

团 体 标 准

T/XYXH 001-2020

早餐经营规范店等级划分与评定

Classification and Accreditation for Standardized Breakfast Store

（征求意见稿）

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

北京市西城区饮食行业协会 发 布

前 言

本标准按 GB/T 1.1 给出的规则起草。

本标准由北京市西城区饮食行业协会提出并归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

早餐经营规范店等级划分与评定

1 范围

本标准规定了早餐经营规范店的等级划分、评定标准及评定管理等内容。

本标准适用于北京市西城区行政区域内具有合法经营资质的早餐店的等级评定与运营管理。

2 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/T 4754 国民经济行业分类

GB/T 13391 餐饮企业的等级划分与评定

SB/T 10443 早餐经营规范

SB/T 11043 餐饮业服务质量评估规范

SB/T 11047 餐饮服务突发事件应急处置规范

SB/T 11166 餐饮企业节约管理规范

餐饮服务食品安全操作规范 国家市场监督管理总局公告（2018）12号

北京市推进“阳光餐饮”工程实施方案 京政办发（2017）30号

3 术语和定义

3.1

早餐店 breakfast store

指通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供早餐食品 and 消费场所及设施的餐饮服务单位。

3.2

早餐经营规范店 standardized breakfast store

指具备合法有效的经营资质、符合本标准要求的早餐店。

4 等级划分与标识

4.1 等级划分

以早餐店提供服务和运营管理的综合能力区分，分为三个等级：一星级、二星级、三星级。

4.2 标识

表示早餐服务等级的符号和标志牌，一颗星表示为一星级，两颗星表示为二星级，三颗星表示为三星级，三星级为最高等级。

5 等级划分的基本要求

5.1 必备条件规定了各星级早餐店应具备的硬件设施及服务项目。评定审查时，逐项打“√”确认达到对应要求后，再进入后续打分程序。

5.2 必备条件具体要求见规范性附录 A。

6 等级划分的依据

6.1 早餐店规范性主要从设备设施、环保卫生、服务要求、加工制作、管理规范五个项目进行评定，具体要求见规范性附录 B。

6.2 星级分值设定要求：一星级不低于 350 分，二星级不低于 400 分，三星级不低于 450 分。各分项最低分为：一星级 70 分，二星级 80 分，三星级 90 分。

7 等级管理

7.1 北京市西城区早餐经营规范店等级评定工作在政府主管部门指导下，由北京市西城区饮食行业协会（以下简称“区饮食行业协会”）负责组织实施、监督管理，并设立北京市西城区早餐经营规范店等级评定委员会（以下简称“评定机构”），评定机构办公室设在区饮食行业协会。

7.2 评定采用一票否决制，凡早餐店出现生产安全、食品安全及人身安全等重大事故，造成不良影响的，一年内不得申请参加评定。

7.3 凡申请评定的早餐店，需在正式经营一年后申请等级评定。

7.4 申请等级评定的早餐店，经区饮食行业协会初审符合基本条件后，由评定机构统一评定。

7.5 区饮食行业协会统一制作早餐经营规范店等级标志牌和证书。标志牌样式见图 1。

7.6 早餐店获得等级称号后，可享受三年等级标志使用权。等级标志牌应悬挂在门店显著位置。

7.7 等级评定机构每年对已评定等级的早餐店进行一次年检，对等级予以确认。年检工作由区饮食行业协会统一组织实施。不参加年检的早餐店视同自动放弃，将公告取消其资格并收回标志牌和证书。

7.8 取得等级的早餐店应向区饮食行业协会提供不涉及本单位商业秘密的经营管理数据，并积极参与政府及区饮食行业协会组织的有关活动。



图 1 早餐经营规范店标志牌

8 评定程序

8.1 申请

- 8.1.1 申请门店应符合北京市西城区早餐经营规范店等级评定的基本要求。
- 8.1.2 申请门店可根据等级划分条件提出相应的等级评定申请，填写申请表并提供真实有效的支撑材料。
- 8.1.3 区饮食行业协会接受早餐店的申请材料后，在规定工作日内完成初审，就是否可以评定给予答复。初审通过的，提交评定机构进行评定。

8.2 受理

- 8.2.1 评定机构收到申请材料后，应在规定工作日内完成评定的准备工作。
- 8.2.2 进行现场评定前，应根据不同等级的申请，由评定机构组织评审员进行文件审核，当文件审核通过后，通知早餐店进行现场评定。

8.3 现场评定

- 8.3.1 现场评定以明查和暗访的形式开展。明查一般有3-5人评审员组成，主要通过查阅资料、现场核实、对话交流等方式，对照全部评定条款进行逐项评分。暗访原则上安排在正式现场评定之前，一般情况下每次暗访不超过二人，可以是评审组的成员或由评定机构指派的人员，暗访主要针对社会评价、服务、产品品质、就餐环境等方面进行评分。暗访结果将计入早餐店评定的总得分。明查得分：暗访得分比为8:2。
- 8.3.2 现场评定时，评审员根据实际情况，对照评定条款，给予相应得分。完全不符合评定条款要求的，计零分。
- 8.3.3 对现场评定提出的不达标项，早餐店应在规定的时间内进行整改，整改的结果由评定机构负责跟踪验收。
- 8.3.4 现场评定的所有文件由评审组汇总上报评定机构存档。

8.4 审定

- 8.4.1 由评定机构依据申请材料和现场评定结果进行综合评议，并出具评定意见。
- 8.4.2 综合评议要求评定总分符合6.2的规定，且满足以下条件：
 - 凡标有“☆”的条款，得分不得为零；
 - 分项分共五项，至少有四项符合6.2的要求，且另一项不符合要求的，须限期整改并达标。
- 8.4.3 专家评审组评定意见提交等级评定机构批准通过。

8.5 公告

由区饮食行业协会对外发布评定结果，政府主管部门同时在其官网进行公示。

9 评审员管理

- 9.1 北京市西城区早餐经营规范店等级评定工作实行评审员制度。评审员应获得由区饮食行业协会颁发的评审员资格证书。
- 9.2 评审员受评定机构委派，进行早餐经营规范店等级评定工作。
- 9.3 评审员按规定程序和标准进行评定时，应严格执行有关的评定纪律。
- 9.4 评审员每年接受一次培训考核，不参加培训考核的评审员其资格视同自动放弃。

10 监督管理规则

10.1 北京市西城区早餐经营规范店评定机构负责制定等级评定的实施办法和评定细则，拥有对被评审早餐店的指导权和否决权。

10.2 北京市西城区饮食行业协会对评定工作和已评定等级的早餐店负有监督检查责任。

10.3 评定机构对出现问题的早餐店视情况采取以下处理办法：

- 已取得等级的早餐店如发生生产安全、食品安全及人身安全等重大事故，造成不良影响的，根据情节轻重分别给予警告或通报批评、降级、取消等级的处理，并在相应范围内公布处理结果；
- 取得等级的早餐店接到上述通知后，必须认真整改，并在规定期限内将整改情况报告评定机构；
- 评定机构决定降级或取消等级的早餐店，应立即将原等级标志和证书收缴，并做出更换或没收的处理；
- 被降级或取消等级的早餐店，自降级或取消等级之日起一年内，不予恢复或重新评定等级；一年后，方可重新申请评定。

附录 A

(规范性附录)

早餐经营规范店必备条件检查表

表 A.1 给出了早餐经营规范店必备条件检查表

表 A.1 必备条件检查表

序号	项目	是否达到
A.1	依法办理营业执照，一年内没有重大违法记录	
A.2	取得食品经营许可，并按规定地址和经营项目开展经营，餐饮服务食品安全量化分级不低于“B☆”级	
A.3	符合北京市“阳光餐饮”工程建设要求，主动公示信息，重点加工场所公开可视	
A.4	符合消防、安全相关法规和标准，配备必要的设备设施	
A.5	符合绿色环保要求的排污、消烟、消音、除尘设施和垃圾分类收集的设施和措施，垃圾投放符合《北京市生活垃圾管理条例》的要求	
A.6	应建立食品安全和防火、防盗及突发事件的管理机制和应急预案	
A.7	餐厅须明示营业时间、供应品种及收费标准	
A.8	餐厅常设固定座位不低于 30 个，并有配套的桌椅、餐用具	
A.9	早餐经营时间须在早 6 点至 10 点时段内，经营时长不少于 3 小时	
A.10	早餐经营品种不低于 20 种，客用佐餐调味品不低于 3 种	
	总体结论	
申请评定单位：		日期：
评审员签字：		

附录 B

(规范性附录)

早餐经营规范店达标项目评分细则

B.1 达标评分细则汇总

表 B.1 达标评分细则汇总

序号	项目	项目总分	各项达标要求	实际得分
1	设备设施	100	一星级 70 分 二星级 80 分 三星级 90 分	
2	环保卫生	100		
3	餐厅服务	100		
4	加工制作	100		
5	管理规范	115		
总分				
申请评定单位：				日期：
评审员签字：				

B.2 设备设施评定

表 B.2 设备设施评定细则

序号	评定项目	得分			评分细则
B.2.1	建筑布局符合餐饮加工和服务流程	10	/	/	
B.2.2☆	设备设施安全、方便，性能先进，完好率保持 85%以上	8	6	4	完好率 95%以上 8 分 完好率 90%以上 6 分 完好率 85%以上 4 分
B.2.3☆	门店字号和牌匾醒目、美观，店内装饰、陈设充分体现饮食文化，特色突出	5	4	3	
B.2.4	餐厅具备无障碍的设施设备，就餐区域设有老弱病残孕专桌专座	8	/	4	全部具备 8 分 具备一项 4 分
B.2.5	就餐区域与厨房之间具有有效的隔音隔味设施	8	/	4	全部具备 8 分 具备一项 4 分
B.2.6	照明度适宜，能很好地反映食品的感官性状，并能烘托就餐气氛	8	/	/	
B.2.7☆	具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施	8	/	4	全部具备 8 分 具备部分设备设施 4 分
B.2.8☆	有相应的消毒、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或设施	8	/	4	全部具备 8 分 具备部分设备设施 4 分
B.2.9☆	具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和加工、包装、贮存等场所	8	/	/	

表B.2 (续)

序号	评定项目	得分			备注
B.2.10	经营场所环境整洁,并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离	8	6	4	符合标准 8 分;经营场所环境整洁 6 分;经营场所环境整洁,但存在清洁不到位的情况 4 分
B.2.11	清洗、消毒、保洁设施设备应放置在专用区域,容量和数量应能满足加工制作和供餐需要	8	/	/	
B.2.12	加工现场电力设施有漏电保护、接地处理,大型设备有急停开关	8	/	/	
B.2.13	具备独立的员工就餐区、更衣室	5	4	3	具备独立的员工就餐区和更衣室 5 分;具备独立的员工就餐区或更衣室 4 分;具备非独立的员工就餐区和更衣区 3 分
小计		100			

B.3 环保卫生评定

表 B.3 环保卫生评定细则

序号	评定项目	得分			评分细则
B.3.1☆	水、电、气引进先进的节能设备设施,能运用节能技术和管理方法	8	6	4	全部符合 8 分;引进先进的节能设备、技术和管理方法 6 分;引进先进的节能设备、技术 4 分
B.3.2	能耗有定额标准和监测对比分析	5	/	/	查阅检测记录
B.3.3	能耗管理实行分区域分设备独立计量、智能监测和自动采集	5	/	3	全部符合 5 分 具备部分条件 3 分
B.3.4	定期维护食品加工、贮存、陈列等设施、设备。定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施	5	/	/	
B.3.5	餐具洗消设备齐全并有效运行,保持餐具清洁卫生。存放消毒后餐用具的专用保洁设施,标识明显,易于清洁。	5	/	/	
B.3.6☆	餐厨废弃物应分类放置,及时清理,不得溢出	8	6	4	全部符合 8 分;餐厨废弃物分类放置,及时清理 6 分;餐厨废弃物分类放置 4 分
B.3.7	垃圾桶有分类标识,且能有效避免交叉污染	5	/	/	
B.3.8	垃圾清运应选择有合法资质企业,并签订合同,做好台账	5	/	/	
B.3.9	贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备安全、无害,保持清洁,防止食品污染,并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求	5	/	/	

表B.3 (续)

序号	评定项目	得分			评分细则
B.3.10	食品处理区应设置足够数量的洗手设施,附近配备洗手液(皂)、消毒液、擦手纸、干手器及洗手方法标识	5	/	/	
B.3.11	从事接触直接入口食品工作的从业人员的工作场所,应配备手部消毒设施	5	/	/	
B.3.12	直接入口的食品使用无毒、清洁的包装材料、餐具、饮具和容器,以及售货工具和设备	5	/	/	
B.3.13	定期检查库存食品,做好台账,鼓励使用信息技术建立食品原材料安全管理系统	8	6	/	全部符合 8 分; 定期检查库存食品, 做好台账 6 分
B.3.14	应使用环保用品,不主动提供一次性餐具	8	/	/	
B.3.15	采用隔油池等油水分离系统,保证废水达标排放	5	/	/	
B.3.16	食品加工用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准;采用过滤水的有过滤系统定期更换和水质验证	5	/	3	全部符合 5 分; 食品加工用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准 3 分
B.3.17☆	餐厅有便于消费者洗手、消毒的设备实施	8	/	/	
	小计	100			

B.4 餐厅服务评价

表 B.4 餐厅服务评价

序号	要求	得分			评分细则
B.4.1	须明示营业时间、供应品种及收费标准	10	/	/	
B.4.2	餐厅服务动线科学、流畅,避免点餐、等位客人与就餐客人相互干扰	10	8	/	餐厅服务动线科学、流畅,避免点餐、等位客人与就餐客人相互干扰 10 分; 餐厅服务动线科学、流畅 8 分
B.4.3	各岗位分工明确,严格执行服务操作规程,提供规范化服务	10	8	6	全部符合 10 分; 岗位分工明确,严格执行服务操作规程 8 分; 岗位分工明确 6 分
B.4.4☆	点餐、结算、支付、取餐流程清晰,操作便捷,能提供多种点餐方式和结算方式	10	8	6	全符合 10 分; 点餐、结算、支付、取餐流程清晰,操作便捷,提供多种点餐方式和结算方式 8 分; 点餐、结算、支付、取餐流程清晰,操作便捷 6 分
B.4.5	工作人员着装统一、规范,服务技能娴熟,始终保持热情、周到、礼貌的服务态度和优质高效的服务质量	10	8	6	全部符合 10 分; 工作人员着装统一、规范,服务技能娴熟 8 分; 工作人员着装统一、规范 6 分

表B.4 (续)

序号	要求	得分			评分细则
B.4.6	销售食品过程中须做到食品与杂物、食品与钱币分开存放,售卖人员不得用手直接接触食品	10	/	/	
B.4.7	提供外卖服务时,应设立专门的取餐区域,并通过封签等方式,避免配送过程出现二次污染,使用提示性标识与顾客就安全信息进行沟通	10	8	6	全部符合 10 分;设有专门取餐区域,并通过封签等方式,避免二次污染 8 分;设有专门取餐区域 6 分
B.4.8	有厉行节约宣导标识,倡导文明就餐,反对浪费。具有禁止吸烟标识,现场无人吸烟	15	/	/	
B.4.9	及时对就餐区域进行卫生保洁,桌椅规整	15	/	/	
小计		100			

B.5 加工制作评价

表 B.5 加工制作评价

序号	要求	得分			评分细则
B.5.1☆	菜点有出品质量标准,并严格按照标准执行	15	12	9	全部符合 15 分;有出品质量标准,但执行情况待改进 12 分;出品质量标准 9 分
B.5.2	品种以大众化为主,兼顾各类消费需求,主食、副食搭配合理,营养均衡	10	8	6	全部符合 10 分;品种以大众化为主,兼顾各类消费需求,主食、副食搭配合理 8 分;品种以大众化为主,兼顾各类消费需求 6 分
B.5.3	经营品种丰富,地域特色鲜明	10	8	/	全部符合 10 分;经营品种丰富 8 分
B.5.4	所加工制作销售的食品应具备很好的感官性状,火候得当、口味纯正、主味突出,符合食品卫生,质量标准,具有良好的营养价值	15	10	/	全部符合 15 分;食品感官性状良好,火候得当、口味纯正、主味突出,符合食品卫生,质量标准 10 分
B.5.5	配备专兼职营养配餐人员,对供应食品进行营养分析并有档案记录	10	8	/	全部符合 10 分;配备专兼职营养配餐人员 8 分
B.5.6	加工制作及时,满足餐厅销售所需,不宜出现食品大量堆积情况,亦不可长时间供应不足,导致消费者长时间等候	10	8	6	全部符合 10 分;无食品大量堆积情况 8 分;加工制作及时,满足餐厅销售所需 6 分
B.5.7☆	加工制作过程中工作人员穿戴统一工作服及保护用具,严格执行操作规范,不得用手接触直接入口食物	10	/	/	
B.5.8	加工过程中随时检查待加工食品及原料状况,有效降低食品污染风险	10	/	/	

表B.5 (续)

序号	要求	得分			评分细则
B.5.9☆	网络销售餐饮食品应当与实体店销售的餐饮食品质量安全保持一致	10	8	/	全部符合 10 分；因客观因素导致略有差别 8 分
小计		100			

B.6 管理规范评价

表 B.6 管理规范评价

序号	要求	得分			评分细则
B.6.1☆	有完备的规章制度	8	/	/	包括人事管理、行政管理、财务管理、突发及应急事件处理等制度
B.6.2☆	有完备的操作程序	8	/	/	包括采购及存储、加工制作、出品、餐厨垃圾处理、设备设施使用等操作规程
B.6.3☆	有完备的服务规范	8	/	/	包括点餐及收银、餐间服务、外卖、清洁等服务规范
B.6.4☆	有完备的岗位安全责任与各类突发事件应急预案，有培训、演练计划和实施记录	8	6	/	全部符合 8 分；有完备的岗位安全责任与各类突发事件应急预案 6 分
B.6.5☆	可提供合格供应商名录及相应资质，对合格供应商根据风险评估进行管理，建立供应商遴选制度	8	6	4	全部符合 8 分；可提供合格供应商名录及相应资质，对合格供应商根据风险评估进行管理 6 分；可提供合格供应商名录及相应资质 4 分
B.6.6	建立产品追溯体系，就供应商供应安全产品的过程进行现场验证，并保留相关审核验证报告	8	/	/	
B.6.7	在原材料采购、客户服务、厨政管理等方面积极应用信息化技术	8	6	/	全部采用 8 分 部分采用 6 分
B.6.8	从业人员入职前应参加岗前培训并通过考核	8	/	/	
B.6.9	从业人员应具有培训经历和熟练的岗位技能，年培训时长不少于 40 小时	8	/	/	
B.6.10	有消费者反馈、投诉、建议机制，并及时予以回复。	8	/	/	
B.6.11	以多种方式聘用国家及市区级饮食类非物质文化遗产传承人	5	/	/	
B.6.12	积极推行无纸化办公，采用网络系统对相关信息实施传输	5	/	/	
B.6.13	餐厅(或管理公司)建有网站或微信公众号、微博等公共信息平台，信息更新及时、准确	5	/	/	

表B.6 (续)

序号	要求	得分			评分细则
B. 6. 14	餐厅获得行政管理部门或行业组织授予的集体荣誉或奖励	5	/	/	
B. 6. 15	餐厅专职人员获得行政管理部门或行业授予的个人表彰或认定	5	/	/	
B. 6. 16	积极参与政府及行业组织的各类公益活动和社会服务，并获得好评	5	/	/	
B. 6. 17	餐厅在国内主流美食媒体或平台综合评分良好。	5	/	/	
小计		115			