

맛집 · 멋집 현장평가표

◎ 기본사항

접수번호	업 종	업 소 명	대표메뉴(가격)	지정여부
			① ② ③	모범음식점 ()

◎ 조사내용

분 류	체 크 사 항	평 가					기 타
		매우 좋음	좋음	보통	좋지 않음	매우 좋지 않음	
음 식	맛(맛, 재료의 신선도)						
	상차림(시각적인 만족도 등)						
	가격대비 만족도(가격 적합성)						
위 생	주방청결 및 위생상태(환기, 바닥청결)						
	식기의 위생적 관리(세척기, 소독기)						
	주방종사자의 개인위생(위생복 등)						
	식재료창고 관리(냉장고, 건창고)						
시 설 환 경	외부환경(간판, 입구 등)						
	내부환경(내부인테리어, 편안함)						
	화장실(화장실청결, 비축물 등)						
서 비 스	종사자의 용모						
	친절한 고객응대						
전 문 성	장인정신, 체계적 전승, 사명감, 메뉴개발, 등						
총 평							

2015. . .

확인란	평가위원	평가위원	소비자 감시원	소비자 감시원