附件1

绿色餐厅管理规范

* 1. 范围

本文件规定了绿色餐厅的基本要求、管理要求、评价、复审与监督要求。

本文件适用于上海市餐饮业公共餐饮服务单位的餐厅（以下简称“餐厅”）、企事业单位食堂（以下简称“食堂”）。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 22337 社会生活环境噪声排放标准

GB 31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 40042—2021 绿色餐饮经营与管理

SB/T 11043 餐饮业服务质量评估规范

DB31/T 495 餐饮企业现场管理规范

DB31 844 上海市饮食业油烟排放标准

DB31/T 1221 传染病流行期间餐饮服务经营单位安全操作指南

DB31/T 1222 餐饮服务单位分餐制管理规范

DB31/T 1239 餐饮服务单位公筷公勺服务规范

DB31 2009 食品安全地方标准 餐饮服务团体膳食外卖卫生规范

DB31 2023 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食

DB31 2024 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食生产配送卫生规范

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

绿色餐厅 green restaurant

以食品安全、低碳环保、诚信经营为理念，以科学的设计和有效管理为手段，以资源效率最大化、环境影响最小化为目标，为消费者提供安全、便利、优质的餐饮服务的就餐场所。

“六T”实务 six T practices

以“天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进”为核心步骤的餐厅现场管理方法。

小份菜 small servings

在常规标准计量规格上适度减量的餐厅供应菜点。

光盘行动 no-leftovers

餐饮消费者在用餐过程中吃完盘中菜点，或用餐结束后对盘中剩余菜肴、点心等食物打包带走的行为。

明厨亮灶 clean and open

餐厅采用电子显示屏、透明玻璃、矮墙等方式，向消费者展示厨房环境卫生、冷食类食品加工制作、生食类食品加工制作、餐具类消毒等重点区域的做法。

* 1. 基本要求
		1. 食品安全
			1. 现场制作

餐厅、食堂应按照DB31/ T 495规定实施“六T实务”现场管理方法。

餐厅、食堂在食品生产加工现场、仓库、冷藏库、生熟专间等区域，应按DB31/T 495要求实

施物料、原料、物品、工用具（餐具）定位摆放并贴有标签。原材料盛放器皿、加工生熟砧

板与刀具、桌面清洁抹布等宜以颜色区分。

餐厅、食堂食品原材料的贮存、加工应符合GB 31654—2021第5章和第6章要求。

* + - 1. 食品卫生

餐厅、食堂卫生应符合GB 31654—2021第6章的要求。

餐厅、食堂使用食品添加剂应符合GB 2760的要求。

餐厅、食堂加工用水应符合GB 5749的要求。对用水水质有特殊需求的应符合相关规定。

餐厅、食堂应采用专用的消毒设备，洗刷消毒用洗涤剂、消毒剂应符合GB 14930.1和GB

 14930.2规定。工用具（餐具）的消毒应符合GB 14934的要求。

餐厅外卖食品应符合DB31 2009、DB31 2023、DB31 2024要求。

应按照DB31/T 1222、 DB31/T 1239的要求，向消费者主动提供分餐制服务和公筷公勺服务。

* + - 1. 明厨亮灶

餐厅、食堂应展示粗加工区、烹饪区、专间、专用操作区、餐饮具清洗消毒等区域，让消费

者看到生产区域卫生状况、设施设备清洁程度、人员穿戴工作衣帽情况、食品加工流程、餐饮具回收、清洗、消毒、保洁等过程。

有能力的企业宜实施“互联网+餐饮服务”。

宜以电视屏形式公示食品原料进货信息、消费者评价信息、监管部门举报电话等食品安全溯

源信息。

* + 1. 低碳环保
			1. 节能减排

餐厅、食堂生产经营应使用节能灯、节能灶、节能排风、节能型水装置等节约能源,符合GB/T

 40042—2021第6章的要求，能源消耗占营业收入比宜不超过4%。

餐厅、食堂的油烟排放应符合DB31 844要求，噪音排放应符合GB 22337要求。

餐厅、食堂宜安装厨房油烟在线监测系统。

餐厅、食堂产品加工场所应配置油水分离池或油水分离器，备有废弃油脂专用器皿，与有资

质的第三方签订企业废弃油脂的收购合同，并按合同要求实施闭环生产利用。

* + - 1. 环境保护

餐厅、食堂不应使用不可降解的一次性塑料吸管、塑料餐具、塑料购物袋等制品。外卖外带、

剩菜打包应使用可循环利用、可降解材质的盒（袋），不应过度包装。

餐厅、食堂应安装燃气报警器。在消费场所醒目位置张贴禁止吸烟标识。

餐厅、食堂应配备干垃圾、湿垃圾、可回收垃圾分类盛放专用盛器。加工场所应配备干垃圾、

湿垃圾、可回收垃圾、有毒有害垃圾分类盛放专用盛器。

餐厅、食堂宜安置餐厨垃圾处理机器，最大限度减少餐厨垃圾量。

餐厅、食堂不应烹制野生动物和长江非法捕捞渔获物。生产的食品必须符合《中华人民共和

国食品安全法》第二十八条的规定。

* + - 1. 健康餐饮

应加工烹制健康、卫生、美味、营养搭配的菜品。应减少供应重油、高糖、腌熏、多盐等不

利健康的产品。

宣推行小份菜、拼盆菜等不同规格产品,满足消费者的多样性、节约型消费需求。

应结合自身经营特色，开展“减油、减盐、减糖”行动，以菜谱、台桌卡片、线上小程序等

介质，向消费者宣传健康产品、健康营养知识。

宜配置专业营养配餐人员，对产品营养综合分析，研发绿色健康菜品，实行科学营养供餐。

服务人员在服务过程中宜根据消费者人数给予营养平衡的建议，引导健康饮食消费。

服务人员在服务过程中应引导消费者在就餐过程中“适度点菜，减少浪费”，主动提供“光

盘行动”相关服务。

* + 1. 诚信经营
			1. 诚信承诺

餐厅、食堂应在消费场所显著位置公示营业执照、食品生产经营许可证、从业人员健康证明、

 食品安全量化分级管理信息。

餐厅、食堂应履行与消费者的约定义务，不应出现规避自身义务和各种商业欺诈行为。

餐厅、食堂在经营服务中不应出现供应产品短斤缺两、以次充好现象。

* + - 1. 明码标价

餐厅、食堂经营服务不应设立最低消费，供应产品应明码标价，备有纸质菜单。

餐厅、食堂对消费者展示的菜单图片应与实际菜品基本一致，明确公示菜品主料数量规格。

餐厅、食堂应在供应菜谱或台卡卡片上明示服务收费项目与价格。

* + - 1. 诚信服务

服务人员应基于经济实惠、合理搭配、减少浪费的要求推荐菜品，引导消费者不铺张浪费。

服务语言首选应为普通话，在特殊服务需求下可采用地方语言。

服务过程宜遵循“要尊敬、要主动、要明了、要愉悦、要兑现”和“不要口语化、不要厌烦、

不要窃笑、不要旁听、不要盯䎿”的服务要求。

服务承诺应符合 SB/T 11043的要求，在服务场所内公布服务质量投诉电话。

* 1. 管理要求

餐厅、食堂应按DB31/T 495规定实施六T实务现场管理，并满足以下要求：

1. 通过“放心餐厅”达标评估或通过有资质的第三方对企业质量管理体系的认证。
2. 政府监管部门对食品安全的动态监督评价为良好及以上等级，卡通形象为笑脸，并在显著位置公示。

餐厅、食堂应建立并实施绿色餐厅的管理制度，包括但不限于：

1. 设置创建绿色餐厅的专门机构，并配备专兼职餐饮管理人员；
2. 企业经营所需的各项管理制度和实施绿色餐厅工作计划；
3. 关键环节有操作规程，包括工作动员、岗位培训、制度订立、天天改进等；
4. 实施检查和自我评价的制度。

餐厅、食堂应建立并落实绿色餐厅的管理目标，包括但不限于：

1. 食品安全达标率，满足4.1要求的程度；
2. 低碳环保达标率，满足4.2要求的程度；
3. 诚信经营达标率，满足4.3要求的程度。

餐厅、食堂在绿色餐厅管理过程中，应建立经营服务全过程的风险防范与应急管理机制，包括但

不限于：

1. 识别、分析潜在风险，针对不同风险类型制定相应的解决方案；
2. 制定餐饮经营突发事件的应急预案，突发事件包括但不限于：食品安全事故、消防事故、社会治安事件、供水供电故障等。突发事件发生时，及时采取应急措施，防止和减少不良影响；
3. 传染病流行期间，遵守本地政府有关抗疫防疫的规定，按照DB31/T 1221指南执行防疫措施；
4. 对相关人员进行应急预案的培训，定期进行模拟训练。

餐厅、食堂应制定并实施餐饮采购管理制度，不应采购不符合卫生标准的食品和国家法律规定的

禁止类食品原料及其制品。采购管理制度包括但不限于：

1. 制定原材料采购计划、计划审批及供应商选择、评价、遴选制度，验收和报损报丢制度；
2. 食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验单证和台账记录制度。

餐厅、食堂应制定并实施从业人员健康管理制度，包括但不限于：

1. 从业人员在上岗前取得符合食品服务业所需的相关健康证明；
2. 建立员工健康与流向档案，统一管理员工健康证信息，及时通知到期换证；
3. 每年进行一次健康检查，必要时进行临时健康检查。对患有影响食品安全疾病的人员，不准许从事接触直接入口食品的工作。建立每日晨检制度，发现有影响食品安全与传染风险的人员，督促其立即离开岗位并启动应急预案。

餐厅、食堂应制定并实施绿色餐厅工作的从业人员培训计划，包括但不限于：

1. 所有员工经过食品安全卫生、六T实务、消防安全等知识培训，并且考试合格；
2. 有计划地开展员工职业素质教育、服务技能和产品加工技能培训，或采取其他措施以满足创建绿色餐厅工作要求；
3. 建立以提高现场管理水平为核心的激励机制；
4. 建立并实施员工创建工作信息交流和创建质量满意度定期测评制度。
	1. 绿色餐厅评价
		1. 基本条件

餐厅、食堂经营应资质齐全，持续经营两年以上。

两年内无安全生产、食品安全重大的事故或事件。

获得“六T实务认定”和“放心餐厅认定”，或通过质量管理体系认证，证件在有效期内。

* + 1. 评价准则

应按照附录A给出的测评内容和评分要求，对第4章和第5章要求满足情况进行测评。

评审员测评时，应做好以下工作：

1. 餐饮加工生产现场尚未实施六T实务或未能提供质量管理体系认证证书的，评审员在表A.1中综合评述上签署意见；
2. 对于因创新而有效提升管理质量或降低能源消耗、增强企业核心竞争力的可给予加分，可加分项及可加分值见表A.1；
3. 评审从最小分值0.5分起打分，最后得分为应得分和加分总和。
	* 1. 评价结果

评价结果分为四个等级，分别是：

1. 可示范绿色餐厅，得分达到90分（含）以上；
2. 绿色餐厅（合格通过），得分达到80分（含）以上，90分以下；
3. 需改进复验，得分达到75分（含）以上，80分以下；
4. 不通过，得分达到75分以下。

测评结束后，应由评审员在表A.1评审员意见栏中给出评审结论和综合评述。

评价组织基于评审员给出的评价，结合6.1审查结果，授予相应等级的认定证书。

* + 1. 复审与监督管理

餐厅、食堂凡经评价组织认定为可示范绿色餐厅、绿色餐厅（合格通过）获得证书的，证书有

效期为三年。

评价组织对已经认定为绿色餐厅的餐厅、食堂应每年进行监督检查，证书到期前应进行复审。

复审内容、方式应与首次评价一致。对需改进复验的，宜组织专家上门再次检查。

绿色餐厅认定证书有效期内应每年按照本文件要求进行自查，接受评价组织每年度的监督检查，

针对发现问题及时改进，并做好资料收集整理工作。

餐厅、食堂在绿色餐厅认定证书有效期内发生以下任一情况的，应撤销绿色餐厅认定证书。

1. 被所管辖区政府监管部门行政处罚而未能改进的；
2. 因企业违纪违规的重大事项被媒体曝光，被政府查处的；
3. 经评价组织年度监督检查，结论为不通过的；

评价组织对撤销认定证书的餐厅、食堂，应出具书面通知以邮政快递形式告知餐饮服务单位。

1.

 （规范性）

**绿色餐厅认定现场评价表**

表A.1给出了绿色餐厅认定现场评价的内容和评分要求。

* 1. 绿色餐厅认定现场评价表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目分值 | 评价子项目 | 评 价 内 容 | 计分 | 加分 | 评分 |
| 1 | 4.1食品安全30分 | 4.1.1现场制作15分 | 4.1.1.1 餐厅、食堂应按照DB31/ T 495规定实施“六T实务”现场管理方法。 | 3 |  |  |
| 2 | 4.1.1.2 餐厅、食堂在食品生产加工现场、仓库、冷藏库、生熟专间等区域，应按DB31/T 495要求实施物料、原料、物品、工用具（餐具）定位摆放并贴有标签。原材料盛放器皿、加工生熟砧板与刀具、桌面清洁抹布等宜以颜色区分。 | 10 |  |  |
| 3 | 4.1.1.3 餐厅、食堂食品原材料的贮存、加工应符合GB 31654—2021第5章和第6章要求。 | 2 | 2 |  |
| 4 | 4.1.2食品安全10分 | 4.1.2.1 餐厅、食堂卫生应符合GB 31654—2021第6章的要求。 | 1 |  |  |
| 5 | 4.1.2.2 餐厅、食堂使用食品添加剂应符合GB 2760的要求。 | 1 |  |  |
| 6 | 4.1.2.3 餐厅、食堂加工用水应符合GB 5749的要求。对用水水质有特殊需求的应符合相关规定。 | 1 |  |  |
| 7 | 4.1.2.4 餐厅、食堂应采用专用的消毒设备，洗刷消毒用洗涤剂、消毒剂应符合GB 14930.1和GB 14930.2规定。工用具（餐具）的消毒应符合GB 14934的要求。 | 3 |  |  |
| 8 | 4.1.2.5 餐厅外卖食品应符合DB31 2009、DB31 2023、DB31 2024要求。 | 2 |  |  |
| 9 | 4.1.2.6 应按照DB31/T 1222、 DB31/T 1239的要求，向消费者主动提供分餐制服务和公筷公勺服务。 | 2 |  |  |
| 10 | 4.1.3明厨亮灶5分 | 4.1.3.1 餐厅、食堂应展示粗加工区、烹饪区、专间、专用操作区、餐饮具清洗消毒等区域，让消费者看到生产区域卫生状况、设施设备清洁程度、人员穿戴工作衣帽情况、食品加工流程、餐饮具回收、清洗、消毒、保洁等过程。 | 3 |  |  |
| 11 | 4.1.3.2 有能力的企业宜实施“互联网+餐饮服务”。 |  | 1 |  |
| 12 | 4.1.3.3 宜以电视屏形式公示食品原料进货信息、消费者评价信息、监管部门举报电话等食品安全溯源信息。 | 2 | 1 |  |
| 13 | 4.2低碳环保25分 | 4.2.1节能减排7分 | 4.2.1.1 餐厅、食堂生产经营应使用节能灯、节能灶、节能排风、节能型水装置等节约能源,符合GB/T 40042—2021第6章的要求，能源消耗占营业收入比宜不超过4%。 | 3 |  |  |
| 14 | 4.2.1.2 餐厅、食堂的油烟排放应符合DB31 844要求，噪音排放应符合GB 22337要求。 | 1 |  |  |
| 15 | 4.2.1.3 餐厅、食堂宜安装厨房油烟在线监测系统。 |  | 1 |  |
| **表A.1 绿色餐厅认定现场评价表** （续） |
| 序号 | 项目分值 | 评价子项目 | 评 价 内 容 | 计分 | 加分 | 评分 |
| 16 | 4.2低碳环保25分 | 4.2.1节能减排7分 | 4．2.1.4 餐厅、食堂产品加工场所应配置油水分离池或油水分离器，备有废弃油脂专用器皿，与有资质的第三方签订企业废弃油脂的收购合同，并按合同要求实施闭环生产利用。 | 3 |  |  |
| 17 | 4.2.2餐厅环境保护8分 | 4.2.2.1 餐厅、食堂不应使用不可降解的一次性塑料吸管、塑料餐具、塑料购物袋等制品。外卖外带、剩菜打包应使用可循环利用、可降解材质的盒（袋），不应过度包装。 | 2 |  |  |
| 18 | 4.2.2.2 餐厅、食堂应安装燃气报警器。在消费场所醒目位置张贴禁止吸烟标识。 | 2 |  |  |
| 19 | 4.2.2.3 餐厅、食堂应配备干垃圾、湿垃圾、可回收垃圾分类盛放专用盛器。加工场所应配备干垃圾、湿垃圾、可回收垃圾、有毒有害垃圾分类盛放专用盛器。  | 3 |  |  |
| 20 | 4.2.2.4 餐厅、食堂宜安置餐厨垃圾处理机器，最大限度减少餐厨垃圾量。 |  | 2 |  |
| 21 | 4.2.2.5 餐厅、食堂不应烹制野生动物和长江非法捕捞渔获物。生产的食品必须符合《中华人民共和国食品安全法》第二十八条的规定。 | 1 |  |  |
| 22 | 4.2.3健康餐饮10分 | 4.2.3.1 应加工烹制健康、卫生、美味、营养搭配的菜品。应减少供应重油、高糖、腌熏、多盐等不利健康的产品。 | 2 |  |  |
| 23 | 4.2.3.2 宣推行小份菜、拼盆菜等不同规格产品,满足消费者的多样性、节约型消费需求。 | 2 |  |  |
| 24 | 4.2.3.3 应结合自身经营特色，开展“减油、减盐、减糖”行动，以菜谱、台桌卡片、线上小程序等介质，向消费者宣传健康产品、健康营养知识。 | 2 |  |  |
| 25 | 4.2.3.4 宜配置专业营养配餐人员，对产品营养综合分析，研发绿色健康菜品，实行科学营养供餐。 | 1 |  |  |
| 26 | 4.2.3.5 服务人员在服务过程中宜根据消费者人数给予营养平衡的建议，引导健康饮食消费。 | 1 |  |  |
| 27 | 4.2.3.6 服务人员在服务过程中应引导消费者在就餐过程中“适度点菜，减少浪费”，主动提供“光盘行动”相关服务。 | 2 |  |  |
| 28 | 4.3诚信经营20分 | 4.3.1诚信承诺5分 | 4.3.1.1 餐厅、食堂应在消费场所显著位置公示营业执照、食品生产经营许可证、从业人员健康证明、 食品安全量化分级管理信息。 | 2 |  |  |
| 29 | 4.3.1.2 餐厅、食堂应履行与消费者的约定义务，不应出现规避自身义务和各种商业欺诈行为。 | 1 |  |  |
| 30 | 4.3.1.3 餐厅、食堂在经营服务中不应出现供应产品短斤缺两、以次充好现象。 | 2 |  |  |
| 31 | 4.3.2明码标价7分 | 4.3.2.1 餐厅、食堂经营服务不应设立最低消费，供应产品应明码标价，备有纸质菜单。 | 2 |  |  |
| 32 | 4.3.2.2 餐厅、食堂对消费者展示的菜单图片应与实际菜品基本一致，明确公示菜品主料数量规格。 | 3 |  |  |
| 33 | 4.3.2.3 餐厅、食堂应在供应菜谱或台卡卡片上明示服务收费项目与价格。 | 2 |  |  |
| **表A.1** **绿色餐厅认定现场评价表** （续） |
| 序号 | 项目分值 | 评价子项目 | 评 价 内 容 | 计分 | 加分 | 评分 |
| 34 | 4.3诚信经营20分 | 4.3.3诚信服务8分 | 4.3.3.1 服务人员应基于经济实惠、合理搭配、减少浪费的要求推荐菜品，引导消费者不铺张浪费。 | 1 |  |  |
| 35 | 4.3.3.2 服务语言首选应为普通话，在特殊服务需求下可采用地方语言。 | 2 |  |  |
| 36 | 4.3.3.3 服务过程宜遵循“要尊敬、要主动、要明了、要愉悦、要兑现”和“不要口语化、不要厌烦、不要窃笑、不要旁听、不要盯䎿”的服务要求。 | 3 |  |  |
| 37 | 4.3.3.4 服务承诺应符合 SB/T 11043的要求，在服务场所内公布服务质量投诉电话。 | 2 |  |  |
| 38 | 5管理要求25分 | 5.15分 | 5.1 餐厅、食堂应按DB31/T 495规定实施六T实务现场管理，并满足以下要求：1. 通过“放心餐厅”达标评估或通过有资质的第三方对企业质量管理体系的认证。
2. 政府监管部门对食品安全的动态监督评价为良好及以上等级，卡通形象为笑脸，并在显著位置公示。
 | 5 |  |  |
| 39 | 5.24分 | 5.2 餐厅、食堂应建立并实施绿色餐厅的管理制度，包括但不限于：1. 设置创建绿色餐厅的专门机构，并配备专兼职餐饮管理人员；
2. 企业经营所需的各项管理制度和实施绿色餐厅工作计划；
3. 关键环节有操作规程，包括工作动员、岗位培训、制度订立、天天改进等；
4. 实施检查和自我评价的制度。
 | 4 | 1 |  |
| 40 | 5.33分 | 5.3 餐厅、食堂应建立并落实绿色餐厅的管理目标，包括但不限于：1. 食品安全达标率，满足4.1要求的程度；
2. 低碳环保达标率，满足4.2要求的程度；
3. 诚信经营达标率，满足4.3要求的程度。
 | 3 |  |  |
| 41 | 5.44分 | 5.4 餐厅、食堂在绿色餐厅管理过程中，应建立经营服务全过程的风险防范与应急管理机制，包括但不限于： 1. 识别、分析潜在风险，针对不同风险类型制定相应的解决方案；
2. 制定餐饮经营突发事件的应急预案，突发事件包括但不限于：食品安全事故、消防事故、社会治安事件、供水供电故障等。突发事件发生时，及时采取应急措施，防止和减少不良影响；
3. 传染病流行期间，遵守本地政府有关抗疫防疫的规定，按照DB31/T 1221指南执行防疫措施；
4. 对相关人员进行应急预案的培训，定期进行模拟训练。
 | 4 |  |  |
| **表A.1 绿色餐厅认定现场评价表** （续） |
| 序号 | 项目分值 | 评价子项目 | 评 价 内 容 | 计分 | 加分 | 评分 |
| 42 | 5管理要求25分 | 5.53分 | 5.5 餐厅、食堂应制定并实施餐饮采购管理制度，不应采购不符合卫生标准的食品和国家法律规定的禁止类食品原料及其制品。采购管理制度包括但不限于：1. 制定原材料采购计划、计划审批及供应商选择、评价、遴选制度，验收和报损报丢制度；
2. 食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验单证和台账记录制度。
 | 3 |  |  |
| 43 | 5.63分 | 5.6 餐厅、食堂应制定并实施从业人员健康管理制度，包括但不限于：1. 从业人员在上岗前取得符合食品服务业所需的相关健康证明；
2. 建立员工健康与流向档案，统一管理员工健康证信息，及时通知到期换证；
3. 每年进行一次健康检查，必要时进行临时健康检查。对患有影响食品安全疾病的人员，不准许从事接触直接入口食品的工作。建立每日晨检制度，发现有影响食品安全与传染风险的人员，督促其立即离开岗位并启动应急预案。
 | 3 |  |  |
| 44 | 5.73分 | 5.7 餐厅、食堂应制定并实施绿色餐厅工作的从业人员培训计划，包括但不限于：1. 所有员工经过食品安全卫生、六T实务、消防安全等知识培训，并且考试合格；
2. 有计划地开展员工职业素质教育、服务技能和产品加工技能培训，或采取其他措施以满足创建绿色餐厅工作要求；
3. 建立以提高现场管理水平为核心的激励机制；
4. 建立并实施员工创建工作信息交流和创建质量满意度定期测评制度。
 | 3 | 2 |  |
| 合计分： | 100 | 10 |  |
| 评分： 食品安全 分； 低碳环保 分； 诚信经营 分； 管理要求 分。 合计： 分； 合格率 %（实际得分与设定总分的比率） |
| 评审员意见（√）： □ 可示范绿色餐厅 □绿色餐厅（合格通过） □需改进复验 □不通过综合评述： 评审员签名： 日期： |