

中华人民共和国国家标准

GB/T 14308—2010
代替 GB/T 14308—2003

旅游饭店星级的划分与评定

Classification and accreditation for star-rated tourist hotels

2010-10-18 发布

2011-01-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准代替 GB/T 14308—2003 旅游饭店星级的划分与评定。

本标准与 GB/T 14308—2003 相比,主要技术内容变化如下:

- a) 增加了对国家标准 GB/T 16766、GB/T 15566.8 的引用;
- b) 更加注重饭店核心产品,弱化配套设施;
- c) 将一二三星级饭店定位为有限服务饭店;
- d) 突出绿色环保的要求;
- e) 强化安全管理要求,将应急预案列入各星级的必备条件;
- f) 提高饭店服务质量评价的操作性;
- g) 增加例外条款,引导特色经营;
- h) 保留白金五星级的概念,其具体标准与评定办法将另行制定。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C 均为规范性附录。

本标准由国家旅游局提出。

本标准由全国旅游标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:国家旅游局监督管理司。

本标准主要起草人:李任芷、刘士军、余昌国、贺静、鲁凯麟、刘锦宏、徐锦祉、辛涛、张润钢、王建平。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 14308—1993;
- GB/T 14308—1997;
- GB/T 14308—2003。

旅游饭店星级的划分与评定

1 范围

本标准规定了旅游饭店星级的划分条件、服务质量和运营规范要求。
本标准适用于正式营业的各种旅游饭店。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件,凡是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 16766 旅游业基础术语
- GB/T 10001.1 标志用公共信息图形符号 第1部分:通用符号
- GB/T 10001.2 标志用公共信息图形符号 第2部分:旅游设施与服务符号
- GB/T 10001.4 标志用公共信息图形符号 第4部分:运动健身符号
- GB/T 10001.9 标志用公共信息图形符号 第9部分:无障碍设施符号
- GB/T 15566.8 公共信息导向系统 设置原则与要求 第8部分:宾馆和饭店

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

旅游饭店 **tourist hotel**

以间(套)夜为单位出租客房,以提供住宿服务为主,并提供商务、会议、休闲、度假等相应服务的住宿设施,按不同习惯也可能被称为宾馆、酒店、旅馆、旅社、宾舍、度假村、俱乐部、大厦、中心等。

4 星级划分及标志

4.1 用星的数量和颜色表示旅游饭店的星级。旅游饭店星级分为五个级别,即一星级、二星级、三星级、四星级、五星级(含白金五星级)。最低为一星级,最高为五星级。星级越高,表示饭店的等级越高。(为方便行文,“星级旅游饭店”简称为“星级饭店”。)

4.2 星级标志由长城与五角星图案构成,用一颗五角星表示一星级,两颗五角星表示二星级,三颗五角星表示三星级,四颗五角星表示四星级,五颗五角星表示五星级,五颗白金五角星表示白金五星级。

5 总则

5.1 星级饭店的建筑、附属设施设备、服务项目和运行管理应符合国家现行的安全、消防、卫生、环境保护、劳动合同等有关法律、法规和标准的规定与要求。

5.2 各星级划分的基本条件见附录 A,各星级饭店应逐项达标。

5.3 星级饭店设备设施的位置、结构、数量、面积、功能、材质、设计、装饰等评价标准见附录 B。

5.4 星级饭店的服务质量、清洁卫生、维护保养等评价标准见附录 C。

5.5 一星级、二星级、三星级饭店是有限服务饭店,评定星级时应对饭店住宿产品进行重点评价;四星级和五星级(含白金五星级)饭店是完全服务饭店,评定星级时应对饭店产品进行全面评价。

5.6 倡导绿色设计、清洁生产、节能减排、绿色消费的理念。

5.7 星级饭店应增强突发事件应急处置能力,突发事件处置的应急预案应作为各星级饭店的必备条

件。评定星级后,如饭店营运中发生重大安全责任事故,所属星级将被立即取消,相应星级标志不能继续使用。

5.8 评定星级时不应因为某一区域所有权或经营权的分离,或因为建筑物的分隔而区别对待,饭店内所有区域应达到同一星级的质量标准和管理要求。

5.9 饭店开业一年后可申请评定星级,经相应星级评定机构评定后,星级标志使用有效期为三年。三年期满后应进行重新评定。

6 各星级划分条件

6.1 必备条件

6.1.1 必备项目检查表规定了各星级应具备的硬件设施和服务项目。评定检查时,逐项打“√”确认达标后,再进入后续打分程序。

6.1.2 一星级必备项目见表 A.1;二星级必备项目见表 A.2;三星级必备项目见表 A.3;四星级必备项目见表 A.4;五星级必备项目见表 A.5。

6.2 设施设备

6.2.1 设施设备的要求见附录 B。总分 600 分。

6.2.2 一星级、二星级饭店不作要求,三星级、四星级、五星级饭店规定最低得分线:三星级 220 分,四星级 320 分,五星级 420 分。

6.3 饭店运营质量

6.3.1 饭店运营质量的要求见附录 C。总分 600 分。

6.3.2 饭店运营质量的评价内容分为总体要求、前厅、客房、餐饮、其他、公共及后台区域等 6 个大项。评分时按“优”、“良”、“中”、“差”打分并计算得分率。公式为:得分率=该项实际得分/该项标准总分×100%。

6.3.3 一星级、二星级饭店不作要求。三星级、四星级、五星级饭店规定最低得分率:三星级 70%,四星级 80%,五星级 85%。

6.3.4 如饭店不具备表 C.1 中带“*”的项目,统计得分率时应在分母中去掉该项分值。

7 服务质量总体要求

7.1 服务基本原则

7.1.1 对宾客礼貌、热情、亲切、友好,一视同仁。

7.1.2 密切关注并尽量满足宾客的需求,高效率地完成对客服务。

7.1.3 遵守国家法律法规,保护宾客的合法权益。

7.1.4 尊重宾客的信仰与风俗习惯,不损害民族尊严。

7.2 服务基本要求

7.2.1 员工仪容仪表应达到:

- a) 遵守饭店的仪容仪表规范,端庄、大方、整洁;
- b) 着工装、佩工牌上岗;
- c) 服务过程中表情自然、亲切、热情适度,提倡微笑服务。

7.2.2 员工言行举止应达到:

- a) 语言文明、简洁、清晰,符合礼仪规范;
- b) 站、坐、行姿符合各岗位的规范与要求,主动服务,有职业风范;
- c) 以协调适宜的自然语言和身体语言对客服务,使宾客感到尊重舒适;
- d) 对宾客提出的问题应予以耐心解释,不推诿和应付。

7.2.3 员工业务能力与技能应达到掌握相应的业务知识和技能,并能熟练运用。

8 管理要求

- 8.1 应有员工手册。
- 8.2 应有饭店组织机构图和部门组织机构图。
- 8.3 应有完善的规章制度、服务标准、管理规范 and 操作程序。一项完整的饭店管理规范包括规范的名称、目的、管理职责、项目运作规程(具体包括执行层级、管理对象、方式与频率、管理工作内容)、管理分工、管理程序与考核指标等项目。各项管理规范应适时更新,并保留更新记录。
- 8.4 应有完善的部门化运作规范。包括管理人员岗位工作说明书、管理人员工作关系表、管理人员工作项目核检表、专门的质量管理文件、工作作用表和质量管理记录等内容。
- 8.5 应有服务和专业技术人员岗位工作说明书,对服务和专业技术人员的岗位要求、任职条件、班次、接受指令与协调渠道、主要工作职责等内容进行书面说明。
- 8.6 应有服务项目、程序与标准说明书,对每一个服务项目完成的目标、为完成该目标所需要经过的程序,以及各个程序的质量标准进行说明。
- 8.7 对国家和地方主管部门和强制性标准所要求的特定岗位的技术工作如锅炉、强弱电、消防、食品加工与制作等,应有相应的工作技术标准的书面说明,相应岗位的从业人员应知晓并熟练操作。
- 8.8 应有其他可以证明饭店质量管理水平的证书或文件。

9 安全管理要求

- 9.1 星级饭店应取得消防等方面的安全许可,确保消防设施的完好和有效运行。
- 9.2 水、电、气、油、压力容器、管线等设施设备应安全有效运行。
- 9.3 应严格执行安全管理防控制度,确保安全监控设备的有效运行及人员的责任到位。
- 9.4 应注重食品加工流程的卫生管理,保证食品安全。
- 9.5 应制定和完善地震、火灾、食品卫生、公共卫生、治安事件、设施设备突发故障等各项突发事件应急预案。

10 其他

对于以住宿为主营业务,建筑与装修风格独特,拥有独特客户群体,管理和服务特色鲜明,且业内知名度较高旅游饭店的星级评定,可参照五星级的要求。

附 录 A
(规范性附录)
必备项目检查表

表 A.1 给出了一星级饭店必备项目检查表。

表 A.2 给出了二星级饭店必备项目检查表。

表 A.3 给出了三星级饭店必备项目检查表。

表 A.4 给出了四星级饭店必备项目检查表。

表 A.5 给出了五星级饭店必备项目检查表。

表 A.1 一星级必备项目检查表

序号	项 目	是否达标
1	一般要求	
1.1	建筑物结构完好,功能布局基本合理,方便宾客在饭店内活动	
1.2	应有适应所在地气候的采暖、制冷设备,各区域通风良好	
1.3	各种指示用和服务用文字应至少用规范的中文及第二种文字同时表示,导向系统的设置和公共信息图形符号应符合 GB/T 15566.8 和 GB/T 10001.1、GB/T 10001.2、GB/T 10001.4、GB/T 10001.9 的规定	
1.4	应有至少 15 间(套)可供出租的客房	
1.5	员工应具备基本礼仪礼节,穿着整齐清洁,可用普通话提供服务,效率较高	
1.6	设施设备应定期维护保养,保持安全、整洁、卫生和有效	
1.7	应有突发事件处置的应急预案	
1.8	应有与本星级相适应的节能减排方案并付诸实施	
2	设施	
2.1	设总服务台,并提供客房价目表及城市所在地的旅游交通图等相关资料	
2.2	客房内应有卫生间或提供方便宾客使用的公共卫生间,客房卫生间及公共卫生间均采取必要防滑措施	
2.3	应 24 h 供应冷水,每日固定时段供应热水,并有明确提示	
2.4	客房内应有清洁舒适的床和配套家具	
2.5	客房照明充足,有遮光效果较好的窗帘	
2.6	客房内应备有服务指南、住宿须知等	
2.7	客房门安全有效,门锁应为暗锁,有防盗装置,客房内应在显著位置张贴应急疏散图及相关说明	
2.8	公共区域应有男女分设的公共卫生间	
2.9	应有公用电话	
2.10	应有应急照明设施	
3	服务	
3.1	应至少 18 h 提供接待、问讯、结帐服务	
3.2	晚间应有安保人员驻店值班	

表 A.1 (续)

序号	项 目	是否达标
3.3	应提供贵重物品保管及小件行李寄存服务	
3.4	客房、卫生间应每天全面整理一次,隔日或应宾客要求更换床单、被套及枕套,并做到每客必换	
3.5	客房内应提供热饮用水	
3.6	应为残障人士提供必要的服务	
	总体是否达标结论	

表 A.2 二星级必备项目检查表

序号	项 目	是否达标
1	一般要求	
1.1	建筑物结构良好,功能布局基本合理,方便宾客在饭店内活动	
1.2	应有适应所在地气候的采暖、制冷设备,各区域通风良好	
1.3	各种指示用和服务用文字应至少用规范的中文及第二种文字同时表示,导向系统的设置和公共信息图形符号应符合 GB/T 15566.8 和 GB/T 10001.1、GB/T 10001.2、GB/T 10001.4、GB/T 10001.9 的规定	
1.4	应有至少 20 间(套)可供出租的客房	
1.5	应提供回车线或停车场,5 层以上(含 5 层)的楼房有客用电梯	
1.6	员工应具备基本礼仪礼节,穿着整齐清洁,可用普通话提供服务,效率较高	
1.7	设施设备应定期维护保养,保持安全、整洁、卫生和有效	
1.8	应有突发事件处置的应急预案	
1.9	应有与本星级相适应的节能减排方案并付诸实施	
2	设施	
2.1	应有与饭店规模相适应的总服务台,位置合理,提供客房价目表及城市所在地的旅游交通图、旅游介绍等相关资料	
2.2	应有就餐区域,提供桌、椅等配套设施,照明充足,通风良好	
2.3	客房内应有清洁舒适的床以及桌、椅、床头柜等配套家具	
2.4	至少 50% 的客房内应有卫生间,或每一楼层提供数量充足,男女分设,方便使用的公共盥洗间。客房卫生间及公共盥洗间均采取有效的防滑措施	
2.5	应 24 h 供应冷水,至少 12 h 供应热水	
2.6	客房应有适当装修,照明充足,有遮光效果较好的窗帘。有防噪音及隔音措施	
2.7	客房内应配备电话、彩色电视机等设施,且使用效果良好	
2.8	设有两种以上规格电源插座	
2.9	客房内应备有服务指南、住宿须知等资料	
2.10	客房门安全有效,门锁应为暗锁,有防盗装置,客房内应在显著位置张贴应急疏散图及相关说明	
2.11	公共区域应有男女分设的公共卫生间	
2.12	应有公用电话	

表 A.2 (续)

序号	项 目	是否达标
2.13	应有应急照明设施	
2.14	公共区域应有适当装修,墙面整洁、光线充足。紧急出口标识清楚,位置合理,无障碍物	
2.15	门厅及主要公共区域应有残疾人出入坡道	
3	服务	
3.1	应有管理或安保人员 24 h 在岗值班	
3.2	应 24 h 提供接待、问询、结账和留言等服务	
3.3	应提供贵重物品保管及小件行李寄存服务	
3.4	客房、卫生间应每天全面整理一次,隔日或应宾客要求更换床单、被套及枕套,并做到每客必换	
3.5	客房内应提供热饮用水	
3.6	应提供早餐服务	
3.7	应为残障人士提供必要的服务	
	总体是否达标结论	

表 A.3 三星级必备项目检查表

序号	项 目	是否达标
1	一般要求	
1.1	应有较高标准的建筑物结构,功能布局较为合理,方便宾客在饭店内活动	
1.2	应有空调设施,各区域通风良好,温、湿度适宜	
1.3	各种指示用和服务用文字应至少用规范的中英文同时表示。导向标志清晰、实用、美观,导向系统的设置和公共信息图形符号应符合 GB/T 15566.8 和 GB/T 10001.1、GB/T 10001.2、GB/T 10001.4、GB/T 10001.9 的规定	
1.4	应有计算机管理系统	
1.5	应有至少 30 间(套)可供出租的客房,应有单人间、套房等不同规格的房间配置	
1.6	应提供回车线并有一定泊位数量的停车场。4 层(含 4 层)以上的建筑物有足够的客用电梯	
1.7	设施设备定期维护保养,保持安全、整洁、卫生和有效	
1.8	员工应着工装,训练有素,用普通话提供服务。前台员工具备基本外语会话能力	
1.9	应有突发事件(突发事件应包括火灾、自然灾害、饭店建筑物和设备设施事故、公共卫生和伤亡事件、社会治安事件等)处置的应急预案,有年度实施计划,并定期演练	
1.10	应有与本星级相适应的节能减排方案并付诸实施	
1.11	应定期开展员工培训	
2	设施	
2.1	应有与接待规模相适应的前厅和总服务台,装修美观。提供饭店服务项目资料、客房价目等信息,提供所在地旅游交通、所在地旅游资源信息、主要交通工具时刻等资料,提供相关的报刊	

表 A.3 (续)

序号	项 目	是否达标
2.2	客房装修良好、美观,应有软垫床、梳妆台或写字台、衣橱及衣架、座椅或简易沙发、床头柜及行李架等配套家具。电器开关方便宾客使用	
2.3	客房内满铺地毯、木地板或其他较高档材料	
2.4	客房内应有卫生间,装有抽水恭桶、梳妆台(配备面盆、梳妆镜和必要的盥洗用品)、浴缸或淋浴间。采取有效的防滑、防溅水措施,通风良好。采用较高级建筑材料装修地面、墙面和天花,色调柔和,目的物照明效果良好。有良好的排风设施,温湿度与客房适宜。有不间断电源插座。24 h 供应冷、热水	
2.5	客房门安全有效,应设门窥镜及防盗装置,客房内应在显著位置张贴应急疏散图及相关说明	
2.6	客房内应有遮光和防噪音措施	
2.7	客房内应配备电话、彩色电视机,且使用效果良好	
2.8	应有两种以上规格电源插座,位置方便宾客使用,可提供插座转换器	
2.9	客房内应有与本星级相适应的文具用品,备有服务指南、住宿须知、所在地旅游景点介绍和旅游交通图等,提供书报刊	
2.10	床上用棉织品(床单、枕芯、枕套、被芯、被套及床衬垫等)及卫生间针织用品(浴衣、浴巾、毛巾等)材质良好、柔软舒适	
2.11	客房内应提供互联网接入服务,并有使用说明	
2.12	客房内应备有擦鞋用具	
2.13	应有与饭店规模相适应的独立餐厅,配有符合卫生标准和管理规范的厨房	
2.14	公共区域应设宾客休息场所	
2.15	公共区域应有男女分设、间隔式公共卫生间	
2.16	应有公用电话	
2.17	应有应急供电设施和应急照明设施	
2.18	走廊地面应满铺地毯或与整体氛围相协调的其他材料,墙面整洁、有适当装修,光线充足。紧急出口标识清楚,位置合理,无障碍物	
2.19	门厅及主要公共区域应有残疾人出入坡道,配备轮椅	
3	服务	
3.1	应有管理及安保人员 24 h 在岗值班	
3.2	应 24 h 提供接待、问询、结帐和留言服务。提供总帐单结帐服务、信用卡结算服务。应提供客房预订服务	
3.3	应设门卫应接及行李服务人员,有专用行李车,应宾客要求提供行李服务。应提供贵重物品保管及小件行李寄存服务,并专设寄存处	
3.4	应为宾客办理传真、复印、打字、国际长途电话等商务服务,并代发信件	
3.5	应提供代客预订和安排出租汽车服务	
3.6	客房、卫生间应每天全面整理一次,每日或应宾客要求更换床单、被套及枕套,客用品补充齐全	
3.7	应提供留言和叫醒服务。可应宾客要求提供洗衣服务	

表 A.3 (续)

序号	项 目	是否达标
3.8	客房内应 24 h 提供热饮用水,免费提供茶叶或咖啡	
3.9	应提供早、中、晚餐服务	
3.10	应提供与饭店接待能力相适应的宴会或会议服务	
3.11	应为残障人士提供必要的服务	
	总体是否达标结论	

表 A.4 四星级必备项目检查表

序号	项 目	是否达标
1	饭店总体要求	
1.1	建筑物外观和建筑结构有特色。饭店空间布局合理,方便宾客在饭店内活动	
1.2	内外装修应采用高档材料,符合环保要求,工艺精致,整体氛围协调	
1.3	各种指示用和服务用文字应至少用规范的中英文同时表示。导向标志清晰、实用、美观,导向系统的设置和公共信息图形符号应符合 GB/T 15566.8 和 GB/T 10001.1、GB/T 10001.2、GB/T 10001.4、GB/T 10001.9 的规定	
1.4	应有中央空调(别墅式度假饭店除外),各区域通风良好	
1.5	应有运行有效的计算机管理系统。主要营业区域均有终端,有效提供服务	
1.6	应有公共音响转播系统,背景音乐曲目、音量适宜,音质良好	
1.7	设施设备应维护保养良好,无噪音,安全完好、整洁、卫生和有效	
1.8	应具备健全的管理规范、服务规范与操作标准	
1.9	员工应着工装,体现岗位特色	
1.10	员工训练有素,能用普通话和英语提供服务,必要时可用第二种外国语提供服务	
1.11	应有突发事件(突发事件应包括火灾、自然灾害、饭店建筑物和设备设施事故、公共卫生和伤亡事件、社会治安事件等)处置的应急预案,有年度实施计划,并定期演练	
1.12	应有与本星级相适应的节能减排方案并付诸实施	
1.13	应有系统的员工培训规划和制度,有员工培训设施	
2	前厅	
2.1	区位功能划分合理	
2.2	整体装修精致,有整体风格、色调协调、光线充足	
2.3	总服务台,位置合理,接待人员应 24 h 提供接待、问询和结帐服务。并能提供留言、总帐单结帐、国内和国际信用卡结算及外币兑换等服务	
2.4	应专设行李寄存处,配有饭店与宾客同时开启的贵重物品保险箱,保险箱位置安全、隐蔽,能够保护宾客的隐私	
2.5	应提供饭店基本情况、客房价目等信息,提供所在地旅游资源、当地旅游交通及全国旅游交通信息,并在总台能提供中英文所在地交通图、与住店宾客相适应的报刊	
2.6	在非经营区应设宾客休息场所	
2.7	门厅及主要公共区域应有符合标准的残疾人出入坡道,配备轮椅,有残疾人专用卫生间或厕位,为残障人士提供必要的服务	

表 A.4 (续)

序号	项 目	是否达标
2.8	应 24 h 接受包括电话、传真或网络等渠道的客房预订	
2.9	应有门卫应接服务人员,18 h 迎送宾客	
2.10	应有专职行李员,配有专用行李车,18 h 提供行李服务,提供小件行李寄存服务	
2.11	应提供代客预订和安排出租汽车服务	
2.12	应有相关人员处理宾客关系	
2.13	应有管理人员 24 h 在岗值班	
3	客房	
3.1	应有至少 40 间(套)可供出租的客房	
3.2	70%客房的面积(不含卫生间)应不小于 20 m ²	
3.3	应有标准间(大床房、双床房),有两种以上规格的套房(包括至少 3 个开间的豪华套房),套房布局合理	
3.4	装修高档。应有舒适的软垫床,配有写字台、衣橱及衣架、茶几、座椅或沙发、床头柜、全身镜、行李架等家具,布置合理。所有电器开关方便宾客使用。室内满铺高级地毯,或优质木地板或其他高级材料。采用区域照明,且目的物照明效果良好	
3.5	客房门能自动闭合,应有门窥镜、门铃及防盗装置。客房内应在显著位置张贴应急疏散图及相关说明	
3.6	客房内应有装修良好的卫生间。有抽水恭桶、梳妆台(配备面盆、梳妆镜和必要的盥洗用品)、有浴缸或淋浴间,配有浴帘或其他防溅设施。采取有效的防滑措施。采用高档建筑材料装修地面、墙面和天花,色调高雅柔和。采用分区照明且目的物照明效果良好。有良好的低噪音排风设施,温湿度与客房适宜。有 110 V/220 V 不间断电源插座、电话副机。配有吹风机。24 h 供应冷、热水,水龙头冷热标识清晰。所有设施设备均方便宾客使用	
3.7	客房内应有饭店专用电话机,可以直接拨通或使用预付费电信卡拨打国际、国内长途电话,并备有电话使用说明和所在地主要电话指南	
3.8	应有彩色电视机,画面和音质良好。播放频道不少于 16 个,备有频道目录	
3.9	应有防噪音及隔音措施,效果良好	
3.10	应有内窗帘及外层遮光窗帘,遮光效果良好	
3.11	应有至少两种规格电源插座,电源插座应有两个以上供宾客使用的插位,位置合理,并提供插座转换器。	
3.12	应有与本星级相适应的文具用品。配有服务指南、住宿须知、所在地旅游资源信息和旅游交通图等。可提供与住店宾客相适应的书报刊	
3.13	床上用棉织品(床单、枕芯、枕套、被芯、被套及床衬垫等)及卫生间针织用品(浴巾、浴衣、毛巾等)材质较好、柔软舒适。	
3.14	客房、卫生间应每天全面整理一次,每日或应宾客要求更换床单、被套及枕套,客用品和消耗品补充齐全,并应宾客要求随时进房清理	
3.15	应提供互联网接入服务,并备有使用说明,使用方便	
3.16	应提供开夜床服务,放置晚安致意品	

表 A.4 (续)

序号	项 目	是否达标
3.17	应提供客房微型酒吧服务,至少 50% 的房间配备小冰箱,提供适量酒和饮料,并备有饮用器具和价目单。免费提供茶叶或咖啡。提供冷热饮用水,可应宾客要求提供冰块	
3.18	应提供客衣干洗、湿洗、熨烫服务,可在 24 h 内交还宾客。可提供加急服务	
3.19	应 18 h 提供送餐服务。有送餐菜单和饮料单,送餐菜式品种不少于 8 种,饮料品种不少于 4 种,甜食品种不少于 4 种,有可挂置门外的送餐牌	
3.20	应提供留言及叫醒服务	
3.21	应提供宾客在房间会客服务,可应宾客要求及时提供加椅和茶水服务	
3.22	客房内应备有擦鞋用具,并提供擦鞋服务	
4	餐厅及吧室	
4.1	应有布局合理、装饰设计格调一致的中餐厅	
4.2	应有位置合理、格调优雅的咖啡厅(或简易西餐厅)。提供品质较高的自助早餐	
4.3	应有宴会单间或小宴会厅。提供宴会服务	
4.4	应有专门的酒吧或茶室	
4.5	餐具应按中外习惯成套配置,无破损,光洁、卫生	
4.6	菜单及饮品单应装帧精致,完整清洁,出菜率不低于 90%	
5	厨房	
5.1	位置合理、布局科学,传菜路线不与非餐饮公共区域交叉	
5.2	厨房与餐厅之间,采取有效的隔音、隔热和隔气味措施。进出门自动闭合	
5.3	墙面满铺瓷砖,用防滑材料满铺地面,有地槽	
5.4	冷菜间、面点间独立分隔,有足够的冷气设备。冷菜间内有空气消毒设施和二次更衣设施	
5.5	粗加工间与其他操作间隔离,各操作间温度适宜,冷气供给充足	
5.6	应有必要的冷藏、冷冻设施,生熟食品及半成品分柜置放,有干货仓库	
5.7	洗碗间位置合理,配有洗碗和消毒设施	
5.8	应有专门放置临时垃圾的设施并保持其封闭,排污设施(地槽、抽油烟机和排风口等)保持清洁通畅	
5.9	采取有效的消杀蚊蝇、蟑螂等虫害措施	
5.10	应有食品留样送检机制	
6	会议和康体设施	
6.1	应有至少两种规格的会议设施,配备相应设施并提供专业服务	
6.2	应有康体设施,布局合理,提供相应的服务	
7	公共区域	
7.1	饭店室外环境整洁美观	
7.2	饭店后台设施完备、导向清晰、维护良好	
7.3	应有回车线,并有足够泊位的停车场。提供相应的服务	

表 A.4 (续)

序号	项 目	是否达标
7.4	3层以上(含3层)建筑物应有数量充足的高质量客用电梯,轿厢装修高雅。配有服务电梯	
7.5	主要公共区域应有男女分设的间隔式公共卫生间,环境良好	
7.6	应有商品部,出售旅行日常用品、旅游纪念品等	
7.7	应有商务中心,可提供传真、复印、国际长途电话、打字等服务,有可供宾客使用的电脑,并可提供代发信件、手机充电等服务	
7.8	提供或代办市内观光服务	
7.9	应有公用电话	
7.10	应有应急照明设施和有应急供电系统	
7.11	主要公共区域有闭路电视监控系统	
7.12	走廊及电梯厅地面应满铺地毯或其他高档材料,墙面整洁、有装修装饰,温度适宜、通风良好、光线适宜。紧急出口标识清楚醒目,位置合理,无障碍物。有符合规范的逃生通道、安全避难场所	
7.13	应有必要的员工生活和活动设施	
	总体是否达标检查表	

表 A.5 五星级必备项目检查表

序号	项 目	是否达标
1	总体要求	
1.1	建筑物外观和建筑结构应具有鲜明的豪华饭店的品质,饭店空间布局合理,方便宾客在饭店内活动	
1.2	内外装修应采用高档材料,符合环保要求,工艺精致,整体氛围协调,风格突出	
1.3	各种指示用和服务用文字应至少用规范的中英文同时表示。导向标志清晰、实用、美观,导向系统的设置和公共信息图形符号应符合 GB/T 15566.8 和 GB/T 10001.1、GB/T 10001.2、GB/T 10001.4、GB/T 10001.9 的规定	
1.4	应有中央空调(别墅式度假饭店除外),各区域空气质量良好	
1.5	应有运行有效的计算机管理系统,前后台联网,有饭店独立的官方网站或者互联网主页,并能够提供网络预订服务	
1.6	应有公共音响转播系统。背景音乐曲目、音量与所在区域和时间段相适应,音质良好	
1.7	设施设备应维护保养良好,无噪音,安全完好、整洁、卫生和有效	
1.8	应具备健全的管理规范、服务规范与操作标准	
1.9	员工应着工装,工装专业设计、材质良好、做工精致	
1.10	员工训练有素,能用普通话和英语提供服务,必要时可用第二种外国语提供服务	
1.11	应有与本星级相适应的节能减排方案并付诸实施	
1.12	应有突发事件(突发事件应包括火灾、自然灾害、饭店建筑物和设备设施事故、公共卫生和伤亡事件、社会治安事件等)处置的应急预案,有年度实施计划,并定期演练	
1.13	应有系统的员工培训规划和制度,应有专门的教材、专职培训师及专用员工培训教室	

表 A.5 (续)

序号	项 目	是否达标
2	前厅	
2.1	功能划分合理,空间效果良好	
2.2	装饰设计有整体风格,色调协调,光线充足,整体视觉效果和谐	
2.3	总服务台位置合理,接待人员应 24 h 提供接待、问询和结帐等服务。并能提供留言、总帐单结帐、国内和国际信用卡结算、外币兑换等服务	
2.4	应专设行李寄存处,配有饭店与宾客同时开启的贵重物品保险箱,保险箱位置安全、隐蔽,能够保护宾客的隐私	
2.5	应提供饭店基本情况、客房价目等信息,提供所在地旅游资源、当地旅游交通及全国旅游交通的信息,并在总台能提供中英文所在地交通图、与住店宾客相适应的报刊	
2.6	在非经营区应设宾客休息场所	
2.7	门厅及主要公共区域应有符合标准的残疾人出入坡道,配备轮椅,有残疾人专用卫生间或厕位,为残障人士提供必要的服务	
2.8	应 24 h 接受包括电话、传真或网络等渠道的客房预订	
2.9	应有专职的门卫应接服务人员,18 h 迎送宾客	
2.10	应有专职行李员,配有专用行李车,24 h 提供行李服务,提供小件行李寄存服务	
2.11	应提供代客预订和安排出租汽车服务	
2.12	应有专职人员处理宾客关系,18 h 在岗服务	
2.13	应提供礼宾服务	
2.14	应有管理人员 24 h 在岗值班	
3	客房	
3.1	应有至少 50 间(套)可供出租的客房	
3.2	70%客房的面积(不含卫生间和门廊)应不小于 20 m ²	
3.3	应有标准间(大床房、双床房),残疾人客房,两种以上规格的套房(包括至少 4 个开间的豪华套房),套房布局合理	
3.4	装修豪华,具有良好的整体氛围。应有舒适的床垫及配套用品。写字台、衣橱及衣架、茶几、座椅或沙发、床头柜、全身镜、行李架等家具配套齐全、布置合理、使用便利。所有电器开关方便宾客使用。室内满铺高级地毯,或用优质木地板或其他高档材料装饰。采用区域照明,目的物照明效果良好	
3.5	客房门能自动闭合,应有门窥镜、门铃及防盗装置。客房内应在显著位置张贴应急疏散图及相关说明	
3.6	客房内应有装修精致的卫生间。有高级抽水恭桶、梳妆台(配备面盆、梳妆镜和必要的盥洗用品)、浴缸并带淋浴喷头(另有单独淋浴间的可以不带淋浴喷头),配有浴帘或其他有效的防溅设施。采取有效的防滑措施。采用豪华建筑材料装修地面、墙面和天花,色调高雅柔和。采用分区照明且目的物照明效果良好。有良好的无明显噪音的排风设施,温湿度与客房无明显差异。有 110 V/220 V 不间断电源插座、电话副机。配有吹风机。24 h 供应冷、热水,水龙头冷热标识清晰。所有设施设备均方便宾客使用	
3.7	客房内应有饭店专用电话机,方便使用。可以直接拨通或使用预付费电信卡拨打国际、国内长途电话,并备有电话使用说明和所在地主要电话指南	

表 A.5 (续)

序号	项 目	是否达标
3.8	应有彩色电视机,画面和音质优良。播放频道不少于 24 个,频道顺序有编辑,备有频道目录	
3.9	应有背景音乐,音质良好,曲目适宜,音量可调	
3.10	应有防噪音及隔音措施,效果良好	
3.11	应有纱帘及遮光窗帘,遮光效果良好	
3.12	应有至少两种规格电源插座,电源插座应有两个以上供宾客使用的插位,位置方便宾客使用,并可提供插座转换器	
3.13	应有与本星级相适应的文具用品。配有服务指南、住宿须知、所在地旅游景点介绍和旅游交通图等。提供与住店宾客相适应的报刊	
3.14	床上用棉织品(床单、枕芯、枕套、被芯、被套及床衬垫等)及卫生间针织用品(浴巾、浴衣、毛巾等)材质高档、工艺讲究、柔软舒适。可应宾客要求提供多种规格的枕头	
3.15	客房、卫生间应每天全面清理一次,每日或应宾客要求更换床单、被套及枕套,客用品和消耗品补充齐全,并应宾客要求随时进房清理	
3.16	应提供互联网接入服务,并备有使用说明,使用方便	
3.17	应提供开夜床服务,夜床服务效果良好	
3.18	应提供客房微型酒吧(包括小冰箱)服务,配置适量与住店宾客相适应的酒和饮料,备有饮用器具和价目单。免费提供茶叶或咖啡。提供冷热饮用水,可应宾客要求提供冰块	
3.19	应提供客衣干洗、湿洗、熨烫服务,可在 24 h 内交还宾客,可提供加急服务	
3.20	应 24 h 提供送餐服务。有送餐菜单和饮料单,送餐菜式品种不少于 8 种,饮料品种不少于 4 种,甜食品种不少于 4 种,有可挂置门外的送餐牌,送餐车应有保温设备	
3.21	应提供自动和人工叫醒、留言及语音信箱服务,服务效果良好	
3.22	应提供宾客在房间会客服务,应宾客的要求及时提供加椅和茶水服务	
3.23	客房内应备有擦鞋用具,并提供擦鞋服务	
4	餐厅及吧室	
4.1	各餐厅布局合理、环境优雅、空气清新,不串味,温度适宜	
4.2	应有装饰豪华、氛围浓郁的中餐厅	
4.3	应有装饰豪华、格调高雅的西餐厅(或外国特色餐厅)或风格独特的风味餐厅,均配有专门厨房	
4.4	应有位置合理、独具特色、格调高雅的咖啡厅,提供品质良好的自助早餐、西式正餐。咖啡厅(或有一餐厅)营业时间不少于 18 h	
4.5	应有 3 个以上宴会单间或小宴会厅。提供宴会服务,效果良好	
4.6	应有专门的酒吧或茶室	
4.7	餐具应按中外习惯成套配置,材质高档,工艺精致,有特色,无破损磨痕,光洁、卫生	
4.8	菜单及饮品单应装帧精美,完整清洁,出菜率不低于 90%	
5	厨房	
5.1	位置合理、布局科学,传菜路线不与非餐饮公共区域交叉	

表 A.5 (续)

序号	项 目	是否达标
5.2	厨房与餐厅之间,采取有效的隔音、隔热和隔味的措施。进出门分开并能自动闭合	
5.3	墙面满铺瓷砖,用防滑材料满铺地面,有地槽	
5.4	冷菜间、面点间独立分隔,有足够的冷气设备。冷菜间内有空气消毒设施	
5.5	冷菜间有二次更衣场所及设施	
5.6	粗加工间与其他操作间隔离,各操作间温度适宜,冷气供应充足	
5.7	洗碗间位置合理(紧临厨房与餐厅出入口),配有洗碗和消毒设施	
5.8	有必要的冷藏、冷冻设施,生熟食品及半成品分柜置放。有干货仓库	
5.9	有专门放置临时垃圾的设施并保持其封闭,排污设施(地槽、抽油烟机和排风口等)保持畅通清洁	
5.10	采取有效的消杀蚊蝇、蟑螂等虫害措施	
5.11	应有食品化验室或留样送检机制	
6	会议康乐设施	
6.1	应有两种以上规格的会议设施,有多功能厅,配备相应的设施并提供专业服务	
6.2	应有康体设施,布局合理,提供相应的服务	
7	公共区域	
7.1	饭店室外环境整洁美观,绿色植物维护良好	
7.2	饭店后台区域设施完好、卫生整洁、维护良好,前后台的衔接合理,通往后台的标识清晰	
7.3	应有效果良好的回车线,并有与规模相适应泊位的停车场,有残疾人停车位,停车场环境效果良好,提供必要的服务	
7.4	3层以上(含3层)建筑物应有数量充足的高质量客用电梯,轿厢装饰高雅,速度合理,通风良好;另备有数量、位置合理的服务电梯	
7.5	各公共区域均应有男女分设的间隔式公共卫生间,环境优良,通风良好	
7.6	应有商品部,出售旅行日常用品、旅游纪念品等	
7.7	应有商务中心,可提供传真、复印、国际长途电话、打字等服务,有可供宾客使用的电脑,并可提供代发信件、手机充电等服务	
7.8	提供或代办市内观光服务	
7.9	应有公用电话,并配有便签	
7.10	应有应急照明设施和有应急供电系统	
7.11	主要公共区域有闭路电视监控系统	
7.12	走廊及电梯厅地面应满铺地毯或其他高档材料,墙面整洁、有装修装饰,温度适宜、通风良好、光线适宜。紧急出口标识清楚醒目,位置合理,无障碍物。有符合规范的逃生通道、安全避难场所	
7.13	应有充足的员工生活和活动设施	
	总体是否达标结论	

附 录 B
(规范性附录)
设施设备评分表

表 B.1 给出了设施设备评分表。

表 B.1 设施设备评分表

序号	设施设备评分表	各大项总分	各分项总分	各次分项总分	各小项总分	计分	记分栏
1	地理位置、周围环境、建筑结构及功能布局	30					
1.1	地理位置及周围环境		8				
1.1.1	地理位置			3			
	位于城市中心或商务区,旅游景区或度假区,机场、火车站、长途汽车站、码头等交通便利地带,可进入性好					3	
	靠近城市中心或商务区,旅游景区或度假区,机场、火车站、长途汽车站、码头,可进入性较好					2	
	可进入性一般					1	
1.1.2	周围环境(饭店建筑红线内)			5			
	花园(独立于饭店主体建筑的绿化场地,面积较大,有观赏景物或建筑小品,花木保养得当,环境整洁)					5	
	庭院(附属饭店主体建筑,有一定的绿化和景观,可供散步、休闲,环境整洁)					3	
1.2	停车场(包括地下停车场、停车楼)		5				
1.2.1	停车位数量			4			
	自备停车场,车位不少于40%客房数					4	
	自备停车场,车位不少于15%客房数					3	
	在饭店周围200 m内可以停放汽车,车位不少于15%客房数					2	
	有回车线					1	
1.2.2	合理利用空间,有地下停车场(停车楼)等			1			
1.3	建筑结构及功能布局		17				
1.3.1	前厅部位功能设施位置恰当、分隔合理,方便宾客使用(酌情给1分~3分)			3			
1.3.2	餐饮部位功能设施位置恰当、分隔合理,方便宾客使用(酌情给1分~3分)			3			
1.3.3	客房部位功能设施位置恰当、分隔合理,方便宾客使用(酌情给1分~3分)			3			
1.3.4	康乐及会议部位功能设施位置恰当、分隔合理,方便宾客使用(酌情给1分~3分)			3			

表 B.1 (续)

序号	设施设备评分表	各大项总分	各分项总分	各次分项总分	各小项总分	计分	记分栏
1.3.5	饭店建筑历史悠久,为文物保护单位			5			
	全国重点文物保护单位,建立并实施严格的文物保护措施					5	
	省级文物保护单位,建立并实施相应的文物保护措施					3	
	市、县级文物保护单位					1	
1.3.6	饭店配套设施不在主体建筑内又没有封闭通道相连(度假型饭店除外)			-5			
2	共用系统	52					
2.1	智能化管理系统		8				
2.1.1	结构化综合布线系统			2			
2.1.2	先进、有效的火灾报警与消防联动控制系统(含点报警、面报警、消防疏散广播等)			3			
2.1.3	先进的楼宇自动控制系统(新风/空调监控、供配电与照明监控、给排水系统监控等)			3			
2.2	信息管理系统		9				
2.2.1	覆盖范围			4			
	全面覆盖前后台,数据关联的饭店专用管理信息系统(前台管理系统、餐厅管理系统、财务管理系统、收益分析系统、人事管理系统、工程管理系统、库房管理系统、采购管理系统等数据流自动化处理并关联)					4	
	前后台均有独立的管理信息系统					2	
	只覆盖前台对客服务部门					1	
2.2.2	采取确保饭店信息安全的有效措施			2			
2.2.3	系统供应商			3			
	行业主流供应商,系统先进、运行稳定					3	
	非主流供应商					1	
2.3	互联网		8				
2.3.1	覆盖范围			6			
	所有的客房配有互联网接口(有线、无线均可)					2	
	所有的会议室均有互联网接口(有线、无线均可)					2	
	所有的大堂区域均有无线网络覆盖					1	
	咖啡厅和大堂酒吧提供有线互联网接口(或有无线网络覆盖)					1	
2.3.2	应用			2			
	有独立网站,具有实时网上预订功能(非第三方订房网站)					2	
	在互联网上有饭店的独立网页和电子邮件地址					1	

表 B.1 (续)

序号	设施设备评分表	各大项总分	各分项总分	各次分项总分	各小项总分	计分	记分栏
2.4	空调系统		5				
2.4.1	四管制中央空调系统			5			
2.4.2	两管制中央空调系统			3			
2.4.3	无中央空调系统,但客房、餐厅及公共区域采用窗式、分体式或柜式空调			1			
2.5	应急供电		6				
2.5.1	自备发电设施					3	
2.5.2	应急供电系统(指两路以上供电)					2	
2.5.3	应急照明设施					1	
2.6	移动电话信号覆盖所有客房及公共区域		2				
2.7	节能措施与环境管理		14				
2.7.1	有建筑节能设计(如自然采光、新型墙体材料、环保装饰材料等)			2			
2.7.2	采用有新能源的设计与运用(如太阳能、生物能、风能、地热等)			2			
2.7.3	采用环保设备和用品(使用溴化锂吸收式等环保型冷水机组、使用无磷洗衣粉、使用环保型冰箱、不使用哈龙灭火器等)			2			
2.7.4	采用节能产品(如节能灯、感应式灯光、水龙头控制等),采取节能及环境保护的有效措施(客房内环保提示牌,不以野生保护动物为食品原料等)			2			
2.7.5	有中水处理系统			2			
2.7.6	有污水、废气处理设施			2			
2.7.7	垃圾房			2			
	有垃圾房及相应管理制度,并有湿垃圾干处理装置					2	
	有垃圾房及相应管理制度					1	
3	前厅	62					
3.1	地面装饰		8				
	采用高档花岗岩、大理石或其他高档材料(材质高档、色泽均匀、拼接整齐、工艺精致、装饰性强,与整体氛围相协调)					8	
	采用优质花岗岩、大理石或其他材料(材质良好,工艺较好)					6	
	采用普通花岗岩、大理石或其他材料(材质一般,有色差)					4	
	采用普通材料(普通木地板、地砖等)					2	
3.2	墙面装饰		6				
	采用高档花岗岩、大理石或其他高档材料(材质高档、色泽均匀、拼接整齐、工艺精致、装饰性强,与整体氛围相协调)					6	

表 B.1 (续)

序号	设施设备评分表	各大项总分	各分项总分	各次分项总分	各小项总分	计分	记分栏
	采用优质木材或高档墙纸(布)(立面有线条变化,高档墙纸包括丝质及其他天然原料墙纸)					4	
	采用普通花岗岩、大理石或木材					2	
	采用墙纸或喷涂材料					1	
3.3	天花		5				
	工艺精致、造型别致,与整体氛围相协调					5	
	工艺较好,格调一般					3	
	有一定装饰					1	
3.4	艺术装饰		2				
	有壁画或浮雕或其他艺术品装饰					2	
	有简单艺术装饰					1	
3.5	家具(台,沙发等)		5				
	设计专业、材质高档、工艺精致,摆设合理,使用方便、舒适					5	
	材质较好,工艺较好					3	
	材质普通,工艺一般					1	
3.6	灯具与照明		5				
	照明设计有专业性,采用高档定制灯具,功能照明、重点照明、氛围照明和谐统一					5	
	采用高档灯具,照明整体效果较好					3	
	采用普通灯具,照明效果一般					1	
3.7	整体装饰效果		4				
	色调协调,氛围浓郁,有中心艺术品,感观效果突出					4	
	有艺术品装饰,工艺较好,氛围一般					2	
	有一定的装饰品					1	
3.8	公共卫生间		9				
3.8.1	位置合理(大堂应设置公共卫生间,且与大堂在同一楼层)			2			
3.8.2	材料、装修和洁具(对所有公共卫生间分别打分,取算术平均值的整数部分)			3			
	设计专业(洁具、灯光、冷热水、照明、通风、空调等),采用高档装修材料,装修工艺精致,采用高级洁具					3	
	采用较高档装修材料,装修工艺较好,采用较好洁具					2	
	采用普通装修材料,装修工艺一般,采用普通洁具					1	
3.8.3	残疾人卫生间			2			

表 B.1 (续)

序号	设施设备评分表	各大项总分	各分项总分	各次分项总分	各小项总分	计分	记分栏
	有残疾人专用卫生间					2	
	有残疾人专用厕位					1	
3.8.4	公共卫生间设施(少一项,扣1分)						
	抽水恭桶						
	卫生纸						
	污物桶						
	半身镜						
	洗手盆						
	洗手液或香皂						
	烘手机或擦手纸						
3.8.5	每个抽水恭桶都有单独的隔间,隔间的门有插销,所有隔间都配置衣帽钩			1			
3.8.6	每两个男用小便器中间有隔板,使用自动冲水装置			1			
3.9	客用电梯		10				
3.9.1	数量			2			
	不少于平均每70间客房一部客用电梯					2	
	不少于平均每100间客房一部客用电梯					1	
3.9.2	性能优良、运行平稳、梯速合理			2			
3.9.3	内饰与设备			4			
3.9.3.1	有一定装饰、照明充足				0.5		
3.9.3.2	有饭店主要设施楼层指示				0.5		
3.9.3.3	有扶手杆				0.5		
3.9.3.4	有通风系统				0.5		
3.9.3.5	与外界联系的对讲功能				0.5		
3.9.3.6	有残疾人专用按键				0.5		
3.9.3.7	轿厢两侧均有按键				0.5		
3.9.3.8	有抵达行政楼层或豪华套房楼层的专用控制措施				0.5		
3.9.4	有观光电梯			1			
3.9.5	有自动扶梯			1			
3.10	贵重物品保险箱		2				
3.10.1	数量不少于客房数量的8%,不少于两种规格			1			
3.10.2	位置隐蔽、安全、能保护宾客隐私			1			
3.11	前厅整体舒适度		6				

表 B.1 (续)

序号	设施设备评分表	各大项总分	各分项总分	各次分项总分	各小项总分	计分	记分栏
3.11.1	绿色植物、花卉摆放得体,插花有艺术感,令宾客感到自然舒适			2			
3.11.2	光线、温度适宜			2			
3.11.3	背景音乐曲目适宜、音质良好、音量适中,与前厅整体氛围协调			2			
3.11.4	异味,烟尘,噪音,强风(扣分,每项扣1分)			-4			
3.11.5	置于前厅明显位置的商店、摊点影响整体氛围			-4			
4	客房	191					
4.1	普通客房(4.1~4.10均针对普通客房打分)		26				
4.1.1	70%客房的净面积(不包括卫生间和门廊)			16			
	不小于36 m ²					16	
	不小于30 m ²					12	
	不小于24 m ²					8	
	不小于20 m ²					6	
	不小于16 m ²					4	
	不小于14 m ²					2	
4.1.2	净高度			4			
	不低于3 m					4	
	不低于2.7 m					2	
4.1.3	软床垫(长度不小于1.9 m),宽度			6			
4.1.3.1	单人床				3		
	不小于1.35 m					3	
	不小于1.2 m					2	
	不小于1.1 m					1	
4.1.3.2	双人床				3		
	不小于2.2 m					3	
	不小于2.0 m					2	
	不小于1.8 m					1	
4.2	装修与装饰		11				
4.2.1	地面			3			
	采用优质地毯或木地板,工艺精致					3	
	采用高档地砖、普通地毯或木地板,工艺较好					2	
	采用普通地砖或水磨石地面,工艺一般					1	
4.2.2	墙面			2			

表 B.1 (续)

序号	设施设备评分表	各大项总分	各分项总分	各次分项总分	各小项总分	计分	记分栏
	采用高级墙纸或其他优质材料,有艺术品装饰					2	
	采用普通涂料或墙纸					1	
4.2.3	天花有装饰			2			
4.2.4	整体装饰效果			4			
	工艺精致、色调协调,格调高雅					4	
	工艺较好、格调统一					2	
	工艺一般					1	
4.3	家具		7				
4.3.1	档次			4			
	设计专业、材质高档、工艺精致,摆设合理,使用方便、舒适					4	
	材质较好,工艺较好					2	
	材质普通,工艺一般					1	
4.3.2	衣橱			3			
	步入式衣物储藏间					3	
	进深不小于 55 cm,宽度不小于 110 cm					2	
	进深不小于 45 cm,宽度不小于 90 cm					1	
4.4	灯具和照明		11				
4.4.1	灯具配备			9			
4.4.1.1	主光源(顶灯或槽灯)				1		
4.4.1.2	门廊照明灯				1		
4.4.1.3	床头照明灯				1		
4.4.1.4	写字台照明灯				1		
4.4.1.5	衣柜照明灯				1		
4.4.1.6	行李柜照明灯				1		
4.4.1.7	小酒吧照明灯				1		
4.4.1.8	装饰物照明灯				1		
4.4.1.9	夜灯				1		
4.4.2	灯光控制			2			
	各灯具开关位置合理,床头有房间灯光“一键式”总控制开关,标识清晰,方便使用					2	
	各灯具开关位置合理,方便使用					1	

表 B.1 (续)

序号	设施设备评分表	各大项总分	各分项总分	各次分项总分	各小项总分	计分	记分栏
4.5	彩色电视机		6				
4.5.1	类型与尺寸			3			
	平板电视,不小于 25 英寸					3	
	普通电视,不小于 25 英寸					2	
	普通电视,不小于 21 英寸					1	
4.5.2	频道和节目			2			
	卫星、有线闭路电视节目不少于 30 套					1	
	外语频道或外语节目不少于 3 套					1	
4.5.3	有电视频道指示说明及电视节目单			1			
4.6	客房电话		5				
4.6.1	程控电话机,有直拨国际、国内长途功能			1			
4.6.2	有语音信箱及留言指示灯			1			
4.6.3	电话机上有饭店常用电话号码和使用说明			1			
4.6.4	附设写字台电话(双线制)			1			
4.6.5	配备本地电话簿			1			
4.7	微型酒吧(包括小冰箱)		5				
4.7.1	数量			3			
	100%的客房有微型酒吧(包括小冰箱)					3	
	不少于 50%的客房有微型酒吧(包括小冰箱)					1	
4.7.2	提供适量饮品和食品,并配备相应的饮具			1			
4.7.3	100%以上客房配备静音、节能、环保型小冰箱			1			
4.8	客房便利设施及用品		12				
4.8.1	电热水壶			1			
4.8.2	熨斗和熨衣板			1			
4.8.3	西装衣撑			1			
4.8.4	每房不少于 4 个西服衣架、2 个裤架和 2 个裙架			1			
4.8.5	不间断电源插座(国际通用制式)不少于两处,并有明确标识,方便使用			1			
4.8.6	吹风机			1			
4.8.7	浴衣(每客 1 件)			1			
4.8.8	备用被毯(每床 1 条)			1			
4.8.9	咖啡(含伴侣、糖),配相应杯具			1			
4.8.10	环保或纸制礼品袋(每房 2 个)			1			

表 B.1 (续)

序号	设施设备评分表	各大项总分	各分项总分	各次分项总分	各小项总分	计分	记分栏
4.8.11	针线包			1			
4.8.12	文具(含铅笔,橡皮,曲别针等)			1			
4.9	客房必备物品(少一项,扣1分)						
	服务指南(含欢迎词、饭店各项服务简介)						
	笔						
	信封(每房不少于2个)						
	信纸(每房不少于4张)						
	免费茶叶						
	暖水瓶(有电热水壶可不备)						
	凉水瓶(或免费矿泉水)						
	擦鞋用具(每房2份)						
	“请勿打扰”、“请清理房间”挂牌或指示灯						
	垃圾桶						
	根据不同床型配备相应数量的枕芯、枕套、床单、毛毯或棉被						
4.10	客房卫生间		50				
4.10.1	70%的客房卫生间面积			8			
	不小于8 m ²					8	
	不小于6 m ²					6	
	不小于5 m ²					4	
	不小于4 m ²					2	
	小于4 m ²					1	
4.10.2	卫生间装修			6			
	专业设计,全部采用高档材料装修(优质大理石、花岗岩等)、工艺精致,采用统一风格的高级品牌卫浴设施					6	
	采用高档材料装修,工艺较好					4	
	采用普通材料装修,工艺一般					2	
4.10.3	卫生间设施布局			4			
	不少于50%的客房卫生间淋浴、浴缸、恭桶分隔					4	
	不少于50%的客房卫生间淋浴和浴缸分隔					3	
	不少于50%的客房卫生间有浴缸					1	
4.10.4	面盆及五金件			2			
	高档面盆及配套五金件					2	
	普通面盆及五金件					1	

表 B.1 (续)

序号	设施设备评分表	各大项总分	各分项总分	各次分项总分	各小项总分	计分	记分栏
4.10.5	浴缸及淋浴			12			
4.10.5.1	浴缸和淋浴间均有单独照明,分区域照明充足				1		
4.10.5.2	完全打开热水龙头,水温在 15 s 内上升到 46 °C~51 °C,水温稳定				1		
4.10.5.3	水流充足(水压为 0.2 MPa~0.35 MPa)、水质良好				1		
4.10.5.4	淋浴间下水保持通畅,不外溢				1		
4.10.5.5	浴缸				3		
	高档浴缸(配带淋浴喷头)及配套五金件					3	
	普通浴缸(配带淋浴喷头)或只有淋浴间					1	
4.10.5.6	所有浴缸上方安装扶手,符合安全规定				1		
4.10.5.7	淋浴喷头的水流可以调节				1		
4.10.5.8	淋浴有水流定温功能				1		
4.10.5.9	配备热带雨林喷头				1		
4.10.5.10	浴缸及淋浴间配有防滑设施(或有防滑功能)				1		
4.10.6	恭桶			3			
	高档节水恭桶					3	
	普通节水恭桶					1	
4.10.7	其他			15			
4.10.7.1	饮用水系统				2		
4.10.7.2	梳妆镜				2		
	防雾梳妆镜					2	
	普通梳妆镜					1	
4.10.7.3	化妆放大镜				1		
4.10.7.4	面巾纸				1		
4.10.7.5	110 V/220 V 不间断电源插座(低电流)				1		
4.10.7.6	晾衣绳				1		
4.10.7.7	呼救按钮或有呼救功能的电话				1		
4.10.7.8	连接客房电视的音响装置				1		
4.10.7.9	体重秤				1		
4.10.7.10	电话副机(方便宾客取用)				1		
4.10.7.11	浴室里挂钩不少于 1 处,方便使用				1		
4.10.7.12	浴帘或其他防溅设施				1		
4.10.7.13	浴巾架				1		

表 B.1 (续)

序号	设施设备评分表	各大项总分	各分项总分	各次分项总分	各小项总分	计分	记分栏
4.10.8	卫生间客用必备品(少一项扣一分)						
4.10.8.1	漱口杯(每房2个)						
4.10.8.2	浴巾(每房2条)						
4.10.8.3	地巾						
4.10.8.4	面巾(每房2条)						
4.10.8.5	卫生袋						
4.10.8.6	卫生纸						
4.10.8.7	垃圾桶						
4.11	套房		14				
4.11.1	数量			3			
	不少于客房总数的20%(不包括连通房)					3	
	不少于客房总数的10%(不包括连通房)					2	
	不少于客房总数的5%(不包括连通房)					1	
4.11.2	规格			6			
4.11.2.1	至少有三种规格的套房				2		
4.11.2.2	有豪华套房				4		
	至少有卧室2间、会客室、餐厅、书房各1间(卫生间3间)					4	
	至少有卧室2间、会客室1间、餐厅或书房各1间(卫生间3间)					2	
4.11.3	套房卫生间			5			
4.11.3.1	有供主人和来访宾客分别使用的卫生间				2		
4.11.3.2	有由卧室和客厅分别直接进入的卫生间(双门卫生间)				1		
4.11.3.3	有音响装置				1		
4.11.3.4	配有电视机				1		
4.12	有残疾人客房,配备相应的残障设施		2				
4.13	设无烟楼层		2				
4.14	客房舒适度		35				
4.14.1	布草			15			
4.14.1.1	床单、被套、枕套的纱支规格				6		
	不低于80×60支纱					6	
	不低于60×40支纱					3	
	不低于40×40支纱					1	
4.14.1.2	床单、被套、枕套的含棉量为100%				1		

表 B.1 (续)

序号	设施设备评分表	各大项总分	各分项总分	各次分项总分	各小项总分	计分	记分栏
4.14.1.3	毛巾(含浴巾、面巾、地巾、方巾等)的纱支规格				2		
	32支纱(或螺旋16支),含棉量为100%					2	
	不低于16支纱					1	
4.14.1.4	毛巾(含浴巾、面巾、地巾、方巾等)规格(一个规格不达标扣0.5分,扣满2分以上,降低一档)				6		
	浴巾:不小于1400mm×800mm,质量不低于750g;面巾:不小于750mm×350mm,质量不低于180g;地巾:不小于800mm×500mm,质量不低于450g;方巾:不小于320mm×320mm,质量不低于55g					6	
	浴巾:不小于1300mm×700mm,质量不低于500g;面巾:不小于600mm×300mm,质量不低于120g;地巾:不小于700mm×400mm,质量不低于320g;方巾:不小于300mm×300mm,质量不低于45g					3	
	浴巾:不小于1200mm×600mm,质量不低于400g;面巾:不小于550mm×300mm,质量不低于110g;地巾:不小于650mm×350mm,质量不低于280g					1	
4.14.2	床垫硬度适中、无变形,可提供3种以上不同类型的枕头			2			
4.14.3	温度			3			
4.14.3.1	室内温度可调节				2		
4.14.3.2	公共区域与客房区域温差不超过5℃				1		
4.14.4	相对湿度:冬季为50%~55%,夏季为45%~50%			2			
4.14.5	客房门、墙、窗、天花、卫生间采取隔音措施,效果良好			2			
	客房隔音效果差,或部分客房靠近高噪音设施(如歌舞厅、保龄球场、洗衣房等),影响宾客休息					-4	
4.14.6	窗帘与客房整体设计匹配,有纱帘,方便开闭,密闭遮光效果良好			2			
4.14.7	照明效果			3			
	专业设计,功能照明、重点照明、氛围照明和谐统一					3	
	有目的物照明光源,满足不同区域的照明需求					2	
	照明效果一般					1	
4.14.8	客用品方便取用,插座、开关位置合理,方便使用			2			
4.14.9	艺术品、装饰品搭配协调,布置雅致;家具、电器、灯饰档次匹配,色调和谐			2			
4.14.10	电视机和背景音乐系统的音、画质良好,节目及音量调节方便有效			2			
4.15	客房走廊及电梯厅		5				

表 B.1 (续)

序号	设施设备评分表	各大项总分	各分项总分	各次分项总分	各小项总分	计分	记分栏
4.15.1	走廊宽度不少于 1.8 m, 高度不低于 2.3 m			1			
4.15.2	光线适宜			1			
4.15.3	通风良好, 温度适宜			1			
4.15.4	客房门牌标识醒目, 制作精良			1			
4.15.5	管道井、消防设施的装饰与周边环境协调			1			
5	餐饮	59					
5.1	餐厅(5.1~5.2 对各个餐厅(不包括食街和快餐厅)分别打分, 然后根据餐厅数量取算术平均值的整数部分)		32				
5.1.1	布局			8			
5.1.1.1	接待区装饰风格(接待台、预订台)与整体氛围协调				1		
5.1.1.2	有宴会单间或小宴会厅				3		
5.1.1.3	靠近厨房, 传菜线路不与非餐饮公共区域交叉				2		
5.1.1.4	有酒水台				1		
5.1.1.5	有分区设计, 有绿色植物或一定装饰品				1		
5.1.2	装饰			14			
5.1.2.1	地面装饰				4		
	采用优质花岗岩、大理石、地毯、木地板或其他与整体装饰风格相协调的高档材料(材质高档、色泽均匀、拼接整齐、装饰性强, 与整体氛围相协调)					4	
	采用普通大理石、地毯、木地板或其他材料(材质一般, 有色差, 拼接整齐, 装饰性较强)					2	
	采用普通材料(普通木地板、地砖等)					1	
5.1.2.2	墙面装饰				4		
	采用优质花岗岩、大理石或其他与整体装饰风格相协调的高档材料(材质高档、色泽均匀、拼接整齐、装饰性强, 与整体氛围相协调)					4	
	采用优质木材或高档墙纸(布)(立面有线条变化, 高档墙纸包括丝质及其他天然原料墙纸)					3	
	采用普通花岗岩、大理石、木材					2	
	采用普通墙纸或喷涂材料					1	
5.1.2.3	天花				3		
	工艺精致, 造型别致, 格调高雅					3	
	工艺较好, 格调一般					2	
	有一定装饰					1	

表 B.1 (续)

序号	设施设备评分表	各大项总分	各分项总分	各次分项总分	各小项总分	计分	记分栏
5.1.3	家具				3		
	设计专业、材质高档、工艺精致,摆设合理,使用方便、舒适					3	
	材质较好,工艺较好					2	
	材质普通,工艺一般					1	
5.1.4	灯具与照明			3			
	照明设计有专业性,采用高档定制灯具,功能照明、重点照明、氛围照明和谐统一					3	
	采用高档灯具,照明整体效果较好					2	
	采用普通灯具,照明效果一般					1	
5.1.5	餐具			3			
	高档材质,工艺精致,有一定的艺术性,与整体氛围协调					3	
	较好材质与工艺					2	
	一般材质与工艺					1	
5.1.6	菜单及酒水单			3			
	用中文、英文及相应外文印制,有独立酒水单,装帧精美,出菜率不低于90%					3	
	用中英文印刷,装帧较好,出菜率不低于90%					2	
	有中文菜单,保持完整、清洁					1	
5.1.7	不使用一次性筷子和一次性湿毛巾,不使用塑料桌布			1			
5.2	厨房		12				
5.2.1	应有与餐厅经营面积和菜式相适应的厨房区域(含粗细加工间、面点间、冷菜间、冻库等)			2			
5.2.2	为某特定类型餐厅配有专门厨房(每个1分,最多2分)			2			
5.2.3	位置合理、布局科学,传菜路线不与非餐饮公共区域交叉			2			
5.2.4	冷、热制作间分隔			1			
5.2.5	配备与厨房相适应的保鲜和冷冻设施,生熟分开			1			
5.2.6	粗细加工间分隔			1			
5.2.7	洗碗间位置合理			1			
5.2.8	厨房与餐厅间采用有效的隔音、隔热、隔味措施			1			
5.2.9	厨房内、灶台上采取有效的通风、排烟措施			1			
5.3	酒吧、茶室及其他吧室		7				
5.3.1	装修与装饰(包含台、家具、餐具、饮具等)			4			
	专业设计,材质高档、工艺精致,氛围协调,呈现一定主题					4	

表 B.1 (续)

序号	设施设备评分表	各大项总分	各分项总分	各次分项总分	各小项总分	计分	记分栏
	较好材质与工艺					2	
	普通材质与工艺					1	
5.3.2	氛围			3			
	环境高雅、独特,装饰及灯光设计有专业性					3	
	氛围较好					2	
	氛围一般					1	
5.4	餐饮区域整体舒适度		8				
5.4.1	整体设计有专业性,格调高雅,色调协调、有艺术感			2			
5.4.2	温湿度适宜,通风良好,无炊烟及烟酒异味			2			
5.4.3	专业设计照明,环境舒适,无噪音。背景音乐曲目、音量适宜,音质良好			2			
5.4.4	餐具按各菜式习惯配套齐全,无破损,无水迹			2			
5.4.5	任一餐厅(包括宴会厅)与其厨房不在同一楼层			-2			
6	安全设施	16					
6.1	客房安全设施		8				
6.1.1	电子卡门锁或其他高级门锁			2			
6.1.2	客房门有自动闭合功能			1			
6.1.3	贵重物品保险箱			3			
6.1.3.1	位置隐蔽,照明良好,方便使用				1		
6.1.3.2	数量				2		
	100%的客房配备					2	
	不少于50%的客房配备					1	
6.1.4	客房配备逃生电筒,使用有效			1			
6.1.5	客房配备与宾客人数相等的防毒面具			1			
6.2	公共区域		6				
6.2.1	有安保人员24h值班、巡逻			2			
6.2.2	闭路电视监控			2			
	覆盖饭店所有公共区域。画面清晰,定期保存监控资料(以当地有关部门规定为准)					2	
	电梯、大堂、走廊、停车场出入口等主要公共区域有闭路电视监控					1	
6.2.3	通往后台区域有明显提示,有安全可靠的钥匙管理制度			1			
6.2.4	各通道显著位置设有紧急出口标志			1			
6.3	食品安全		2				

表 B.1 (续)

序号	设施设备评分表	各大项总分	各分项总分	各次分项总分	各小项总分	计分	记分栏
	设食品留样化验室,并有相应管理制度					2	
	设食品留样柜					1	
7	员工设施	7					
7.1	有独立的员工食堂		1				
7.2	有独立的更衣间		1				
7.3	有员工浴室		1				
7.4	有倒班宿舍		1				
7.5	有员工专用培训教室,配置必要的教学仪器和设备		1				
7.6	有员工活动室		1				
7.7	有员工电梯(或服务电梯)		1				
8	特色类别	183					
8.1	商务会议型旅游饭店设施		70				
8.1.1	行政楼层			14			
8.1.1.1	专设接待台,可办理入住、离店手续,并提供问讯、留言等服务				1		
8.1.1.2	提供电脑上网、复印、传真等服务				1		
8.1.1.3	有小会议室或洽谈室				1		
8.1.1.4	有餐饮区域(行政酒廊,提供早餐、欢乐时光、下午茶),面积与行政楼层客房数相匹配,应设置备餐间				4		
8.1.1.5	设阅览、休息区域				1		
8.1.1.6	可提供管家式服务				2		
8.1.1.7	设公共卫生间				1		
8.1.1.8	行政楼层的客房				3		
8.1.1.8.1	客用品配置高于普通楼层客房					2	
8.1.1.8.2	附设写字台电话,且有一键式呼叫管家服务按钮					1	
8.1.2	大宴会厅或多功能厅(应配有与服务面积相匹配的厨房)			23			
8.1.2.1	面积(面积计算以固定隔断为准,序厅面积达不到要求,减1分)				6		
	无柱,不小于 800 m ² 且序厅不小于 250 m ²					6	
	不小于 500 m ² 且序厅不小于 150 m ²					4	
	不小于 240 m ² 且序厅不小于 70 m ²					2	
8.1.2.2	净高度				3		
	不低于 6 m					3	
	不低于 5 m					2	
	不低于 3.5 m					1	

表 B.1 (续)

序号	设施设备评分表	各大项总分	各分项总分	各次分项总分	各小项总分	计分	记分栏
8.1.2.3	设专用入口				1		
8.1.2.4	设专用通道(楼梯、自动扶梯等)				1		
8.1.2.5	装修与装饰				4		
	专业设计、材质高档、工艺精致,氛围协调					4	
	材质高档、工艺较好					2	
	材质一般,工艺一般					1	
8.1.2.6	音响效果良好,隔音效果良好				1		
8.1.2.7	通风良好,温度适宜				1		
8.1.2.8	配设衣帽间				1		
8.1.2.9	灯光				3		
	专业设计、可营造不同氛围					3	
	灯光分区控制,亮度可调节					2	
	灯光分区控制					1	
8.1.2.10	设贵宾休息室,位置合理,并有专用通道进入大宴会厅				2		
8.1.3	会议厅			12			
8.1.3.1	面积(如有多个会议厅,可以累计得分,但总分不超过8分)				4		
	不小于400 m ²					4	
	不小于300 m ²					3	
	不小于200 m ²					2	
8.1.3.2	有座席固定的会议厅				2		
8.1.3.3	小会议室(至少容纳8人开会)				3		
	不少于4个					3	
	不少于2个					1	
8.1.3.4	通风良好,温度适宜				1		
8.1.3.5	灯光分区控制,亮度可调节,遮光效果良好				1		
8.1.3.6	隔音效果良好				1		
8.1.4	会议设施			4			
8.1.4.1	同声传译功能设置(设备可租借)				1		
8.1.4.2	电视电话会议功能设置(设备可租借)				1		
8.1.4.3	多媒体演讲系统(电脑、即席发言麦克风、投影仪、屏幕等)				1		
8.1.4.4	各会议室音响效果良好				1		
8.1.5	展览厅(布展面积)			8			

表 B.1 (续)

序号	设施设备评分表	各大项总分	各分项总分	各次分项总分	各小项总分	计分	记分栏
	至少 5 000 m ² ,层高不低于 10 m					8	
	至少 2 000 m ² ,层高不低于 7 m					4	
8.1.6	商务中心			9			
8.1.6.1	位置合理、方便宾客使用				1		
8.1.6.2	配备完整的办公设施(包括复印机、打印机、传真机、装订机、手机充电器等),提供秘书服务,报刊杂志				2		
8.1.6.3	装修与装饰				3		
	专业设计,材质高档,工艺精致,与整体氛围协调,与饭店规模与档次匹配					3	
	材质较好、工艺较好					2	
	材质一般、工艺一般					1	
8.1.6.4	有洽谈室(或出租式办公室)				2		
8.1.6.5	有相对独立区域,提供可联结互联网的电脑				1		
8.2	休闲度假型旅游饭店设施		65				
8.2.1	温泉浴场			5			
	自用温泉浴场(饭店同一业主投资经营)					5	
	邻近温泉浴场(1 km 以内)					2	
8.2.2	海滨浴场			5			
	自用海滨浴场或有租用 5 年以上合同(饭店同一业主投资经营)					5	
	邻近海滨浴场(1 km 以内)					2	
8.2.3	滑雪场			5			
	自用滑雪场(饭店同一业主投资经营)					5	
	邻近滑雪场(5 km 以内)					2	
8.2.4	高尔夫球场			5			
	18 洞以上的自用高尔夫球场(饭店同一业主投资经营)					5	
	邻近 18 洞以上的高尔夫球场(5 km 以内)					2	
8.2.5	客房阳台			2			
	不少于 50% 的客房有阳台					2	
	不少于 30% 的客房有阳台					1	
8.2.6	除必备要求外,有多种风味餐厅			5			
	风味餐厅数量不少于 3 个					5	
	风味餐厅数量不少于 2 个					3	
8.2.7	游泳池			10			

表 B.1 (续)

序号	设施设备评分表	各大项总分	各分项总分	各次分项总分	各小项总分	计分	记分栏
8.2.7.1	室内游泳池面积				3		
	不小于 250 m ²					3	
	不小于 150 m ²					2	
	不小于 80 m ²					1	
8.2.7.2	室外游泳池面积				2		
	不小于 300 m ²					2	
	不小于 150 m ²					1	
8.2.7.3	有池水循环过滤系统				1		
8.2.7.4	有消毒池				1		
8.2.7.5	有戏水池				1		
8.2.7.6	有水深、水温和水质的明显指示标志(立式或墙上)				1		
8.2.7.7	有扶手杆,在明显位置悬挂救生设备,有安全说明,并有专人负责现场安全与指导,有应急照明设施				1		
8.2.8	桑拿浴			2			
8.2.8.1	男女分设				1		
8.2.8.2	有呼叫按钮和安全提示				1		
8.2.9	蒸汽浴			2			
8.2.9.1	男女分设				1		
8.2.9.2	有呼叫按钮和安全提示				1		
8.2.10	专业保健理疗			1			
8.2.11	水疗			7			
8.2.11.1	装修装饰				3		
	专业灯光、音响设计,装修材质高档、工艺精致,氛围浓郁					3	
	装修材料普通,装修工艺一般,					1	
8.2.11.2	配有专业水疗技师				2		
8.2.11.3	专业水疗用品商店				1		
8.2.11.4	有室外水疗设施				1		
8.2.12	壁球室(每个 1 分,最多 2 分)			2			
8.2.13	室内网球场(每个 2 分,最多 4 分)			4			
8.2.14	室外网球场(每个 1 分,最多 2 分)			2			
8.2.15	室外高尔夫练习场			2			
8.2.16	室内电子模拟高尔夫			1			
8.2.17	有儿童活动场所和设施,并有专人看护			1			

表 B.1 (续)

序号	设施设备评分表	各大项总分	各分项总分	各次分项总分	各小项总分	计分	记分栏
8.2.18	其他运动娱乐休闲项目(每类1分,最多4分)			4			
8.3	其他		48				
8.3.1	健身房			18			
8.3.1.1	布局合理,通风良好,照明良好(与客房区域相对隔离)				2		
8.3.1.2	自然采光,光线充足				2		
8.3.1.3	装修装饰				3		
	专业设计,装修材质高档、工艺精致,氛围营造突出					3	
	装修材质较好、工艺较好					2	
	装修材料普通,工艺一般					1	
8.3.1.4	面积				4		
	不小于200 m ²					4	
	不小于100 m ²					2	
	不小于50 m ²					1	
8.3.1.5	器械				2		
	专业健身器械,不少于10种					2	
	不少于5种					1	
8.3.1.6	有音像设施和器械使用说明				1		
8.3.1.7	有专用形体房,并开设一定形体课程				2		
8.3.1.8	配备专业健身教练,提供专业指导				2		
8.3.2	更衣室			7			
8.3.2.1	面积和数量				2		
	面积宽敞,更衣箱数量不少于客房总数的15%,门锁可靠					2	
	面积宽敞,更衣箱数量不少于客房总数的10%,门锁可靠					1	
8.3.2.2	配备数量适当的座椅				1		
8.3.2.3	有淋浴设施,并有洗浴、洗发用品				2		
8.3.2.4	有化妆台,并备有吹风机和护肤、美发用品				1		
8.3.2.5	有太阳浴设备				1		
8.3.3	专用团队宾客接待台			1			
8.3.4	团队宾客专用出入口			1			
8.3.5	美容美发室			1			
8.3.6	歌舞厅或演艺厅或KTV			2			
8.3.7	影剧场,舞台设施和舞台照明系统能满足一般演出需要			2			

表 B.1 (续)

序号	设施设备评分表	各大项总分	各分项总分	各次分项总分	各小项总分	计分	记分栏
8.3.8	定期歌舞表演			1			
8.3.9	专卖店或商场(对于度假型饭店,应提供当地特色产品或食品)			2			
8.3.10	旅游信息电子查询系统			1			
8.3.11	品牌化、集团化程度			2			
	委托专业饭店管理公司管理					2	
	品牌特许经营方式,国内同一品牌加盟店 20 家以上					1	
8.3.12	饭店总经理资质			2			
8.3.12.1	总经理连续 5 年以上担任同星级饭店高级管理职位				1		
8.3.12.2	总经理接受过全国或省级旅游岗位培训指导机构开展的饭店管理专业教育或培训,取得《全国旅游行业岗位职务培训证书》				1		
8.3.13	员工中通过“饭店职业英语等级测试”的人数比率			2			
	通过率 20% 以上					2	
	通过率 15% 以上					1	
8.3.14	饭店在前期设计或改造工程的决策中			3			
	采纳相应星级评定机构的意见					3	
	征询相应星级评定机构的意见					1	
8.3.15	在商务会议、度假特色类别中集中选项,得分率超过 70%			3			
	总分	600					

附 录 C
(规范性附录)
饭店运营质量评价表

表 C.1 给出了饭店运营质量评价表。

表 C.1 饭店运营质量评价表

序号	标 准	评 价			
1 总体要求					
1.1	管理制度与规范	优	良	中	差
1.1.1	有完备的规章制度	6	4	2	1
1.1.2	有完备的操作程序	6	4	2	1
1.1.3	有完备的服务规范	6	4	2	1
1.1.4	有完备的岗位安全责任制与各类突发事件应急预案,有培训、演练计划和实施记录	6	4	2	1
1.1.5	制订饭店人力资源规划,有明确的考核、激励机制。有系统的员工培训制度和实施记录。企业文化特色鲜明	6	4	2	1
1.1.6	建立能源管理与考核制度。有完备的设备设施运行、巡检与维护记录	6	4	2	1
1.1.7	建立宾客意见收集、反馈和持续改进机制	6	4	2	1
1.2	员工素养	优	良	中	差
1.2.1	仪容仪表得体,着装统一,体现岗位特色;工服整洁、熨烫平整,鞋袜整洁一致;佩戴名牌,着装效果好	6	4	2	1
1.2.2	训练有素、业务熟练,应变能力较强,及时满足宾客合理需求	6	4	2	1
1.2.3	各部门组织严密、沟通有效,富有团队精神	6	4	2	1
小计		60			
实际得分:					
得分率:(实际得分)/该项总分×100%=					
2 前厅					
2.1	前厅服务质量				
2.1.1	总机	优	良	中	差
2.1.1.1	在正常情况下,电话铃响 10 s 内应答	3	2	1	0
2.1.1.2	接电话时正确问候宾客,同时报出饭店名称,语音清晰,态度亲切	3	2	1	0
2.1.1.3	转接电话准确、及时、无差错(无人接听时,15 s 后转回总机)	3	2	1	0
2.1.1.4	熟练掌握岗位英语或岗位专业用语	3	2	1	0
2.1.2	预订	优	良	中	差
2.1.2.1	及时接听电话,确认宾客抵离时间,语音清晰,态度亲切	3	2	1	0
2.1.2.2	熟悉饭店各项产品,正确描述房型差异,说明房价及所含内容	3	2	1	0
2.1.2.3	提供预订号码或预订姓名,询问宾客联系方式	3	2	1	0
2.1.2.4	说明饭店入住的有关规定,通话结束前重复确认预订的所有细节,并向宾客致谢	3	2	1	0

表 C.1 (续)

序号	标 准	评价			
		3	2	1	0
2.1.2.5	实时网络预订,界面友好,及时确认	3	2	1	0
2.1.3	入住登记	优	良	中	差
2.1.3.1	主动、友好地问候宾客,热情接待	3	2	1	0
2.1.3.2	与宾客确认离店日期,对话中用姓氏称呼宾客	3	2	1	0
2.1.3.3	询问宾客是否需要贵重物品寄存服务,并解释相关规定	3	2	1	0
2.1.3.4	登记验证、信息上传效率高、准确无差错	3	2	1	0
2.1.3.5	指示客房或电梯方向,或招呼行李员为宾客服务,祝愿宾客入住愉快	3	2	1	0
2.1.4	* 行李服务	优	良	中	差
2.1.4.1	正常情况下,有行李服务人员在门口热情友好地问候宾客	3	2	1	0
2.1.4.2	为宾客拉开车门或指引宾客进入饭店	3	2	1	0
2.1.4.3	帮助宾客搬运行李,确认行李件数,轻拿轻放,勤快主动	3	2	1	0
2.1.4.4	及时将行李送入房间,礼貌友好地问候宾客,将行李放在行李架或行李柜上,并向宾客致意	3	2	1	0
2.1.4.5	离店时及时收取行李,协助宾客将行李放入车辆中,并与宾客确认行李件数	3	2	1	0
2.1.5	礼宾、问讯服务	优	良	中	差
2.1.5.1	热情友好,乐于助人,及时响应宾客合理需求	3	2	1	0
2.1.5.2	熟悉饭店各项产品,包括客房、餐饮、娱乐等信息	3	2	1	0
2.1.5.3	熟悉饭店周边环境,包括当地特色商品、旅游景点、购物中心、文化设施、餐饮设施等信息;协助安排出租车	3	2	1	0
2.1.5.4	委托代办业务效率高,准确无差错	3	2	1	0
2.1.6	* 叫醒服务	优	良	中	差
2.1.6.1	重复宾客的要求,确保信息准确	3	2	1	0
2.1.6.2	有第二遍叫醒,准确、有效地叫醒宾客,人工叫醒电话正确问候宾客	3	2	1	0
2.1.7	结帐	优	良	中	差
2.1.7.1	确认宾客的所有消费,提供总账单,条目清晰、正确完整	3	2	1	0
2.1.7.2	效率高,准确无差错	3	2	1	0
2.1.7.3	征求宾客意见,向宾客致谢并邀请宾客再次光临	3	2	1	0
2.2	前厅维护保养与清洁卫生	优	良	中	差
2.2.1	地面:完整,无破损、无变色、无变形、无污渍、无异味、清洁、光亮	3	2	1	0
2.2.2	门窗:无破损、无变形、无划痕、无灰尘	3	2	1	0
2.2.3	天花(包括空调排风口):无破损、无裂痕、无脱落,无灰尘、无水迹、无蛛网,无污渍	3	2	1	0
2.2.4	墙面(柱):平整、无破损、无开裂、无脱落、无污渍、无蛛网	3	2	1	0
2.2.5	电梯:平稳、有效、无障碍、无划痕、无脱落、无灰尘、无污渍	3	2	1	0
2.2.6	家具:稳固、完好,与整体装饰风格相匹配。无变形、无破损、无烫痕、无脱漆、无灰尘、无污渍	3	2	1	0
2.2.7	灯具:完好、有效,与整体装饰风格相匹配。无灰尘、无污渍	3	2	1	0

表 C.1 (续)

序号	标 准	评价			
		3	2	1	0
2.2.8	盆景、花木、艺术品:无枯枝败叶、修剪效果好,无灰尘、无异味、无昆虫,与整体装饰风格相匹配	3	2	1	0
2.2.9	总台及各种设备(贵重物品保险箱、电话、宣传册及册架、垃圾桶、伞架、行李车、指示标志等):有效、无破损;无污渍、无灰尘	3	2	1	0
小计		111			
实际得分:					
得分率:(实际得分)/该项总分×100%=					
3 客房					
3.1	客房服务质量				
3.1.1	整理客房服务	优	良	中	差
3.1.1.1	正常情况下,每天14时前清扫客房完毕。如遇“请勿打扰”标志,按相关程序进行处理	3	2	1	0
3.1.1.2	客房与卫生间清扫整洁、无毛发、无灰尘、无污渍	3	2	1	0
3.1.1.3	所有物品已放回原处,所有客用品补充齐全	3	2	1	0
3.1.1.4	应宾客要求更换床单、被套、毛巾、浴巾等	3	2	1	0
3.1.2	* 开夜床服务	优	良	中	差
3.1.2.1	正常情况下,每天17时到21时提供开夜床服务;如遇“请勿打扰”标志,按相关程序进行处理	3	2	1	0
3.1.2.2	客房与卫生间清扫整洁、无毛发、无灰尘、无污渍	3	2	1	0
3.1.2.3	所有物品已整理整齐,所有客用品补充齐全	3	2	1	0
3.1.2.4	床头灯处于打开状态,遮光窗帘已充分闭合	3	2	1	0
3.1.2.5	床边垫巾和拖鞋放置到位,电视遥控器、洗衣袋等放置方便宾客取用	3	2	1	0
3.1.2.6	床头放置晚安卡或致意品	3	2	1	0
3.1.3	* 洗衣服务	优	良	中	差
3.1.3.1	洗衣单上明确相关信息(服务时间、价格、服务电话、送回方式等),配备饭店专用环保洗衣袋	3	2	1	0
3.1.3.2	应宾客要求,及时收集待洗衣物,并仔细检查	3	2	1	0
3.1.3.3	在规定时间内送还衣物,包装、悬挂整齐	3	2	1	0
3.1.3.4	所有的衣物已被正确洗涤、熨烫,如果污渍不能被清除,书面告知宾客	3	2	1	0
3.1.4	* 微型酒吧	优	良	中	差
3.1.4.1	小冰箱运行状态良好,无明显噪音,清洁无异味	3	2	1	0
3.1.4.2	提供微型酒吧价目表,价目表上的食品、酒水与实际提供的相一致	3	2	1	0
3.1.4.3	食品、酒水摆放整齐,且标签朝外,均在保质期之内	3	2	1	0
3.1.4.4	及时补充微型酒吧上被耗用的物品,应要求及时供应冰块和饮用水	3	2	1	0
3.2	客房维护保养与清洁卫生	优	良	中	差
3.2.1	房门:完好、有效、自动闭合,无破损、无灰尘、无污渍	3	2	1	0

表 C.1 (续)

序号	标 准	评 价			
		3	2	1	0
3.2.2	地面:完整,无破损、无变色、无变形、无污渍、无异味	3	2	1	0
3.2.3	窗户、窗帘:玻璃明亮、无破损、无污渍、无脱落、无灰尘	3	2	1	0
3.2.4	墙面:无破损、无裂痕、无脱落,无灰尘、无水迹、无蛛网	3	2	1	0
3.2.5	天花(包括空调排风口):无破损、无裂痕、无脱落;无灰尘、无水迹、无蛛网、无污渍	3	2	1	0
3.2.6	家具:稳固、完好、无变形、无破损、无烫痕、无脱漆,无灰尘、无污渍	3	2	1	0
3.2.7	灯具:完好、有效;无灰尘、无污渍	3	2	1	0
3.2.8	布草(床单、枕头、被子、毛毯、浴衣等):配置规范、清洁,无灰尘、无毛发、无污渍	3	2	1	0
3.2.9	电器及插座(电视、电话、冰箱等):完好、有效、安全,无灰尘、无污渍	3	2	1	0
3.2.10	客房内印刷品(服务指南、电视节目单、安全出口指示图等):规范、完好、方便取用,字迹图案清晰、无皱折、无涂抹,无灰尘、无污渍	3	2	1	0
3.2.11	绿色植物、艺术品:与整体氛围相协调、完整、无褪色、无脱落、无灰尘、无污渍	3	2	1	0
3.2.12	床头(控制)柜:完好、有效、安全、无灰尘、无污渍	3	2	1	0
3.2.13	贵重物品保险箱:方便使用,完好有效、无灰尘、无污渍	3	2	1	0
3.2.14	客房电话机:完好、有效、无灰尘、无污渍,旁边有便笺和笔	3	2	1	0
3.2.15	卫生间门、锁:安全、有效、无破损、无灰尘、无污渍	3	2	1	0
3.2.16	卫生间地面:平坦、无破损、无灰尘、无污渍、排水畅通	3	2	1	0
3.2.17	卫生间墙壁:平整、无破损、无脱落、无灰尘、无污渍	3	2	1	0
3.2.18	卫生间天花:无破损、无裂痕、无脱落、无灰尘、无水迹、无蛛网、无污渍	3	2	1	0
3.2.19	面盆、浴缸、淋浴区:洁净、无毛发、无灰尘、无污渍	3	2	1	0
3.2.20	水龙头、淋浴喷头等五金件:无污渍、无滴漏、擦拭光亮	3	2	1	0
3.2.21	恭桶:洁净、无堵塞、噪音低	3	2	1	0
3.2.22	下水:通畅、无明显噪音	3	2	1	0
3.2.23	排风系统:完好,运行时无明显噪音	3	2	1	0
3.2.24	客用品(毛巾、口杯等):摆放规范、方便使用,完好、无灰尘、无污渍	3	2	1	0
小计		126			
实际得分:					
得分率:(实际得分)/该项总分×100% =					
4 餐 饮					
4.1	餐饮服务质量				
4.1.1	自助早餐服务	优	良	中	差
4.1.1.1	在宾客抵达餐厅后,及时接待并引座。正常情况下,宾客就坐的餐桌已经布置完毕	3	2	1	0
4.1.1.2	在宾客人座后及时提供咖啡或茶	3	2	1	0
4.1.1.3	所有自助餐食及时补充,适温、适量	3	2	1	0
4.1.1.4	食品和饮品均正确标记说明。标记牌洁净统一	3	2	1	0

表 C.1 (续)

序号	标准	评价			
		3	2	1	0
4.1.1.5	提供加热过的盘子取用热食。厨师能够提供即时加工服务	3	2	1	0
4.1.1.6	咖啡或茶应宾客要求及时添加,适时更换烟灰缸	3	2	1	0
4.1.1.7	宾客用餐结束后,及时收拾餐具,结帐效率高、准确无差错。宾客离开餐厅时,向宾客致谢	3	2	1	0
4.1.1.8	自助早餐食品质量评价	3	2	1	0
4.1.2	正餐服务	优	良	中	差
4.1.2.1	在营业时间,及时接听电话,重复并确认所有预订细节	3	2	1	0
4.1.2.2	在宾客抵达餐厅后,及时接待并引座。正常情况下,宾客就坐的餐桌已经布置完毕	3	2	1	0
4.1.2.3	提供菜单和酒水单,熟悉菜品知识,主动推荐特色菜肴,点单时与宾客保持目光交流	3	2	1	0
4.1.2.4	点菜单信息完整(如烹调方法、搭配等),点单完毕后与宾客确认点单内容	3	2	1	0
4.1.2.5	点单完成后,及时上酒水及冷盘(头盘),根据需要适时上热菜(主菜),上菜时主动介绍菜名	3	2	1	0
4.1.2.6	根据不同菜式要求及时更换、调整餐具,确认宾客需要的各种调料,提醒宾客小心餐盘烫手,西餐时,主动提供面包、黄油	3	2	1	0
4.1.2.7	向宾客展示酒瓶,在宾客面前打开酒瓶,西餐时,倒少量酒让主人鉴酒	3	2	1	0
4.1.2.8	红葡萄酒应是常温,白葡萄酒应是冰镇。操作玻璃器皿时,应握杯颈或杯底	3	2	1	0
4.1.2.9	宾客用餐结束后,结帐效率高、准确无差错,主动征询宾客意见并致谢	3	2	1	0
4.1.2.10	正餐食品质量评价	3	2	1	0
4.1.3	* 酒吧服务(大堂吧,茶室)	优	良	中	差
4.1.3.1	宾客到达后,及时接待,热情友好。提供酒水单,熟悉酒水知识,主动推荐,点单时与宾客保持目光交流	3	2	1	0
4.1.3.2	点单后,使用托盘及时上齐酒水,使用杯垫,主动提供佐酒小吃	3	2	1	0
4.1.3.3	提供的酒水与点单一致,玻璃器皿与饮料合理搭配,各种酒具光亮、洁净、无裂痕、无破损,饮品温度合理	3	2	1	0
4.1.3.4	结帐效率高、准确无差错;向宾客致谢	3	2	1	0
4.1.4	* 送餐服务	优	良	中	差
4.1.4.1	正常情况下,及时接听订餐电话,熟悉送餐菜单内容,重复和确认预订的所有细节,主动告知预计送餐时间	3	2	1	0
4.1.4.2	正常情况下,送餐的标准时间为:事先填写好的早餐卡:预订时间 5 min 内;临时订早餐:25 min 内;小吃:25 min 内;中餐或晚餐:40 min 内	3	2	1	0
4.1.4.3	送餐时按门铃或轻轻敲门(未经宾客许可,不得进入客房);礼貌友好地问候宾客;征询宾客托盘或手推车放于何处,为宾客摆台、倒酒水、介绍各种调料	3	2	1	0
4.1.4.4	送餐推车保持清洁,保养良好。推车上桌布清洁,熨烫平整。饮料、食品均盖有防护用具	3	2	1	0
4.1.4.5	送餐推车上摆放鲜花瓶。口布清洁、熨烫平整、无污渍。盐瓶、胡椒瓶及其他调味品盛器洁净,装满	3	2	1	0

表 C.1 (续)

序号	标准	评价			
		3	2	1	0
4.1.4.6	送餐完毕,告知餐具回收程序(如果提供回收卡,视同已告知),向宾客致意,祝愿宾客用餐愉快	3	2	1	0
4.1.4.7	送餐服务食品质量评价	3	2	1	0
4.2	餐饮区域维护保养与清洁卫生	优	良	中	差
4.2.1	餐台(包括自助餐台):稳固、美观、整洁	3	2	1	0
4.2.2	地面:完整,无破损、无变色、无变形、无污渍、无异味	3	2	1	0
4.2.3	门窗及窗帘:玻璃明亮、无破损、无变形、无划痕、无灰尘	3	2	1	0
4.2.4	墙面:平整、无破损、无裂痕、无脱落、无灰尘、无水迹、无蛛网	3	2	1	0
4.2.5	天花(包括空调排风口):平整、无破损、无裂痕、无脱落、无灰尘、无水迹、无蛛网	3	2	1	0
4.2.6	家具:稳固、完好、无变形、无破损、无烫痕、无脱漆、无灰尘、无污染	3	2	1	0
4.2.7	灯具:完好、有效、无灰尘、无污渍	3	2	1	0
4.2.8	盆景、花木:无枯枝败叶、修剪效果好,无灰尘、无异味、无昆虫	3	2	1	0
4.2.9	艺术品:有品位、完整、无褪色、无灰尘、无污渍	3	2	1	0
4.2.10	客用品(包括台布、餐巾、面巾、餐具、烟灰缸等):方便使用,完好、无破损、无灰尘、无污渍	3	2	1	0
小计		117			
实际得分:					
得分率:(实际得分)/该项总分×100%=					
5 其他服务项目					
5.1	* 会议、宴会	优	良	中	差
5.1.1	提供多种厅房布置方案,并有详细文字说明	3	2	1	0
5.1.2	各种厅房的名称标牌位于厅房显著位置,到厅房的方向指示标识内容清晰,易于理解	3	2	1	0
5.1.3	各厅房的灯光、空调可独立调控	3	2	1	0
5.1.4	有窗户的厅房配备窗帘,遮光效果好	3	2	1	0
5.1.5	厅房之间有良好的隔音效果,互不干扰	3	2	1	0
5.1.6	台布、台呢整洁平整,完好、无灰尘、无污渍	3	2	1	0
5.1.7	音响、照明、投影等设施提前调试好,功能正常	3	2	1	0
5.1.8	会议期间,及时续水,响应宾客需求	3	2	1	0
5.1.9	会议休息期间,摆正椅子,整理台面,清理垃圾	3	2	1	0
5.2	* 健身房	优	良	中	差
5.2.1	营业时间不少于 12 h,热情问候、接待	3	2	1	0
5.2.2	提供毛巾及更衣柜钥匙。有安全提示,提醒宾客保管贵重物品	3	2	1	0
5.2.3	温度合理、清洁卫生、感觉舒适、无异味	3	2	1	0
5.2.4	健身器械保养良好、易于操作,并配有注意事项,必要时向宾客讲解器械操作指南	3	2	1	0
5.2.5	照明、音像设施运行正常,照明充足、音质良好。备有饮水机与水杯	3	2	1	0

表 C.1 (续)

序号	标准	评价			
		优	良	中	差
5.3	* 游泳池				
5.3.1	水深标记及安全提示清晰、醒目(在显眼处张贴当地安全法规,要在游泳池边上能清楚的看见游泳池深度标志)	3	2	1	0
5.3.2	游泳池周边保持清洁卫生、照明充足	3	2	1	0
5.3.3	水温适当,室内游泳池水温不低于 25℃,水质洁净、无混浊	3	2	1	0
5.3.4	配备专职救生人员及相应救生设施	3	2	1	0
5.3.5	提供数量充足的躺椅,且位置摆放合理,保养良好。室外游泳池提供数量充足的遮阳伞,且保养良好	3	2	1	0
5.3.6	提供毛巾,并及时更换宾客用过的毛巾。应宾客要求提供饮品	3	2	1	0
5.4	* 更衣室				
5.4.1	天花、墙面、地面保养良好、保持清洁、无破损、无脱落、无开裂、无污渍	3	2	1	0
5.4.2	通风良好、照明合理,更衣柜保持清洁,保养良好	3	2	1	0
5.4.3	淋浴间保持洁净,布置合理,方便使用,沐浴用品保持充足	3	2	1	0
5.4.4	提供洁净的毛巾,洗涤篮保持在未用状态	3	2	1	0
5.5	* 商务中心、商店、休闲娱乐项目				
5.5.1	商务中心应明示各项服务收费规定,员工业务熟练、效率高、质量好	3	2	1	0
5.5.2	商品部商品陈列美观、明码标价、质量可靠,包装精美,与饭店整体氛围相协调,结账效率高,准确无差错	3	2	1	0
5.5.3	休闲娱乐设施完好、有效、安全,无灰尘、无污渍、无异味	3	2	1	0
5.5.4	休闲娱乐项目热情接待、服务周到,外包项目管理规范	3	2	1	0
小计		84			
实际得分:		分			
得分率:(实际得分)/该项总分×100%=		%			
6 公共、后台区域					
6.1	周围环境				
6.1.1	庭院(花园)完好,花木修剪整齐,保持清洁	3	2	1	0
6.1.2	停车场、回车线标线清晰,车道保持畅通	3	2	1	0
6.1.3	店标(旗帜)、艺术品等保养良好、无破损、无污渍	3	2	1	0
6.2	楼梯、走廊、电梯厅				
6.2.1	地面:完整,无破损、无变色、无变形、无污渍、无异味	3	2	1	0
6.2.2	墙面:平整、无破损、无裂痕、无脱落,无污渍、无水迹、无蛛网	3	2	1	0
6.2.3	天花(包括空调排风口):平整、无破损、无裂痕、无脱落;无灰尘、无水迹、无蛛网	3	2	1	0
6.2.4	灯具、装饰物:保养良好、无灰尘、无破损	3	2	1	0
6.2.5	家具:洁净、保养良好、无灰尘、无污渍	3	2	1	0
6.2.6	紧急出口与消防设施:标识清晰,安全通道保持畅通	3	2	1	0
6.2.7	公用电话机:完好、有效、清洁	3	2	1	0

表 C.1 (续)

序号	标 准	评 价			
		3	2	1	0
6.2.8	垃圾桶:完好、清洁	3	2	1	0
6.3	公共卫生间	优	良	中	差
6.3.1	地面:完整,无破损、无变色、无变形、无污渍、无异味、光亮	3	2	1	0
6.3.2	墙面:平整、无破损、无裂痕、无脱落、无灰尘、无水迹、无蛛网	3	2	1	0
6.3.3	天花(包括空调排风口):平整、无破损、无裂痕、无脱落、无灰尘、无水迹、无蛛网	3	2	1	0
6.3.4	照明充足、温湿度适宜、通风良好	3	2	1	0
6.3.5	洗手台、恭桶、小便池保持洁净、保养良好、无堵塞、无滴漏	3	2	1	0
6.3.6	梳妆镜完好、无磨损、玻璃明亮、无灰尘、无污渍	3	2	1	0
6.3.7	洗手液、擦手纸充足,干手器完好、有效,方便使用,厕位门锁、挂钩完好、有效	3	2	1	0
6.3.8	残疾人厕位(或专用卫生间):位置合理,空间适宜,方便使用	3	2	1	0
6.4	后台区域	优	良	中	差
6.4.1	通往后台区域的标识清晰、规范,各区域有完备的门锁管理制度	3	2	1	0
6.4.2	后台区域各通道保持畅通,无杂物堆积	3	2	1	0
6.4.3	地面:无油污、无积水、无杂物、整洁	3	2	1	0
6.4.4	天花(包括空调排风口):无破损、无裂痕、无脱落、无灰尘、无水迹、无蛛网	3	2	1	0
6.4.5	墙面:平整、无破损、无开裂、无脱落、无污渍、无蛛网	3	2	1	0
6.4.6	各项设备维护保养良好,运行正常,无“跑、冒、滴、漏”现象	3	2	1	0
6.4.7	在醒目位置张贴有关安全、卫生的须知	3	2	1	0
6.4.8	餐具的清洗、消毒、存放符合卫生标准要求,无灰尘、无水渍	3	2	1	0
6.4.9	食品的加工与贮藏严格做到生、熟分开,操作规范	3	2	1	0
6.4.10	有防鼠、蟑螂、蝇类、蚊虫的装置与措施,完好有效	3	2	1	0
6.4.11	各类库房温度、湿度适宜,照明、通风设施完备有效,整洁卫生	3	2	1	0
6.4.12	下水道无堵塞、无油污,保持畅通无阻	3	2	1	0
6.4.13	排烟与通风设备无油污、无灰尘,定期清理	3	2	1	0
6.4.14	垃圾分类收集,日产日清,垃圾房周围保持整洁,无保洁死角	3	2	1	0
6.4.15	员工设施(宿舍、食堂、浴室、更衣室、培训室等)管理规范,设施设备保养良好、整洁卫生	3	2	1	0
小计		102			
实际得分:		分			
得分率:(实际得分)/该项总分×100%=		%			
总分		600			
实际总得分		分			
总得分率		%			

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
旅游饭店星级的划分与评定
GB/T 14308—2010

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 3 字数 85 千字
2010年11月第一版 2010年11月第一次印刷

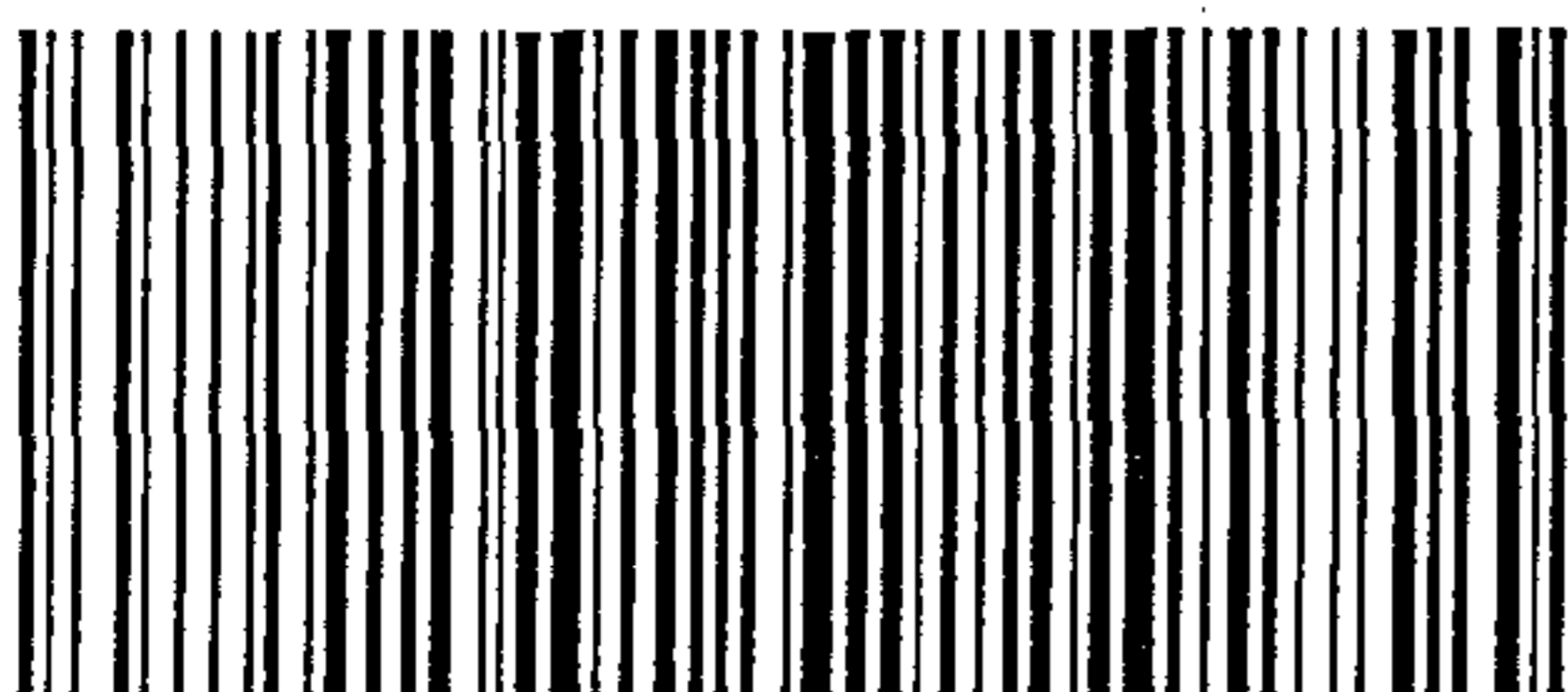
*

书号: 155066·1-40758

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB/T 14308-2010