

附件 1

佛山市粤菜名店评选细则

(书面材料评选)

序号	大项	二级项目	评分说明	提交评审的材料	分值
1	基本要求	主体资质	在我市注册登记 3 年以上，具备食品经营资格的餐饮服务单位。	营业执照、食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级证明、上年度纳税证明等的复印件或照片。	3
2		合法经营	近 3 年未发生食品安全事故、消防安全事故、环保等不良信用记录。	国家企业信用信息网进行查询公开的信息无超范围经营、近三年内无处罚记录。	2
3	经营能力	经营规模	有一定的规模，良好的接待能力。	经营规模介绍、照片或视频。	5
4		经营年限	有较长的本地经营历史。	工商登记证明及能证明经营历史的相关佐证材料。	5
5		经营资质	符合《食品安全法》要求，餐饮服务食品安全量化等级达到 A 级或以上。	经营许可证复印件及餐饮服务食品安全等级公示的照片。	5
6		人才队伍	技术队伍稳定，有一定数量的专业管理人员和中级以上技能人才。	从业人员近 1 年的社保和职业技能证书复印件。	5
7	特色粤菜	菜品研发	菜品体现粤菜特色，能在继承和弘扬传统粤菜的基础上推陈出新，具有特色招牌菜。	菜点分类统计清单以及菜品研发等情况说明。	8
8		出品稳定	菜品质量上乘稳定，长期得到顾客的好评。	顾客消费统计：包括营业额、缴税额、菜品销量、回头客统计、顾客点评等。	2

序号	大项	二级项目	评分说明	提交评审的材料	分值
9	质量管理	制度建设	岗位设置科学规范，管理制度建设健全。	企业组织结构图和岗位设置、制度文件目录及相关佐证照片。	4
10		阳光餐饮建设	上线佛山“阳光餐饮”平台，在食品粗加工、烹调、各类专间（专用操作场所）、洗消间等关键操作过程以及备餐、分餐等重点场所安装视频采集设备（网络高清摄像头），并实现实时直播	提交上线佛山“阳光餐饮”平台截图，包括信息公示界面和各重点场所在线直播界面的图片截图。	4
11		管理体系	建立、保持和改进标准化管理体系。形成文件化的程序和制度，完整的质量记录，具有持续改进的管理机制。	提供 GB/T 19001、GB/T 22000、HACCP 等第三方的认证证书复印件。	2
12		消费者权益保护	菜品和服务明码实价，图片与实物相符，已建立投诉渠道，消费纠纷处理机制完善。	菜单、明码标价照片、投诉处理机制或案例。	5
13	品牌建设	品牌商标	有独立的品牌名称，有注册商标或拥有商标所有权或使用权	商标注册证书、注册商标的所有权证明文件或授权使用文件。	3
14		外部美誉	主流媒体或者相关行政部门官网正面报道。	正面宣传报道的报纸或者网页截图和链接。	2
15		品牌成果	与品牌建设有关的相关荣誉。	老字号、钻石酒家、餐饮名店等称号相关的荣誉证书、牌匾的照片或复印件。	5
合计					60

附件 2

佛山市粤菜名店评选细则

(现场评选)

序号	评分项目	核查关键点	分值
1	经营环境	装修具有文化特色，整体布局和服务区域功能划分合理。服务设备安全、舒适和功能齐全，服务标识指引清晰，配置无障碍设施。	3
2	经营理念	询问了解，企业对粤菜名店品牌建设的规划、粤菜传承及创新的经验及体会等。	2
3	食品安全管理	符合《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《广东省餐饮服务食品安全量化分级管理规定》、《广东省食品药品监督管理局关于“明厨亮灶”建设规范的指引》、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等相关法律法规及地方行业规范作为法规依据现场要求，实施“阳光餐饮”，现场查看餐饮企业信息公示、制度实施、人员管理、环境卫生、原料控制、加工制作过程、设施设备及维护、餐饮具清洗消毒等经营服务过程，各项制度落实规范到位。	10
4	菜品质量	现场核查菜谱菜单，抽测部分菜点，邀请现场顾客对出品质量进行评价。	3
5	服务质量	现场查看并询问餐饮服务提供流程，服务程序规范，礼貌用语，服务周到、细致。	1
		现场查看，服务人员仪容仪表整洁得体，态度热情，技能熟练。	1
合计			20

附件 3

佛山市粤菜名店评选细则

(网络投票)

序号	项目	评价内容	分值
1	知名度	<p>该店广为人知，大众知晓率较高。</p> <p>“经常去消费（去年平均每月会消费 1 次或以上）”的得 15 分，“偶尔会去消费”的得 10 分；“听说过但没去过消费”的得 5 分；“没听说过”的不得分。</p> <p>注：答题选“经常去消费”或“偶尔会去消费”选项的，则继续作答第 2 个问题，跳开第 3 个问题。“听说过但未品尝过”或“没听说过”，跳转到第 3 个问题回答，跳开第 2 个问题</p>	15
2	满意度	<p>对该店的总体满意程度，对出品、环境、食品安全和服务的综合评价。</p> <p>“十分满意”得 15 分，“满意”得 10 分，“一般”得 5 分，“不满意”不得分。</p>	15
3	吸引度	<p>是否愿意消费。（“听说过但没消费过”和“没听说过”的填该题。）</p> <p>“非常愿意”的得 15 分，“愿意”的得 10 分，“不愿意”的得 1 分。</p>	15
4	认同度	<p>是否愿意再次消费或推荐给他人消费。（“经常消费”和“消费过”的填该题。）</p> <p>“非常愿意”的得 10 分，“愿意”的得 6 分，“不愿意”的得 1 分。</p>	10
得分合计：项目（1+2+4）或项目（1+3+4）			40

附件 4

佛山市粤菜名菜、名点评选细则

(书面材料评选)

序号	一级项目	二级项目	评分说明	提交评审的材料	分值
1	基本要求	主体资质	在我市注册登记 3 年以上,具备食品经营资格的餐饮服务单位。	营业执照、食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级证明、上年度纳税证明等的复印件或照片。	3
2		合法经营	近 3 年未发生食品安全事故、消防安全事故、环保等不良信用记录。	国家企业信用信息公示网进行查询公开的信息无超范围经营、近三年内无处罚记录。	2
3		食品安全	菜品(点)及制作工艺符合《食品安全法》的要求,符合食品安全、健康、卫生、环保的发展方向。	原材料目录清单、主要原辅材料的进货渠道证明。	5
4	菜品特色	成品特征	具有粤菜风味,成品色泽、质地、风味突出,盛装形态吸引。	反映成品特征、风味、餐饮用具搭配、食用方法的文字说明及成品典型形态示例的照片。	5
5		制作标准化	建立内容至少包括原辅材料选用、烹饪技术特征和加工工艺方法,合格成品的感官指标要求的菜点质量标准或工艺操作规程。	菜点质量标准或相关文字说明、制作流程的影音视频等。	5

序号	一级项目	二级项目	评分说明	提交评审的材料	分值
6		营养价值	制作工艺科学合理、保鲜得当，营养配比合理，具备较高的食用价值。	原料配方（比例要求精准到克数）	5
7	传承和创新	文化特色	具备广府菜系文化内涵、底蕴，有佛山地域特色和传承机制。	可反映菜品菜点文化特色和内涵的材料，如历史源流、文化内涵、本地地域特色的描述文字或第三方出具的证明文件、媒体相关报道。	10
8		市场价值	菜品有宣传推广亮点，对企业的销售具有明显的促进作用。	菜品（点）单品的单价、年销售量、销售额和利润收益的说明或其他佐证材料。	5
9		创意创新	菜品在原辅料搭配及烹饪技术、装盘有所创新。	创意创新点的相关佐证材料。	5
10	品牌建设	顾客满意度	关注品牌建设，对菜品（点）质量进行跟踪监测，有开展顾客满意度的调查，菜品品质稳定，菜品质量的顾客满意度不受人员变化、季节影响而有较大起伏。	开展满意度测评的佐证材料。	5
11		荣誉或奖励	菜品获得相关荣誉或肯定赞赏。	相关的荣誉证书、牌匾、题词的照片或报道等材料。	5
12		品牌宣传	注重菜品（点）的品牌宣传，借助名店、名师、名点等方式推广菜品品牌。	提供相关佐证材料，如：粤菜餐饮名点申报材料、粤菜师傅等级证书、媒体报道等。	5
合计					60

附件 5

佛山市粤菜名菜、名点评选细则
(网络投票)

序号	项目	评价内容	分值
1	知名度	菜(点)广为人知,大众知晓率较高。 “经常品尝”的得 15 分,“品尝过”的得 10 分;“听说过但没品尝过”的得 5 分;“没听说过”不得分。 注:答题选“经常品尝”或“品尝过”选项的,则继续作答第 2 个问题,跳开第 3 个问题。“听说过但未品尝过”或“没听说过”,跳转到第 3 个问题回答,跳开第 2 个问题。	15
2	满意度	对该菜品(点)的总体满意程度。 “十分满意”得 15 分,“满意”得 10 分,“一般”得 5 分,“不满意”不得分。	15
3	吸引度	是否愿意去品尝。(“听说过但没品尝过”和“没听说过”的填该题。) “非常愿意”得 15 分,“愿意”的得 10 分,“不愿意”不得分。	15
4	认同度	是否愿意再次品尝或推荐给他人品尝。(“经常品尝”和“品尝过”的填该题。) “非常愿意”的得 10 分,“愿意”的得 5 分,“不愿意”的不得分。	10
得分合计:项目(1+2+4)或项目(1+3+4)			40

附件 6

佛山市粤菜名店申报表

申报企业 (盖章)			
通讯地址及 邮政编码			
法定代表人 或负责人		社会信用代码 、工商注册号或登 记证号等	
联系人		联系电话	
开业时间		营业面积 (平方米)	
近一年营业额 (万元)		厨房面积 (平方米)	
<p>企业介绍（包括菜点风味特色、服务质量、服务环境、获奖情况等，可另附文字、图片材料等）。</p> <p style="text-align: center;">法人或负责人签名：_____</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>			
区餐饮行业主管 部门意见	<p style="text-align: right;">盖章</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>		

附件 7

佛山市粤菜名菜、名点认定申报表

申报企业			
通讯地址			
菜（点）名称			
申报类别	<input type="checkbox"/> 名菜类； <input type="checkbox"/> 名点类。		
申报团队成员			
联系人		手机号码	
菜品特色概述			
主要原料			
烹制方法			
企业意见	盖章 年 月 日		
区餐饮行业主管 管部门意见	盖章 年 月 日		

注：参赛菜品须在相应的名菜类或名点类前面的方框内打“√”。