附件2：

2021年膳食委员会打分表

（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** | **项 目** | **总分** | **得分** | **打分说明（必填）** |
| 1 | 【观感】菜品展示的颜色鲜亮、有光泽感，有食欲； |  |  |  |
| 2 | 【营养】菜品的营养搭配合理； |  |  |  |
| 3 | 【环境】餐厅整体环境、氛围良好； |  |  |  |
| 4 | 【创新】菜品的特色突出，能不断的推陈出新； |  |  |  |
| 5 | 【卫生】食材干净、盛菜器皿、餐具、餐桌椅、地面、残食台等干净、整洁； |  |  |  |
| 6 | 【分量】菜品分量合理； |  |  |  |
| 7 | 【问题】发现问题，经沟通后，能得到有效的解决 |  |  |  |
| 8 | 【服务】对餐厅工作人员的服务态度评价 |  |  |  |
| 9 | 【管理】对餐厅厨师的出品水平评价 |  |  |  |
| 10 | 【管理】对后厨细节管理、定位管理，干净程度的评价 |  |  |  |
| 合计： | |  |  |  |

注：此表应按季度填报，即每家食堂填报四份。

注：此表应按季度填报，即每家食堂填报四份。

日期： 打分人签字：

甲方盖章处：