**山东团餐优质服务餐厅**

**申 请 表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **基本**  **信息** | 单位全称 |  | | | | | | | | | | |
| 法定代表人 |  | | 申报联系人 | |  | | | 联系方式 | |  | |
| 申报餐厅名称 | （甲方） 单位/公司/学校（乙方简称） 餐厅 | | | | | | | | | | |
| 该项目甲方企业性质 | □国有 □民营 □外商（含港澳台）独资 □中外合资 □其他 | | | | | | | | | | |
| 申报餐厅地址 |  | | | | | | | | | | |
| 服务起始时间 |  | 该餐厅服务类型 | | | □自营 □托管 | | | | 年度甲方满意度调查均值 | |  |
| **餐**  **厅**  **情**  **况** | 总面积（m²） |  | 前厅面积（m²） | | |  | | | 总餐位（个） | |  | |
| 服务人次（天） |  | 食品安全员 | | | □有 □无  数量 | | | 营养配餐专员 | | □有 □无 数量 | |
| 员工情况 | 员工总人数（人） | | | | | | | | | | |
| 质量安全评价（文字描述） | 食品安全管理  的措施 | | | 现场操作流程  监管与执行 | | | 高风险菜品加工管控 | | | 人员健康与培训 | |
| 1.  2.  3. | | | 1.  2.  3. | | | 1.  2.  3. | | | 1.  2.  3. | |
| 产品内容评价 | 食材生态、绿色 | | | 餐单选择 | | | 供餐方式 | | | 工艺及出品味型 | |
| □是 □否    □使用净菜 | | | □多样性、多元化  □定期更新  □名小吃  □营养搭配  单餐产品数（ ） | | | □传统餐线  □风味档  □名小吃  □美食广场  □品牌餐饮店导入 | | | □标准化、现代化设备运用  □符合该菜品应有的菜品特点（色泽、口味、菜品造型及菜品独有特点） | |
| 了解甲方需求的渠道 |  | | | | | | 交易方式 | | | □智盘结算□便捷支付  □智慧识别□智能餐柜 | |
| 餐厅服务优势  （文字描述） |  | | | | | | | | | | |
| 用户体验的评价（文字描述） | 请甲方根据实际运营情况给予评价，不超过500字。 | | | | | | | | | | |
| 甲方意见（盖章）：  负责人签字：  年 月 日 | | | | | | | 填报单位意见（盖章）：  年 月 日 | | | | | |

**须提供餐厅三张示范照片（餐厅全貌、后厨、服务场景）**