附件1：

“节约型食堂”典型案例征集表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位基本  信息 | 单位全称 |  | | | | | | | | 年营业额 | | | |  |
| 法定代表人 |  | | 联系人 | |  | | 联系方式 | | |  | | | |
| 该单位  日服务人次/餐 |  | | 该单位已通过的认证 | | □HACCP □ ISO22000 □均没通过 □其他 | | | | | | | | |
| 食  堂  情  况 | 食堂名称 | （甲方）单位/公司/学校 食堂 | | | | | | | | | | | | |
| 该食堂甲方企业性质 | □国有 □民营 □外商（含港澳台）独资 □中外合资 □其他 | | | | | | | | | | | | |
| 该食堂顾客  平均年龄 | □15岁以下 □18岁以下 □19-24岁 □24-30岁  □31-40岁 □40岁以上 | | | | | | | | | | | | |
| 该食堂顾客职业类型 | □在校生 □国家机关、企事业单位 □IT企业 □工厂 其他： | | | | | | | | | | | | |
| 该食堂地址 | 省 市 区 路 | | | | | | | | | | | | |
| 合同开始时间 |  | 该食堂服务类型 | | | □单位自管 □承包  □托管 □合作经营 | | | | | | 该食堂年产值 | |  |
| 该食堂总面积  （m²） |  | 该食堂总餐位（个） | | |  | | 该食堂年度  满意度均值 | | | | |  | |
| 该食堂单餐  服务人数 |  | 该食堂  供餐次数： | | | □早点 □午餐 □下午茶 □晚餐 □宵夜 | | | | | | | | |
| 该食堂后厨管理 | □明厨亮灶 □餐厨垃圾就地无害化处理 □使用绿色环保餐具 | | | | | | | | | | | | |
| 该食堂的  人均消费 | □1-3 □3-5 □5-8 □8-12 □12-15 □15-18 □18-22 □22以上 | | | | | | | | | | | | |
| 最受欢迎的菜品  （列举前五） |  | | | | | 最受欢迎的小吃  （列举前五） | |  | | | | | |
| 使用预制菜产品 | □是 □否 | | | | | 生产预制菜产品 | | □是 □否，请列举 | | | | | |
| 为顾客提供哪些定制服务 | □健康监测 □三餐用餐方案 □定制化早餐、晚餐 □其他 | | | | | | | | | | | | |
| 最受欢迎的味型 | □咸鲜 □甜酸 □麻辣 □酸辣 □咸甜 □咖喱 □鱼香 □清淡 其他 | | | | | | | | | | | | |
| 已取证的驻点  食品安全员 | □有 □无 数量：（ ）名 | | | | | 已取证的驻点  营养配餐专员 | | □有 □无 数量：（ ）名 | | | | | |
| 节约管理描述  （依据通知正文“主要评价内容”200字以内，具体内容以ppt形式体现） |  | | | | | | | | | | | | |
| 单位意见  年 月 日  盖 章 处 | | | | | 甲方单位意见  年 月 日  盖 章 处 | | | | | | | | | |
| 推荐单位意见  年 月 日  盖 章 处 | | | | | | | | | | | | | | |