附件1：

“淮扬菜名店”申报表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 企业名称 |  | 注册商标 |  |
| 地 址 |  | 从业人数 |  |
| 申报项目（“名店”、特色名店”） |  |
| 开业时间 |  | 注册资金 |  | 营业面积 |  |
| 2018年营业额 |  | 主要就餐人群 |  |
| 企业联系人 | 姓 名 | 性 别 | 电子邮箱 | 手 机 |
| 法人代表 |  |  |  |  |
| 联系人 |  |  |  |  |
| 企业名菜及特色文化简介（300—500字）：   |

 填报日期：2019年 月 日

附件2：

“淮扬菜美食名店”评选细则

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 一级指标 | 二级指标 | 评分标准 | 评分意见 |
| 分值 | 得分 |
| 1 | 参评资格 |  | 加工经营场所面积800平方米左右。厨房面积与餐厅相适应的餐饮企业 |  |  |
| 2 | 场所环境及设施设备15分 | 店堂门面整洁，字号醒目 | 2 |  |
| 店内装饰、陈设体现出特色饮食文化  | 1 |  |
| 有独立于就餐环境之外面积宽敞的接待前厅，具备预订接待洽谈等服务功能 | 2 |  |
| 餐厅环境宜人，无异味，有诚信公约、文明餐桌活动公益广告、桌签 | 3 |  |
| 餐厅与厨房间有有效的隔音隔味设施 | 2 |  |
| 厨房干净明亮，排风较好，上下水通畅，布局符合要求，冷藏设备运转正常，洗消设施齐全 | 3 |  |
| 有卫生间，且干净卫生 | 1 |  |
| 有空调或供暖（冷）设备 | 3 |  |
| 有为残疾人服务的设施设备 | 3 |  |
| 按照消防、安全、卫生等现行法律法规和标准，配备必要的设施与设备 | 3 |  |
| 卫生环境良好，严格执行《中华人民共和国食品安全法》 | 3 |  |
| 设施完好率95%以上 | 3 |  |
| 3 | 服务质量20分 | 严格按照服务操作规程，实行规范化服务。各岗位工作人员经过专业培训，厨房中持有等级证书的工作人员不低于20%，其中厨房的技师不少于2名。厨房有高级烹调师主持生产、顶岗操作 | 4 |  |
| 各项收费明示，工装统一、整洁，举止文明，讲普通话 | 4 |  |
| 有接待服务规范和管理规范，主动迎宾，礼貌用语，站立服务  | 4 |  |
| 建立消费投诉机制，顾客意见簿建立规范，反映意见能及时改进。有专人负责质量管理工作，处理投诉，一年内无重大顾客投诉 | 4 |  |
| 印有店家简介和菜单，服务人员热情介绍菜点典故、特色 | 4 |  |
| 4 | 菜点质量30分 | 按照相关标准，建立企业质量保证体系 | 5 |  |
| 不采购、不加工、不经营国家禁止生产经营的食品、原料及国家禁止捕杀的保护动物，所有菜点严格按照投料标准制作并符合质量要求 | 2 |  |
| 全年明示供应的菜点品种在150种以上， 常年可供应菜点品种不低于菜单明示品种的90% | 6 |  |
| 菜品特色鲜明，风味突出，酒店知名度、美誉度、社会公认度较高 | 6 |  |
| 名优菜品对企业的销售具有突出的促进作用 | 5 |  |
| 建立菜肴研发创新激励机制，企业定期开展烹饪技艺交流活动，能在继承和弘扬特色菜品的基础上，不断推出创新菜品。 | 6 |  |
| 5 | 经营管理20分 | 生产经营5分 | 应建立防火、防盗、防各类突发事故的应急预案，并定期演练 | 2 |  |
| 配备专职食品安全管理人员，具备2年以上餐饮服务食品安全管理工作经历、经过培训和考核并持有国家或行业规定的相关资质证明 | 2 |  |
| 配备消防安全管理人员 | 1 |  |
| 食品安全10分 | 餐饮服务食品安全监督量化分级管理A级 | 10 |  |
| 企业文化5分 | 企业特色鲜明，文化氛围浓厚 | 5 |  |
| 6 | 加分项目15分 | 企业荣誉15分 | 有国家级机构评定的荣誉，中华餐饮名、被认定老字号 | 1 |  |
| 有省级机构评定的荣誉，如省及餐饮品店、省著名商标 | 0.5 |  |
| 有市级机构评定的荣誉，如市著名商标、市级餐饮名店。 | 0.5 |  |
| 员工在全国、省、市烹饪技术比赛中获奖 | 1 |  |
| 连锁店经营模式（直营点2个以上） | 2 |  |

附件3：

“淮扬菜特色名店”评选细则

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 一级指标 | 二级指标 | 评分标准 | 评分意见 |
| 分值 | 得分 |
| 1 | 企业参评资格 |   | 经营的淮扬菜品风味特色鲜明 | 10 |  |
| 2 | 场所环境及设施设备20分 | 店堂门面整洁，字号醒目 | 2 |  |
| 餐厅环境宜人，无异味，诚信公约、文明餐桌活动公益广告、桌签 | 3 |  |
| 厨房干净明亮，排风较好，上下水通畅，布局符合要求，冷藏设备运转正常，洗消设施齐全 | 3 |  |
| 有卫生间，且干净卫生 | 2 |  |
| 按照消防、安全、卫生等现行法律法规和标准，配备必要的实施与设备,餐厅与厨房间有有效的隔味设施, | 4 |  |
| 卫生环境良好，严格执行《中华人民共和国食品安全法》 | 3 |  |
| 设施完好率95%以上 | 3 |  |
| 3 | 服务质量20分 | 各岗位工作人员经过专业培训  | 5 |  |
| 严格按照服务操作规程，实行规范化服务。 | 5 |  |
| 严格按照日常行为规范及要求，着装整洁、大方得体、礼貌周到 | 5 |  |
| 有专人负责质量管理工作，处理投诉，一年内无重大顾客投诉 | 5 |  |
| 菜肴质量40分 | 所有菜点质量过硬、稳定，并符合国家有关食品安全、健康、卫生、环保的要求 | 10 |  |
| 菜品调料特色鲜明，风味独特，在当地享有较高的知名度、美誉度和社会公认度的名优菜点，名菜5种以上（名小吃1种）以上 | 20 |  |
| 印有店家简介和菜单，注重特色菜品继承和弘扬，不断推出创新菜品  | 10 |  |
| 4 | 经营管理20分 | 生产经营 | 建立防火、防盗、防各类突发事故的应急预案  | 2 |  |
| 配备专兼职食品安全管理人员  | 2 |  |
| 配备消防安全管理人员 | 2 |  |
| 食品安全 | 餐饮服务食品安全监督量化分级管理B级及以上 | 10 |  |
| 企业文化 | 企业特色鲜明，文化氛围浓厚 | 4 |  |
| 5 | 加分项目10分 | 企业资信 | 连锁店经营模式（直营点2个以上） | 5 |  |
| 员工在全国（国际）、省、市烹饪技术比赛中获奖 | 5 |  |