

门店 QSC 评估表

门店名称:	门店店长:	评估时间:	本次得分:
Q项:	S项:	C项:	评估人员:

编号	重大过失	分值	扣分	失分原因说明
1	★无食品类健康证上岗/证件已过期	100		
2	★原料过期使用	100		
3	★净水器滤芯没有定期更换、没有更换记录	100		
4	★使用腐烂发霉水果或变质物料制作产品	100		

Q 品质 (Quality)：提供给顾客与标准操作一致、新鲜及口味正确且足量的产品

项目	评估内容	分值 50	扣分	失分原因说明
洗手消毒	按规定洗手	2		
	生产区有专用洗手池/洗手液/消毒液	1		
	★接触食品的双手正确佩戴手套	3		
设备安全	制备含乳制品或甜食的设备（例如果糖机/厨师机/奶昔机等）及相关附属器具可正常运行并按标准拆洗、清洁和消毒。	3		
	饮料制作设备(例如冰沙机/碎冰机等)可正常运行并按标准清洁机器，清洁良好	2		
	奶油枪、奶油机、枪头，清洁并无异味	3		
	★制冰机可正常运行并按标准流程清洁管理机器	3		
清洁用具	抹布正确消毒、使用，并按规定存放	2		
	不得使用易造成食品安全隐患的工具，如钢丝球等	2		
温度	★冷藏货物保存正确/冷藏温度范围符合标准 (0 ° C -5 ° C)	2		
	★冷冻货物保存正确/冷冻温度范围符合标准 (-10°C~-18° C)	2		
	冷冻食品按标准正确解冻	2		
SOP	★半成品及开封原料效期书写正确，且在有效期内	7		
	★产品操作步骤及配方正确，符合SOP标准(半成品随机抽至少4个)	8		
	★产品操作步骤及配方正确，符合SOP标准(成品随机抽至少4个)	8		

S 服务 (Service)：快速、准确的为顾客提供高品质的产品，为顾客着想，提供超期望的服务

项目	评估内容	分值 20	扣分	失分原因说明
接待	热情微笑/礼貌应答/有相关话术	1		
	无客人空等、无人接待现象	2		
	声音热情洪亮/有相关话术	1		
仪容仪表	工装整洁干净/无难闻的气味	2		
	★在岗员工按规范仪容仪表（如戴头帽，徽章，铭牌等）	10		
广宣企划	视频与公司当季要求一致	2		
	海报、台卡等均与公司当季要求一致	2		

C 清洁 (Cleanese)：去除看得见的污物与灰尘，为顾客提供便捷、舒适的消费环境

项目	评估内容	分值 30	扣分	失分原因说明
店外	店外三包	干净整洁/无杂物/无烟蒂/无积水	1	
	店招/灯箱	干净整洁/无杂物/无灰尘/无破损/正常亮起	5	
外场	玻璃门/窗	干净明亮/无污迹/无手印	2	
	外场地面	地面干净整洁/无杂物/无水迹/不粘脚	2	
	墙面及装饰	干净整洁/无破损/无蜘蛛网/无灰尘/	2	
	桌椅	干净整洁/摆放整齐	2	
	垃圾桶	无满溢溢出/外部干净整洁	2	

前吧	收银机	干净整洁/无积灰	2	
	台卡企划	画面干净整洁/无破损/无灰尘	3	
	出品台	干净整洁/及时清洁/无与经营无关的物品	5	
后吧	保温桶	摆放整齐/容器外部无污垢	2	
	台面	随手清洁/原物料及器具不随意摆放	2	