附件4：

 **中国餐饮名店认定条件**

 **（一）企业资格**

 1、要有完备的执业手续，《营业执照》、《卫生许可证》、《税务登记证》齐全。

 2、有固定商号、店名，且正式营业使用满5年以上。

3、遵纪守法，诚信经营，在当地具有广泛知名度。

4、具有经营场所的产权证明或租赁协议书。

 5、岗位设置科学规范，各项制度健全。

6、年营业额在1000万元以上。

7、企业受到过省级或省级以上的有关部门的表彰。

 **（二）环境卫生**

 1、厨房装修、装饰建材标准达到规定要求。

 2、厨房内初加工、操作、服务等区域等分布合理、规范。

 3、室内环境达标，其中温度、换气、落尘、通风系统达到一定要求。

4、按操作规程运行，保持设备设施清洁卫生。

5、食品容器、包装材料、食品用工具、设备必须符合卫生标准和卫生管理办法的规定。

6、保鲜设备运行良好，冷菜、点心及原辅料要按照规定设备及温度、时间进行保鲜。

（**三）使用原料**

 1、使用的肉禽食品（原料）要有检疫合格的证明，鲜货类原料要标注保鲜期。

 2、所用原料不得经过非食用色素及其他非食品用化学品处理。

 3、所用原料必须在保质期内，并禁止使用注水、掺水、变质的原料及其成品、半成品。

 4、所用原料不得含有有毒有害物质，农药残留量不得超出国家规定的标准。

 5、禁止使用未经依法批准的新资源食品、保健食品。

 6、不出售国家禁止销售的野生保护动植物。

 7、禁止使用无进货凭证及不符合《食品卫生法》要求的其他食品。

 **（四）服务规范**

 1、服务程序要严谨、规范，利于灵活掌握、快捷供应。

 2、对顾客使用规范的礼貌用语，突出细节，周到服务。

3、服务人员要有秀丽端庄、大方得体的仪表仪容。

4、企业要配备一定数量的英语和计算机人才，可以进行简单的服务对话和网络应用能力。

 **（五）菜点质量**

1、菜点符合安全、健康、卫生、环保的发展方向。

2、菜点的特色鲜明，风味突出，被广大消费者接受。

 3、菜点的品质稳定，不受季节、时间变化而有较大起伏。

4、名优菜点对企业的销售具有明显的促进作用。企业拥有中国名宴一台以上，拥有名菜三项以上，名点或名小吃两个品项以上。

**（六）企业文化**

1、企业具有自身的文化底蕴和发展方向。

2、企业的装修、菜品等能突显和提炼企业的文化主题。

3、企业的管理和服务能深入挖掘企业的文化内涵。

**（七）人力资源**

1、企业员工的配置符合国家或行业管理部门核定的标准和要求。

2、专业管理人员和技术人员经职业培训合格后持证上岗，挂牌服务。

3、50%以上员工持有中专以上文凭或中级以上专业技术证书。

4、企业拥有一批高技能服务人员，经营面积超过5000平方米的中等规模以上饭店企业应拥有服务大师或名师一名，四星级以上服务师2名以上。

5、厨房技术人员具备相应的职业资格，拥有烹饪艺术大师、名师、优秀行政总厨共2-3名，优秀厨师3-5名。

6、企业重视美食营养，提倡健康餐饮，配有专业注册美食营养师或注册高级美食营养师。