



Муниципальное образование
городской округ
ГОРОД СУРГУТ

**Информация о состоянии и развитии
потребительского рынка муниципального
образования городской округ город Surgut в сферах
местной пищевой промышленности и общественного
питания.**

в 2020 году
по состоянию на 01.01.2021 года

Отдел потребительского рынка и защиты прав потребителей
Администрации города Surguta

адрес: 628408, г. Surgut, ул. Энгельса, 8, кабинеты 101, 103, 104, 105
телефоны (3462) 522-276, 522-106, 522-092, 522-132, 522-105, 522-103,
230-465, 522-188 (тел/факс)

<http://admsurgut.ru/rubric/22374/Sdelano-v-Surgute>

<http://admsurgut.ru/rubric/22775/Otdel-potrebitelskogo-rynka-i-zaschity-prav-potrebiteley>;

<http://admsurgut.ru/rubric/22767/Ob-otdele>



На современном этапе социально-экономического развития общества потребительский рынок стал одним из первых индикаторов многих трансформационных процессов, происходящих в том числе и в Сургуте, показывающих уровень развития предпринимательской активности.

Как известно, потребительский рынок состоит из трех основных сегментов: рынка розничной торговли, общественного питания и бытовых услуг. Взаимодействуя друг с другом, данные сегменты обеспечивают потребности населения.

Основной социальной целью развития потребительского рынка является предоставление потребителям широкого ассортимента качественных и доступных товаров и услуг. Сбалансированность потребительского рынка по ценам, товаропотокам и качеству является основой оценки качества жизни населения.

Особая роль в развитии потребительского рынка играет отрасль пищевой промышленности. Предприятия пищевой промышленности продолжают развивать производство путём реконструкции производственных мощностей и внедрению новых технологических линий. С модернизацией и расширением производства повышается качество и увеличивается выпуск продовольственных товаров, что позволяет и в дальнейшем снабжать наших потребителей качественными продуктами питания.

Предприятия пищевой промышленности города работают над дальнейшим развитием собственной розничной торговли, над оптимизацией продовольственного портфеля и расширением кооперативных связей (продвижение товаров через собственную розничную сеть друг друга).

Рынок общественного питания характеризуется высокой степенью дифференциации предлагаемого продукта и цен, чистой конкуренцией, высокой степенью локализации предприятий в силу неотделимости услуги от ее поставщика, что дает возможность предприятиям общественного питания формировать конкурентные преимущества. В этих условиях деятельность предприятий общественного питания требует постоянного совершенствования и обновления, выработки соответствующей стратегии и тактики управления. Так, сфера общественного питания представляет собой обособившуюся хозяйственную подсистему экономики, объединяющую предприятия, главной целевой функцией которых является предоставление услуг общественного питания и удовлетворение потребностей населения.

1. Местная пищевая промышленность.

Большой вклад в формирование потребительского рынка вносит местная пищевая промышленность. Наличие в городе перерабатывающих предприятий и дает возможность насыщать потребительский рынок свежими качественными товарами местного производства.

Пищевая промышленность города представлена предприятиями по производству молочной продукции, мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбопродуктов, производству хлебобулочных кондитерских изделий, безалкогольных напитков и пива.



Производство молочной продукции представлено сыроварнями «Сургутский СыроварЪ» и «Time to cheese».

Артельная сыроварня «Сургутский СыроварЪ» (ИП Кальянова Е.Н.) - предприятие образовано в 2018 году.

Ежедневно в сыроварне изготавливается порядка 30 кг натурального ремесленного сыра ручной работы, изготовленного по старинным рецептам из цельного коровьего молока местных фермерских хозяйств. Продукция производится в сыроварне отечественного производства, рассчитанной на обработку 300 л молока.

«Сургутский СыроварЪ» - участник городских фестивалей и ярмарок: «Начни

с себя», «Фестиваль спорта», «Урожай года», выступил в качестве спонсора по сбору продуктовых корзин ветеранам ВОВ, в спортивных марафонах, спонсировал проведение турнира по стендовой стрельбе в одном из подразделений градообразующего предприятия. В декабре 2018 года предприниматель удостоен права на использование логотипа «Сделано в Сургуте», товарного знака «Сделано в Югре!» от фонда «Центр координации поддержки экспорто-ориентированных субъектов малого и среднего предпринимательства Югры», участник XXIII окружной выставки-форума «Товары земли Югорской» в составе делегации от муниципального образования городской округ город Сургут в 2018 году.

Сыроварня «Time to Cheese» (ИП Бедрина Т.В.) предприятие образовано в 2017 году, основной деятельностью которой стало – производство и продажа элитного ремесленного сыра, сделанного вручную по Европейской технологии. 21.11.2019 удостоена права на использование логотипа «Сделано в Сургуте».





Производство хлеба и хлебобулочных изделий в Сургуте осуществляют: крупное предприятие - СГМУП «Сургутский хлебозавод», а также пекарни и минипроизводства в крупных торговых сетях и предприятиях общепита: ООО «Цвест», ООО Компания «ФОК», ИП. Дремин В.А., ООО «Хлебозавод Бояр», ИП Зарайская О.В., ООО «Эколайф», ООО «Лента», ООО «Гурман», ООО «Продторг», сети

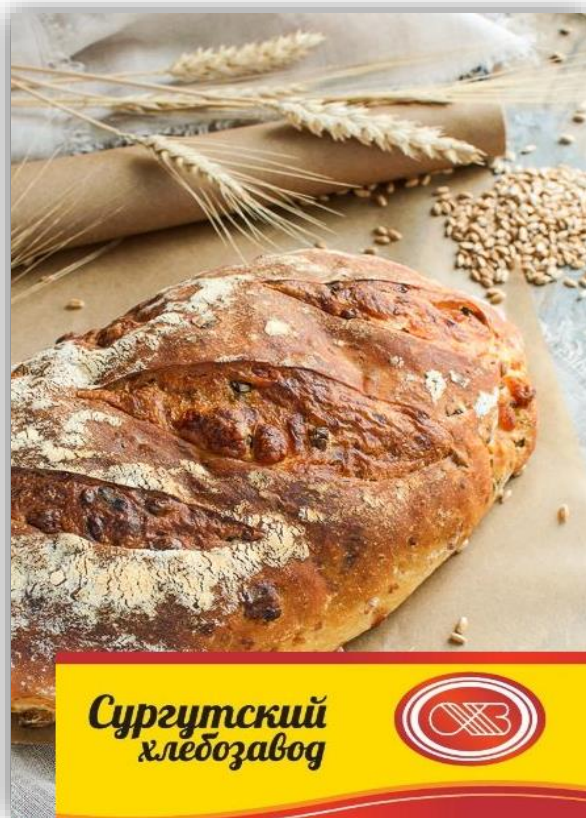
пекарен «Мамин Хлеб», «Булкин Дом», «Пироговая компания», «Любимая», «Восточный пекарь», «Вуккерт», «Сибирский пекарь», «Маковка», «ПирогХаус» ООО "ПРОДТОРГ", ООО "Лента" (ТК "Лента" 92), ООО "Лента" (ТК "Лента" 93), АО "Тандер", ИП Зарайская О.В., ИП Рыбакова Э.Ф., ИП Копина Л.М., ИП Полеткин М.В., ООО "Ри-Ко", ИП Масюгина В.С., ИП Коростылева Е.А." и др.

При производстве хлебобулочных изделий предприятиями производителями особое внимание уделяется выпуску продукции с полезными свойствами. Эти продукты имеют большое значение в полноценном и здоровом питании. Они удовлетворяют не только физиологические потребности человека, но и выполняют профилактические и лечебные функции: активизируют защитные силы организма, нормализуют обмен веществ.

СГМУП «Сургутский хлебозавод» – базовое предприятие местной пищевой промышленности. Более 40 лет предприятие обеспечивает население города и района социально значимыми продуктами питания: хлебом, хлебобулочными и кондитерскими изделиями. Предприятие реализует более 40 тонн хлебобулочных и кондитерских изделий. Производство хлебобулочных изделий осуществляется на 7 основных высокотехнологичных линиях отечественного и импортного производства.

На сегодняшний день хлебозавод производит около 120 наименований хлебобулочной продукции. Ежедневная поставка свежей продукции производится более чем в 400 магазинов г. Сургута, Нефтеюганска, г. Лянтора и т.д.

Предприятие – постоянный участник выставок, ярмарок и других общественных городских мероприятий. Продукция отмечена призовыми местами, дипломами, золотыми и серебряными наградами в общероссийских и региональных смотрах-конкурсах.



На ежегодной выставке – форуме товаропроизводителей Югры «Товары земли Югорской» в 2019 году в городе Ханты-Мансийске, по итогу конкурса «Народное признание» отмечен наградой - торт «Золото Югры». Также продукция «Сургутского хлебозавода» представлена во всех торговых сетях города Сургута и выделена на полках знаками «Сделано в Югре», «Сделано в Сургуте».

Кондитерская промышленность выделяется в самостоятельную производственную отрасль, призванная обеспечить население кондитерскими изделиями.

В производстве кондитерских изделий города Сургута лидируют ООО «Кешка-Сладкоежка», СГМУП «Сургутский хлебозавод», ИП Сенькин А.А., ООО «Пироговая компания», ООО «Вега Трейд», ООО «СКВИ», ООО «Гурман», ООО «ЭН-Кондитер», ИП Зарайская О.В.



Список производителей кондитерских изделий растет за счет цехов по производству сладостей; магазинов, реализующих кондитерские изделия; кафе-кондитерских; булочных-кондитерских с огромным выбором выпечки. Большая часть населения отдает предпочтение эко-товарам.

Например, шоколад без консервантов и с орехами в качестве наполнителя. Рынок кондитерских изделий Сургута реагирует, а спрос и корректирует ассортимент товаров.

Производители кондитерских изделий чаще позиционируют шоколадные конфеты как подарок.

Рынок авторского шоколада и в Сургуте растёт. Сейчас это модное направление, предприниматели проходят обучение на курсах шоколатье и выходят на рынок.

Рынок мяса и мясопродуктов является самым крупным сегментом продовольственного рынка. Его ведущая роль



определяется не только объемами производства и потребления мяса и продуктов его переработки, но и их значимость в рационе человека. В настоящее время заготовкой



и переработкой мяса в городе занимаются около 5 крупных предприятий мясной промышленности: ООО «Мясокомбинат «Сургутский», ООО «Лента», ИП Первушкина С.Н., ИП Дремин В.А., ООО «Гурман» Предприятиями мясной отрасли производится широкий ассортимент мясной продукции, удовлетворяющий потребность всех слоев населения города Сургута.

Ведущим предприятием - производителем мяса и мясопродуктов является ООО Мясокомбинат «Сургутский», осуществляющее свою деятельность в городе Сургуте с 1999 года.

Предприятие модернизировано немецким и австрийским высоко технологическим оборудованием, на котором производятся около 150 сертифицированных наименований варенных, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых, запеченных, колбас, ветчин, сосисок, сарделек, мясных деликатесов и полуфабрикатов, ассортимент которых

постоянно обновляется согласно спросу потребителей.

Для контроля качества и безопасности продукции, на предприятии работает аттестованная химико-бактериологическая лаборатория, специалисты которой ведут постоянный контроль качества входящего сырья, производства и готовой продукции. Оснащение производства, передовые технологии и традиционные рецептуры позволяют говорить о соответствии выпускаемой продукции российским и международным стандартам.

Ассортимент продукции представлен в 12 фирменных магазинах «Мясной двор», 5 передвижных киосках, а также на полках всех торговых сетей, представленных в городе Сургуте и выделена на полках знаками «Сделано в Югре», «Сделано в Сургуте».

Рыбное хозяйство в Сургуте играет значимую роль. Переработкой товарной рыбы в городе занимаются 7 крупных и средних предприятий: ИП Дремин В.А., ООО «КЦ «СТА-ВВР», ООО «Лента», КФХ Решетников В.А., ООО «Гурман», ИП Патрушев Н.А., ИП Опалько Ю.Г.



Для выпуска товарно-пищевой рыбопродукции, помимо своего, используется завозное, из-за пределов округа, сырье. Это ценные виды сиговых рыб из Ямало-Ненецкого автономного округа и морское сырье. Поэтому, как правило, объемы выпуска товарно-пищевой рыбопродукции превышают объемы вылова рыбы.

Компания ООО «КЦ «СТА-ВВР» - основана в 2017 году и осуществляет деятельность по производству и переработке рыбной продукции по ГОСТовским технологиям и техническим условиям без добавления консервантов и «улучшителей» вкуса. Основная продукция: форель балык холодного копчения, муксун холодного копчения, скумбрия холодного копчения, филе семги холодного копчения, пельмени из щуки, фарш из щуки.

Продукция ООО «Коптильный цех «СТА-ВВР»» представлена в магазинах города Сургута, а также в других городах ХМАО и ЯНАО. Компания занесена в реестр товаропроизводителей, получивших право на пользование логотипа «Сделано в Сургуте».

Еще одно звено пищевой промышленности в Сургуте занято производством безалкогольных напитков, минеральных вод и прочих питьевых вод в бутылках. В городе Сургуте в данной сфере заняты три предприятия: ООО Пивоваренный завод «Сургутский», ООО «Субос», ИП Лукичева В.А. «Северная чистая вода», ООО "Апрель", ООО "Апрель плюс", ООО "Регион пиво", ООО "Алтай-Сиб".

ООО Пивоваренный завод «Сургутский» начал свою производственную деятельность в 1980 году.

Особое внимание компания уделяет производству питьевой воды, которая выпускается в самой различной упаковке от 0,5 до 18,9 литров. Освоены все современные методы очистки воды. Ассортимент минерально-питьевой воды - 3 наименования:

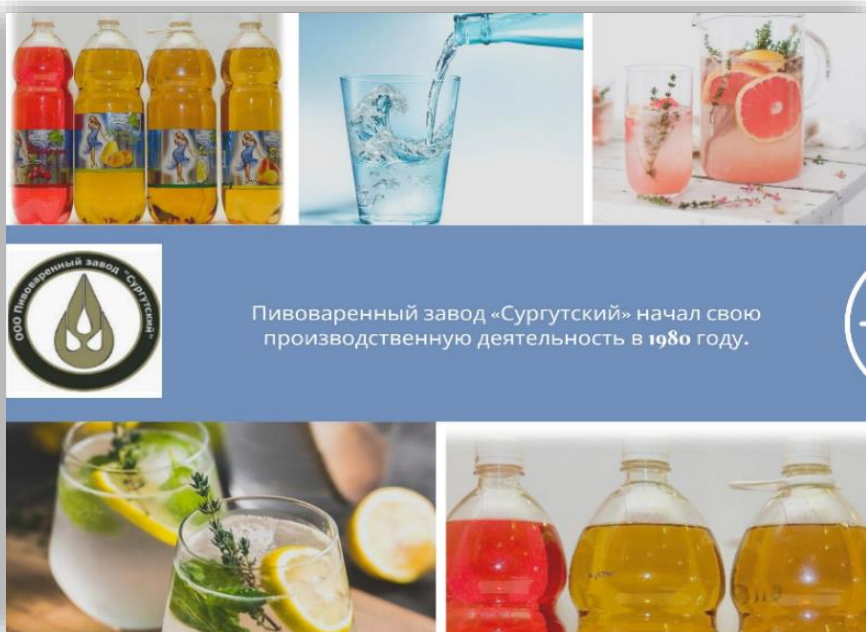
«Свежесть», «Свежесть йодированная», минеральная вода «Сургутская».

В настоящее время выпускается 12 наименований сладкой газированной воды. За 2019 год выработано 43,8 тыс. декалитров продукции (минеральная вода, питьевая вода, газированная вода, квас, пиво).

Также продукция представлена во всех крупных торговых сетях: «Монетка», «О`КЕЙ», «Лента», «Магнит»,

«Метро» и в других. Качество продукции Сургутского пивоваренного завода отмечено большим количеством медалей и дипломов на международных профессиональных конкурсах, выставках - ярмарках.

ООО Пивоваренный завод «Сургутский» является обладателем сертификата, удостоверяющего право на использование логотипа «Сделано в Сургуте». Предприятия пищевой промышленности продолжают сохранять положительный темп роста производства продукции в целом. Нарращиванию объемов производства важнейших видов продовольствия способствуют меры, принимаемые производителями



по модернизации производств, улучшению качества и расширению ассортимента продукции, внедрению инновационных технологий.

1.2 Объемы производства за 2020 год

№	Отрасль пищевой промышленности	Вид производимой продукции	Единица измерения	Объем производства	
				2019 год	2019 год
1	Молочная	сыры	тонн	1,9	1,7
2	Мясная	мясо крупного рогатого скота	тонн	550,34	84,775
		мясо и субпродукты пищевые домашней птицы	тонн	1341,021	1066,410
		полуфабрикаты мясные (мясосодержащие) охлажденные, замороженные	тонн	439,7	426,600
		изделия колбасные	тонн	6200,7	5794,931
3	Рыбоперерабатывающая	Рыба переработанная и консервированная	тонн	1038,17	782,10
4	Хлебопекарная	хлеб и хлебобулочные изделия	тонн	18340,34	110140,47
5	Кондитерская	кондитерские изделия	тонн	451,5	11467,13
6	Производство напитков	вода минеральная и газированная	тыс.дкл	11503,92	1275,4
7	Производство пива	пиво	тыс.дкл.	5437,77	1927,00

2. Общественное питание.

Общественное питание является составной частью потребительского рынка и представляет собой социально значимый сектор экономики. Сфера предоставления услуг общественного питания формируется в большей степени на основе предпринимательской инициативы, ориентированной на покупательскую способность.

Общественное питание представляет важную отрасль услуг в сфере обслуживания населения и включает в себя производство, реализацию и организацию потребления кулинарной продукции.

2.1. Предприятия общественного питания закрытой сети.

Организация рационального питания рабочих промышленных предприятий является одним из важных факторов, влияющих на повышение производительности труда на производстве. Особую актуальность этот вопрос приобретает в условиях интенсификации производства, что обуславливает необходимость комплексного подхода к решению проблем условий труда и организации питания с учетом характера труда отдельных профессиональных групп.

Услуги питания рабочим и служащим производственных предприятий и учреждений оказывает 99 объектов общественного питания на 5161 мест.

Современная организация питания промышленных рабочих предусматривает наличие столовой, территориально связанной с предприятием, в результате чего обеспечивается прием пищи с наименьшими затратами времени, а также возможность сделать питание наиболее рациональным в соответствии с особенностями производства.

Значительную долю в структуре общественного питания занимает социальный общепит – это школьные и студенческие столовые. Основные аспекты организации горячего питания учащихся города Сургута – это обеспечение рационального, здорового, сбалансированного, безопасного питания.

Студенческая и школьная сеть состоит из 76 точек питания на 12 477 мест, которые находятся в 24 учебных заведениях среднего и высшего звена, и 51 общеобразовательном учреждении. Организацией питания студентов в Сургутском государственном педагогическом университете занимается учебное заведение самостоятельно. Средняя стоимость обедов в столовых в университетах - от 150 рублей.

Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания» (СГМУП «Комбинат школьного питания») создан в декабре 1992 года. Предприятие занимается оказанием услуг по организации питания школьников на условиях исполнения муниципального контракта, заключенного с Администрацией города. СГМУП «Комбинат школьного питания» обслуживает 51 общеобразовательное учреждение (около 50000 учащихся).

В состав СГМУП «Комбинат школьного питания» входит базовое предприятие фабрика-кухня. Фабрика имеет собственный склад, цеховое деление и оснащена современным оборудованием. Наличие фабрики-кухни позволяет:



- организовать систему лабораторного контроля сырья, поступающего централизованно на склад фабрики-кухни, а оттуда в школьные столовые; обеспечить соблюдение санитарных норм и правил в столовых, не имеющих цехового деления, не сокращая ассортимента блюд; расширять ассортимент блюд и кондитерских изделий, приготовленных по современным технологиям, без консервантов и химических добавок. В СГМУП «Комбинат школьного питания» имеется собственная санитарно-технологическая лаборатория, которая осуществляет постоянный контроль качества поступающего сырья, норм вложения, а также санитарного состояния предприятия.

Лабораторией ежемесячно проводится до 250 анализов поступающего сырья на соответствие требованиям нормативной документации, до 300 анализов на полноту вложения сырья в блюда и на достаточность термической обработки их в школьных столовых.



Полуфабрикаты и кондитерские изделия, выпускаемые фабрикой-кухней, проверяются на соответствие требованиям технических услуг и другой нормативной документации по всем показателям безопасности.

Для проведения сложных исследований сырья и продукции СГМУП «Комбинат школьного и питания» пользуется услугами других аккредитованных лабораторий не только нашего города, но и других городов России.

Гигиеническая и бактериологическая безопасность питания обеспечиваются мероприятиями по контролю, предусмотренными программой производственного контроля, системой ХАССП, разработанными для СГМУП «Комбинат школьного питания».

Согласно этим документам осуществляется:

- входной контроль сырья документированный и лабораторный;
- контроль условий транспортировки и хранения сырья, полуфабрикатов;
- контроль рациона питания школьников;
- контроль этапов технологической цепочки изготовления кулинарных блюд, полуфабрикатов, кондитерских изделий;

- лабораторный контроль готовых блюд в школьных столовых на безопасность по микробиологическим показателям, продукции, вырабатываемой на фабрике-кухне по всем показателям гигиенической безопасности, включая токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, регламентируемые требованиями технического регламента ТР ТС 021/ 2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- санитарно-гигиенический контроль транспортирования сырья и условий изготовления блюд, соблюдение персоналом правил личной гигиены и т.д.

Питание учащихся в школах организовано по двухнедельному меню, согласованному с территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по ХМАО-Югре в городе Сургуте и Сургутском районе, которое разработано с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности рациона школьника, дифференцированного по возрастным группам.

Родительская плата за питание учащихся вносится через операционные кассы и банкоматы «БинБанк», РКЦ, «Сургутнефтегазбанк», «Сбербанк», банк «Открытие».

Для достижения высокого показателя по заключения договоров с родителями учащихся на оказание услуг по предоставлению горячего питания, специалистами комбината, совместно с работниками департамента образования, проводилась и проводится большая организационная и разъяснительная работа: выступления и лекции на общеродительских собраниях и заседаниях педагогических советов школ, проведение выставок-дегустаций школьных завтраков для родителей; -организация экскурсий для членов родительских комитетов, администрации образовательных учреждений, социальных педагогов и медработников школ по фабрике-кухне с целью ознакомления их с работой базового предприятия комбината.

2.2. Предприятия общественного питания открытой сети.

Основной задачей коммерческих предприятий общественного питания является оказание услуг, соответствующих спросу, существующему на рынке, и получение в результате этого прибыли. Это предприятия открытой сети, которые могут работать в разных форматах, определяемых сегментом обслуживаемых потребителей.

Сегодняшние тенденции развития коммерческих предприятий общественного питания говорят о том, что этот бизнес развивается с учетом западных направлений организации производства. Все более востребованными в городе становятся заведения, которые отличаются от других быстрым приготовлением и подачей блюд, и их невысокой стоимостью.

По итогу 2020 на территории города Сургута количество предприятий общественного питания составляет 718 объектов на 41169 посадочных мест, из них 543 (на 23531 посадочное место) - это предприятия общедоступной сети. За отчетный период введено в эксплуатацию 133 предприятия общественного питания на 1876 посадочных мест, в том числе:



- 16 кафе на 567 мест ("Кебаб-Гриль» (2 объекта), « СНО хочешь», пizzeria "ROMONDO Royal" "Ермак", "Баскин Роббинс", "Хинкал и Чудушки», "Драйв", "Ели", "Caspian», " Ереван", «Buta», «Мадина», «Восток», «Билол», «Две пинты», «Винегрет»);

- 13 кофеен на 121 мест (кофейня "Котофей", кофейня "Bella Chiglintseva" Мастерская биодесертов , кофейня "Coffee компану", кофейня Галерея Вкуса "Кантата", кофейня "Hot lile you", кофейня "Coffee way", кофейня "Coffee in", кофейня "North Coffee", кофейня "Fresh", кофейня "Вкусный кофе", кофейня "Рафинад", кофейня «Diana Khabibullina»;

- 51 бар на 652 мест (3 объекта «Бар «Ермак», Бар-магазин «Медведь»; Бар-магазин; Бар «Аудитория», мини-бар "Хмельная (2 объекта); лаундж-бар "Блэк Вуд"; бар "LOVE BEER"; сеть разливных магазинов "Разлинович", магазин-бар "Квас Пивас", магазин - бар "Пивотека", магазин-бар "Кружка"(23 объекта), бар "Beer House", магазин-бар «Пивко» (6 объектов), бар «Beer Point», бар «Container», «Бар» на ул. Билецкого 4).

- 10 закусочных на 32 места и 22 буфета на 188 мест (Закусочная "Чебурек-ми" (4 объекта); «Закусочная» (2 объекта), шашлычная «Шаурмания» пекарня "Мамин Хлеб" - 12 объектов; пекарня "Дом Хлеба" – 2 объекта; пекарня «Хлебное место» - 2 объекта, пекарня "Настоящая пекарня"; пекарня-кондитерская "Три кота" Семейное кафе, пекарня "Сытый муж"; пекарня "Любимая" – 5 объектов, пекарня «Югорская Пекарня», пекарня "Жар Свежар" (3 объекта), пекарня "Хлеб из тандыра" (3 объекта), пекарня "Хлеб есть";

- 1 столовая на 20 мест (столовая "Дубль"); - 8 ресторанов быстрого питания на 158 мест (Ресторан быстрого питания "Шаурма1"; Ресторан быстрого питания "ДЯДЯ DENER" (2 объекта); Ресторан быстрого питания "HollyFood"; Ресторан быстрого питания "SEÑOR DONER"; Ресторан Быстрого питания "Шаверма CLUB"; Ресторан быстрого питания "Краснодарский парень", «Главшаурма»);

3 ресторана на 100 мест («Вилла Челентано», «Ривьера», «Кришталь»).

За счет открытия новых объектов дополнительно создано 312 рабочих мест.





Активно развивается сегмент услуг общественного питания в формате быстрого обслуживания «фаст-фуд», мобильные предприятия «стрит-фуд», а также предприятия формата «бургерные», которые пользуются стабильным спросом среди населения, узкоспециализированных предприятий – кофеен, блинных с разными формами обслуживания. Все это позволяет делать такие заведения более доступными для широких слоев населения.

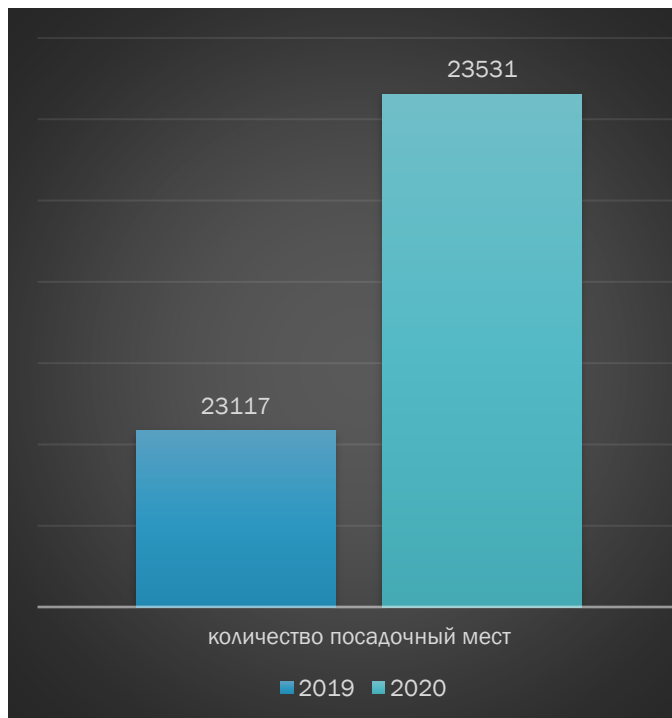
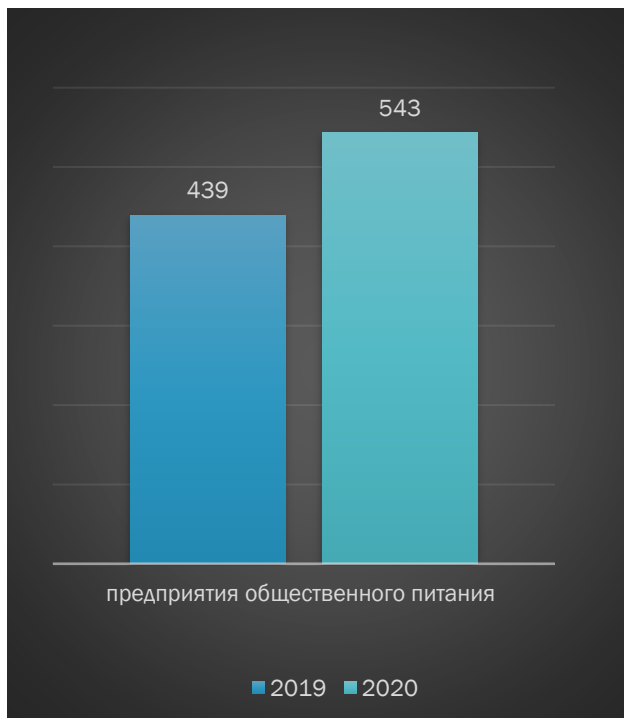
Вместе с тем, набирает обороты и тренд «правильное питание» - ориентация на здоровую еду с заботой о здоровом образе жизни. Данным тенденциям стараются следовать предприятия общественного питания, использующие для приготовления своих блюд натуральные ингредиенты и фермерскую продукцию. Большое внимание предприятия общественного питания уделяют формированию «детского меню» наряду с обычным.

Наиболее привлекательным в сегменте общественного питания города остается развитие предприятий, предоставляющих посетителям дополнительные услуги.

Также, одна из наиболее развивающихся тенденций в Сургуте последних лет - организации общественного питания в составе культурно-досуговых, лечебно-оздоровительных и торгово-развлекательных центров. Открываются предприятия предлагающие блюда из локальных продуктов и предприятия, предлагающие аутентичные блюда, приготовленные из местных ингредиентов.

2.3. Структура Общедоступной сети предприятий общественного питания по состоянию на 31.12.2020.

В структуре предприятий общественного питания наибольший удельный вес занимают кафе (33%) и бары (15%). Доля ресторанов, кофеен, ресторанов быстрого питания по 14%, столовые 10%.



По итогу года количество введенных в эксплуатацию предприятий общественного питания составляет 133 объектов на 1876 посадочных мест.

При этом наблюдается снижение общего количества посадочных мест.

Связано с тем, что открывшиеся предприятия имеют другую классификацию, площадь, или отсутствуют посадочные места (например - рестораны быстрого питания на фудкортах, кофейни).



2.4. Ограничения в работе предприятий общественного питания открытой сети.

С 27.03.2020 (пункт 8.4 постановления Губернатора ХМАО-ЮГРЫ от 27.03.2020 № 23) в связи с введением

режима повышенной готовности, деятельность предприятий общественного питания была приостановлена, за исключением обслуживания на вынос без посещения гражданами помещений организаций общественного питания, доставки заказов, а также организаций питания, осуществляющих организацию питания для работников организаций.



В связи с чем, среди дополнительных услуг предприятий общественного питания активно развиваются доставка блюд по заказу потребителей.



С 17.08.2020 (пункт 2.8 постановления Губернатора ХМАО-ЮГРЫ от 13.08.2020 № 105) разрешена деятельность организаций, оказывающих услуги общественного питания на открытом воздухе сезонными объектами общественного питания (сезонные кафе, веранды, террасы), оборудованными при стационарных организациях общественного питания в соответствии с требованиями действующего законодательства, при условии обеспечения дистанции между столами не менее 1,5 метров, одновременного размещения за 1 столом членов одной семьи либо не более 2 человек.

С 31.08.2020 возобновилась деятельность организаций общественного питания, за исключением проведения в них торжественных или досуговых мероприятий с массовым участием граждан, при условии (пункт 1.1 и 14 постановления Губернатора ХМАО-ЮГРЫ от 26.08.2020 № 113) при соблюдении:

- наличия электронного уведомления о готовности возобновления деятельности в информационной системе «Цифровое уведомление»;
- санитарно-эпидемиологических норм и правил (Методические рекомендации Роспотребнадзора России от 30.05.2020);
- обслуживание посетителей до 23 часов,
- QR-кода на входе,
- «масочного режима»;
- безопасной дистанции 1,5 метра.

Соблюдая методические рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19, которые адаптированы к отраслевой специфике, представители предприятий общественного питания вышли на новый формат обслуживания. Большинство предприятий переоборудовали помещения под магазины-кулинарии: убрали из зала столы и стулья для работы «на вынос», сократили меню, ввели в продажу полуфабрикаты, сделали акцент на рекламу в социальных сетях, организовали безконтактную доставку своей продукции по городу. На 31.12.2020 в городе Сургуте осуществляет доставку готовых блюд около 70 служб.

Рынок общественного питания представляет собой различные форматы и направления, которые рассчитаны на самые разносторонние целевые аудитории потребителей.

Единой, принятой всеми классификации не существует, так как индустрия питания - это постоянно развивающийся бизнес. И именно общественное питание является драйвером для развития смежных отраслей таких, как туризм, фермерское хозяйство, виноделие и другие.



КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОТДЕЛА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА И ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА СУРГУТА

адрес: 628408, г. Сургут, ул. Энгельса, 8, кабинеты 101, 103, 104, 105
www.admsurgut.ru

Гаврикова Дарья Анатольевна, начальник отдела, кабинет № 104,
телефон +7 (3462) 52-22-76, электронная почта gavrikova_da@admsurgut.ru;

Яцик Михаил Михайлович, заместитель начальника отдела, кабинет № 101,
телефон +7 (3462) 52-20-92, электронная почта yatsik_mm@admsurgut.ru;

Лукманова Лилия Ансаровна, специалист-эксперт, кабинет № 105,
телефон +7 (3462) 52-21-32, электронная почта lukmanova_la@admsurgut.ru;

Ружинских Светлана Валерьевна, специалист-эксперт, кабинет № 103,
телефон +7 (3462) 23-04-65, электронная почта ruzhinskih_sv@admsurgut.ru;

Бураншина Айгуль Миратовна, главный специалист, кабинет № 103,
телефон +7 (3462) 52-21-03, электронная почта buranshina_am@admsurgut.ru;

Захарова Алена Леонтиевна, главный специалист, кабинет № 101,
телефон +7 (3462) 52-21-05, электронная почта zaharova_al@admsurgut.ru;

Непрядина Ирина Викторовна, главный специалист, кабинет № 101,
телефон/факс +7 (3462) 52-21-05, электронная почта nepryadina_iv@admsurgut.ru;

Смирнова Светлана Игоревна, ведущий специалист, кабинет № 105,
телефон +7 (3462) 52-21-32, электронная почта smirnova_si@admsurgut.ru

Медков Артур Дмитриевич, ведущий специалист, кабинет № 103,
телефон +7 (3462) 52-21-88, электронная почта medkov_ad@admsurgut.ru.

Савостина Елена Александровна, специалист 1 категории, кабинет № 105,
телефон +7 (3462) 52-21-06, электронная почта savostina_ea@admsurgut.ru.

Используемые в материале фото получены из общедоступных источников