附件3：

2021年就餐人员满意度调研样表

（非常满意10分、满意9分、一般7分、不满意5分；取所有参加评分人员的平均值）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项 目 | 得分 | 说 明 |
| 1 | 您认为员工餐厅菜品更新及时性如何？ |  | □及时 □一般 □不更新 |
| 2 | 您认为餐厅每餐的荤素搭配如何？ |  | □合理 □一般 □不合理 |
| 3 | 您认为餐厅各个档口菜品温度保持的如何？ |  | □合理 □一般 □不合理 |
| 4 | 您认为餐厅提供的菜品的份量如何？ |  | □合理 □一般 □不合理 |
| 5 | 您认为餐厅各档口排队等候时长如何？ |  | □8-10分钟 □3-5分钟 □随时 |
| 6 | 您认为餐厅各档口排队动线设计的合理性？ |  | □合理 □一般 □不合理 |
| 7 | 您认为餐厅环境如何？ |  | □干净整洁 □时尚有格调 □一般 □又差又乱 |
| 8 | 您认为餐具卫生情况如何？ |  | □好 □一般 □不好 |
| 9 | 您认为餐厅工作人员仪容仪表如何？ |  | □大方得体 □一般 □不好 |
| 10 | 您认为餐厅工作人员的服务态度如何？ |  | □热情周到 □一般 □不好 |
| 11 | 您对餐厅提出改进建议后，是否得到有效的解决？ |  | □积极改进 □无 |
| 12 | 您对餐厅的整体评价如何？ |  | □好 □一般 □不好 |
| 13 | 餐厅工作人员操作流程是否标准化？ |  | □是 □否 |
| 14 | 出品是否标准化？ |  | □是 □否 |
| 15 | 餐厅工作人员服务流程是否标准化？ |  | □是 □否 |
| 16 | 餐厅每天是否有主推菜品？ |  | □是 □否  |
| 17 | 餐厅是否有时令素材和美食节庆活动？ |  | □是 □否 |
| 18 | 您在食堂用餐您剩余的原因是？ |  | □不符合自己的饮食习惯（味道、温度、份量） □不喜欢吃  |
| 19 | 开展健康食堂工作后，您目前对食堂的满意度是？ |  |  |
| 合计： |  |  |

注：此表应按季度填报，即每家食堂填报四份。

日期： 甲方盖章处：