**附件2**

伙食质量检查评分表

餐厅特色风味窗口：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 检查测评项目 | 标准 | 权重 | 得分 |
| 开餐时间 | 早餐：6：30-9：00中餐: 10:45-13:30晚餐：16：45-19：30 | 10 |  |
| 米饭质量 | 熟透无夹生、无异味、无杂物、温热松软、饭香可口、量足 | 15 |  |
| 主菜（肉）质量 | 新鲜、熟透、无异味、温热、无杂物、味道可口、量足 | 15 |  |
| 配菜（菜炒肉）质量 | 菜肉营养搭配合理，新鲜、熟透、无异味、无杂物、温热、可口、量足 | 15 |  |
| 青菜、瓜果类质量 | 新鲜、熟透、无异味、温热、无杂物、味道可口、量足 | 15 |  |
| 汤的质量 | 口味适中、无杂物、新鲜无异味、温热可口 | 10 |  |
| 饭菜品种 | 大众菜品多样化、价格结构合理、特色饮食、风味多样 | 20 |  |
| 合计 |  | 100 |  |