

餐厅验收表

服务单位							
服务项目							
服务时间							
服务地点							
服务内容	人员管理区域卫生服务质量	人员配置	5	4	3	2	1
		人员管理	5	4	3	2	1
		人员考勤	5	4	3	2	1
		员工行为规范	5	4	3	2	1
		餐厅环境卫生	5	4	3	2	1
		热食操作间卫生	5	4	3	2	1
		面食操作间卫生	5	4	3	2	1
		其它卫生	5	4	3	2	1
		儿童膳食制作状况	5	4	3	2	1
		日常消杀工作	5	4	3	2	1
		工作人员操作规范	5	4	3	2	1
		餐厅整体服务质量	5	4	3	2	1
	运行管理	制度建设	5	4	3	2	1
		区域安全状况	5	4	3	2	1
		安全隐患排查	5	4	3	2	1
		设施设备维修上报的及时性	5	4	3	2	1

	满意度调查	服务态度礼仪	5	4	3	2	1
		信息通知及时性	5	4	3	2	1
		信息回复及时性	5	4	3	2	1
		协调沟通及时性	5	4	3	2	1
总体服务评价		非常满意	很满意	满意	一般	不满意	很不满意
		100	95-99	90-94	80-89	70- 79	70 以下
<p>总分为 100 分；</p> <p>80 分（含 80 分）以上的评定为合格；</p> <p>70 分-79 分评定为不满意，要求服务单位及时整改；</p> <p>70 分（不包含 70 分）以下的评定为很不满意，由双方另行协商解决办法。</p>							
<p>审核人签字：</p> <p>年 月 日</p>							