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 |