быть представлена только одна программа, количество выбираемых компанией направлений не ограничивается).

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

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



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

6.8. Участник Фестиваля до 20 января 2025 года должен разместить на файловом хостинге «Яндекс.Диск» ([disk.yandex.ru](http://disk.yandex.ru)) материалы по выполненным заданиям отборочного этапа «Домашнее задание». Участники Фестиваля направляют ссылки на размещенные ими материалы по выполненным заданиям отборочного этапа «Домашнее задание» на адрес электронной почты: [zv.g@tatar.ru](mailto:zv.g@tatar.ru).

6.9. Организатор Фестиваля до 20 января 2025 года осуществляет сбор у участников Фестиваля информации о выполнении ими задания отборочного этапа «Домашнее задание» и передает ее в оценочную коллегию.

6.10. 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 пунктах 6.3, 6.4 настоящего Положения, и принимает решение о допуске претендентов к участию в отборочном этапе Фестиваля.

6.11. В случае если заявка-анкета претендента не соответствует требованиям, установленным в пунктах 6.3, 6.4 настоящего Положения, оценочная коллегия принимает решение о недопуске претендента к участию в отборочном этапе Фестиваля, о чем уведомляет недопущенного претендента в течение трех календарных дней с даты вынесения соответствующего решения.

6.12. 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.

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

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

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

6.16. 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).

6.17. В случае если при определении победителя отборочного этапа Фестиваля оценочной коллегией будет присвоено равное количество баллов нескольким участникам Фестиваля, то победителями отборочного этапа признаются все участники, набравшие наибольшее количество баллов.

6.18. В случае возникновения заинтересованности члена или членов оценочной коллегии при оценивании участника Фестиваля и вынесении решения о признании такого участника победителем отборочного этапа Фестиваля член оценочной коллегии должен незамедлительно сообщить об этом Организатору Фестиваля и сложить с себя полномочия члена оценочной коллегии.

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

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

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

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

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

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

7.5. 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.

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

7.7. Основные функции Организатора Фестиваля при проведении межрегионального этапа Фестиваля:

- формирование состава жюри и экспертного совета;
- 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.

7.8. 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.

7.9. Межрегиональный этап Фестиваля проводится в период с 5 по 21 февраля 2025 года.

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

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

8.1. 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.

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

8.3. 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.

8.4. 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».

8.5. Победителями признаются участники Фестиваля, набравшие наибольшее количество баллов.

8.6. 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.

8.7. 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.

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

8.9. 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.

8.10. 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**

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

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

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

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

9.3.2. 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.

9.3.3. 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).

9.4. Участники, занявшие II и III места в межрегиональном этапе Фестиваля, награждаются дипломами и другими памятными призами.

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

9.6. 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*
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.

## СОГЛАСИЕ НА ОБРАБОТКУ ПЕРСОНАЛЬНЫХ ДАННЫХ

Я, \_\_\_\_\_,  
(Ф.И.О. полностью)

зарегистрированный по адресу: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_,  
документ, удостоверяющий личность: \_\_\_\_\_, серия: \_\_\_\_\_ номер: \_\_\_\_\_  
дата выдачи «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_, кем выдан \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_,  
в соответствии со статьей 9 Федерального закона от 27 июля 2006 года №152-ФЗ «О персональных данных» даю свое согласие муниципальному казенному учреждению «Комитет по развитию туризма г.Казани» (Республика Татарстан, г.Казань, ул.Кремлевская, д.11А, пом.5Н) на обработку моих персональных данных, а именно совершение действий, предусмотренных статьей 3 Федерального закона от 27 июля 2006 года №152-ФЗ «О персональных данных», со сведениями о фактах, событиях и обстоятельствах моей жизни, представленных работодателю.

Прошу мои персональные данные, согласие на обработку которых в соответствии с требованиями Федерального закона от 27 июля 2006 года №152-ФЗ «О персональных данных» предоставлено мною, в том числе: паспортные данные, данные об образовании (наименование учебного заведения, год окончания, специальность), пол, данные об ученой степени, ученом звании, специальном звании, данные о государственных наградах (в том числе дата награждения), данные о наличии других видов поощрений, награждении, данные о прежних местах работы, включая общий стаж работы, считать общедоступными в соответствии со статьей 6 Федерального закона от 27 июля 2006 года №152-ФЗ «О персональных данных» для целей представления меня к награждению муниципальными наградами г.Казани, а также для целей хранения информации о лицах, награжденных наградами г.Казани.

Я согласен с тем, что обработка моих персональных данных производится в полном соответствии с требованиями Федерального закона от 27 июля 2006 года №152-ФЗ «О персональных данных».

Мое согласие на обработку персональных данных и их использование в качестве общедоступных для целей, указанных в настоящей согласии, является бессрочным до особого распоряжения, сделанного мной в письменной форме.

\_\_\_\_\_  
(дата заполнения)

\_\_\_\_\_  
(подпись заявителя)



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 развития устойчивого туризма»**

Ф.И.О. 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	Не более 1000 знаков с указанием
Регионы Российской Федерации деятельности компании	Перечислить

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).

---

Ф.И.О. и должность руководителя компании

---

Печать и подпись

---

<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 №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 объектов в видеоролике	1 - перечисление видов туризма региона; 1 - соответствие объектов видам туризма региона; 1 - сезонность посещения социально-экономических и	4 балла

№ п/п	Критерий оценки	Детализация критерия оценки	Максимальное количество баллов
		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»**

<b>№ п/п</b>	<b>Критерий оценки</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
<b>Декантация красного вина</b>		<b>15 баллов</b>
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>		<b>15 баллов</b>
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>		<b>25 баллов</b>
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>		<b>30 баллов</b>

<b>№ п/п</b>	<b>Критерий оценки</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
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>		<b>15 баллов</b>
1	Проводы гостей	2
2	Оставшееся на столе	2
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»**

<b>№ п/п</b>	<b>Критерий оценки</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
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»**

<b>№ п/п</b>	<b>Критерий оценки</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
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»**

<b>№ п/п</b>	<b>Критерий оценки</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
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»**

<b>№ п/п</b>	<b>Критерий оценки</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
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*) баллов</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	Максимальное 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 объектов в видеоролике	1 - перечисление видов туризма региона; 1 - соответствие объектов видам туризма региона; 1 - сезонность посещения	4 балла

№ п/п	Критерий оценки	Детализация критерия оценки	Максимально е количество баллов
		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	3 балла
<b>Итого максимум</b>			<b>15 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»**

<b>№ п/п</b>	<b>Критерий оценки</b>	<b>Детализация критерия оценки</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
1	Энергосбережение	0 - отсутствуют принципы энергосбережения; 1 - светодиодные лампы; 1 - датчики движения; 10 - использование энергосберегающие материалы при строительстве объекта	12 баллов
2	Экономия воды	0 - нет; 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 социальных проектах; 1 - участвует в социальных проектах. Перечислить проекты, в которых предприятие принимает участие (за каждый проект 1 балл, максимум – 20)	20 баллов
5	Локальные поставщики	0 - нет; 1 - есть	1 балл
6	Доступная среда	0 - нет; 1 - есть	1 балл
<b>Итого максимум</b>			<b>45 баллов</b>

Приложение №2  
к постановлению  
Исполнительного комитета  
г.Казани  
от 05.12.2024 №5035

**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)

---