附件3：

2022年就餐人员满意度调研样表

（非常满意5分、满意4分、一般3分、不满意0分；取所有参加评分人员的平均值）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项 目 | 得分 | 说 明 |
| 1 | 您认为食堂是否做到三减，即“减盐、减油、减糖” |  | □非常全面 □部分做到 □没有 |
| 2 | 您认为食堂营养套餐专区是否合理？ |  | □合理 □一般 □不合理 |
| 3 | 您认为食堂菜品的营养搭配如何？ |  | □合理 □一般 □不合理 |
| 4 | 食堂是否对菜品原料、制作方式、特色及时公示？ |  | □是 □否 |
| 5 | 菜品是否种类丰富，能满足不同用餐人员需要？ |  | □是 □否 |
| 6 | 食堂是否配有膳食管理员或营养配餐员？ |  | □是 □否 |
| 7 | 食堂是否推出个性化定制餐食服务？ |  | □是 □否 |
| 8 | 食堂工作人员操作流程是否标准化？ |  | □是 □否 |
| 9 | 食堂的出品是否标准化？ |  | □是 □否 |
| 10 | 食堂是否有时令素材和美食节庆活动？ |  | □是 □否 |
| 11 | 食堂是否配有咖啡茶饮区？ |  | □是 □否 |
| 12 | 食堂是否配有面包西点区？ |  | □是 □否 |
| 13 | 食堂是否配有外卖窗口或外卖取餐区？ |  | □是 □否 |
| 14 | 食堂是否配有自动售货柜？ |  | □是 □否 |
| 15 | 您认为食堂各档口排队动线设计的合理性？ |  | □合理 □一般 □不合理 |
| 16 | 您对食堂环境的评价？ |  | □干净整洁 □时尚有格调  □一般 □又差又乱 |
| 17 | 餐用具使用后及时清洗消毒，定位存放，保持清洁？ |  | □是 □否 |
| 18 | 您认为食堂工作人员仪容仪表服务态度如何？ |  | □大方得体 □一般 □不好 |
| 19 | 您对食堂提出改进建议后，是否得到有效的解决？ |  | □积极改进 □无 |
| 20 | 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 |
| 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：