

附件 1

## 佛山市粤菜名店评选细则

### (书面材料评选)

序号	项目性质	大项	二级项目	评分说明	提交评审的材料	计分规则
1	否决项	合规要求	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。	不符合则不予参评。
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。	不符合则不予参评。
3	基本项	经营能力	经营年限	有较长的本地经营历史。	营业执照及能证明经营历史的相关佐证材料。	3~5 年+5 分; 5~10 年+10 分; 10 年以上+15 分。
4			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 B 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。	A 级+4 分, B 级+2 分, 否则为 0 分。
5	基本项	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粤菜研发等情况说明。	粤菜菜品占比大于 50% 以上+5 分; 大于 80%+10 分。否则为 0 分。

序号	项目性质	大项	二级项目	评分说明	提交评审的材料	计分规则
6			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“大众点评”或其他网络平台数据的综合评分、营业额、缴税额、菜品销量、回头客统计等。	符合+2分,部分符合+1分,否则为0分。
7			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。	符合+5分,否则为0分。
8			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。	符合+5分,否则为0分。
9	基本项	质量管理	安全生产	制定岗位安全责任制清单、应急预案、企业安全承诺制度,已安装可燃气体报警装置,悬挂安全生产制度、标语等。	提交安全生产台账、安全生产演习照片、已安装可燃气体报警装置照片、悬挂安全生产制度、标语等。	符合+2分,部分符合+1,否则为0分。
10			文明建设	落实广东省餐饮服务业文明餐桌·诚信服务实施指引,建立文明餐饮服务规范,开展制止餐饮浪费、“公筷公勺”、“光盘行动”等宣传,引导消费者按需点餐、合理饮食、文明用餐、科学打包,做到“不剩菜,不剩饭”。	提供相关措施证明材料及宣传图片。	符合+2分,部分符合+1,否则为0分。

序号	项目性质	大项	二级项目	评分说明	提交评审的材料	计分规则
11			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。	符合+5分，否则为0分。
12	加分项	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。	每有1个+1分，封顶5分。
13			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。	符合+5分，否则为0分。
14			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。	社团类：省级+2分；国家级+5分。 政府类：市级+2分；省级+5分；国家级+10分。 封顶20分。
15			经营能力	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。
16	经营规模	有一定的规模，并已入库纳统且近2年在库。		入库纳统证明。	已入库+10分，否则为0分。	
本项满分						100分

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	权重	得分
1	经营环境	有一定的规模，良好的接待能力。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。	0.2	单项每项满分 10 分，专家根据经验逐项打分。总得分为各单项得分的加权平均求和。
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。	0.1	
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。	0.3	
4	菜品质量	现场核查菜谱菜单，专家抽测部分菜点，对出品质量和创新性进行评价。	0.2	
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；文明餐饮相关宣传。	0.1	
		现场查看，服务人员仪容仪表整洁得体，态度热情，技能熟练。	0.1	
本项满分			100 分	

附件 3

## 佛山市粤菜名菜、名点评选细则

### (书面材料评选)

序号	项目性质	一级项目	二级项目	评分说明	提交评审的材料	计分规则
1	否决项	合规要求	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。	不符合则不予参评
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。	不符合则不予参评
3	基本项	菜品特色	食品质量	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资料及复印件。	5 分
4			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 分
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品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。	10 分

序号	项目性质	一级项目	二级项目	评分说明	提交评审的材料	计分规则
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分
7	基本项	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分
8			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分
9	加分项	品牌建设	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。	社团类：省级+2分；国家级+5分。 政府类：市级+2分；省级+5分；国家级+10分。封顶20分。
10			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。	宣传报道的报纸或者网页截图和链接。	符合+10分，否则为0分。

序号	项目性质	一级项目	二级项目	评分说明	提交评审的材料	计分规则
11	加分项	品牌建设	知名度	关注品牌建设，广为人知，大众知晓率较高，为店内的主要推荐菜品，主流平台综合评分高。	“大众点评”或其他网络平台数据的综合评分证明材料。	评分达到满分的80%或以上+5分；达到90%或以上+10分。
12		经营能力	企业规模	有一定的规模，并已入库纳统且近2年在库。	入库纳统证明。	符合+10分，否则为0分。
13		传承和创新	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。	10分
本项满分						100分

附件 4

## 佛山市粤菜名菜、名点评选专家表决细则

序号	项目	评分说明	规则
1	烹饪（制作）质量	传承粤菜文化，工艺和营养兼具，出品质量稳定。	专家对菜品目测和品尝后综合给分。
2	成品风味	成品色泽、质地与所表述的特征一致，风味突出。	
3	装盘	与典型形态示例一致，盛装器皿、摆盘吸引。	
本项满分			100 分



附件 5

## 佛山市粤菜名店、名菜、名点评选细则

(大众投票)

序号	参评项目	投票规则	得分规则
1	粤菜名店、名菜、名点	群众进入官方指定的线上投票通道，对参评项目点赞投票，每一微信号对名店、名菜、名点三个类别可分别对 5 个参评项目各点赞 1 次。在投票时间结束后，统计各参评项目的点赞总数，按排名赋相应分值。	排名在同类参评项目总数 前 10%: +100 分 前 10%至 30%: +80 分 前 30%至 50%: +60 分 50%至 70%: +40 分 70%后: +20 分
本项满分			100 分

附件 6

## 佛山市粤菜名店申报表

申报单位名称			
店名	例：XX 公司黄岐店		
地址			
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)		可接待客位 (个)	
<p>申报单位介绍（包括品牌历史、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; margin-top: 20px;">法人或负责人签名及盖章：</p> <p style="text-align: right; margin-right: 50px;">年    月    日</p>			
区经科（经促） 部门意见	盖章 年    月    日		

附件 7

## 佛山市粤菜名菜、名点认定申报表

申报单位名称			
店名	例：XX 渔村黄岐店		
地址			
菜品名称			
申报类别	<input type="checkbox"/> 名菜类； <input type="checkbox"/> 名点类。		
联系人		手机号码	
菜品历史源流和特色介绍 (可另附文字、图片材料等)	法人或负责人签名及盖章：  年 月 日		
区经科(经促)部门 意见	盖章  年 月 日		

注：参评菜品须在相应的名菜类或名点类前面的方框内打“√”。