附件1：

杨陵区农家乐旅游星级评分细则

一、总 则

　　第一条、本评分细则共涉及七大项，102小项，其中必备项94项，加分项8项；总分值为1000分，其中必备项目分值950分，加分项目50分。

　　第二条、各大项分值为：1.经营场地240分；2.接待设施390分；3.安全管理90分；4.环境保护40分；5.服务质量120分；6.特色项目70分；7.加分项目50分。

　　第三条、各星级基础分（含加分项目）：一星级不低于315分；二星级不低于450分；三星级不低于610；四星级不低于800分；五星级不低于960分。各项目分类得分如下表：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 经营场地 | 接待设施 | 安全管理 | 环境保护 | 服务质量 | 特色项目 | 加分项目 |
| 分值 | 240 | 390 | 90 | 40 | 120 | 70 | 50 |
| 一星级 | ≥60 | ≥130 | ≥35 | ≥21 | ≥50 | ≥15 | ≥5 |
| 二星级 | ≥90 | ≥190 | ≥55 | ≥26 | ≥60 | ≥25 | ≥5 |
| 三星级 | ≥120 | ≥260 | ≥75 | ≥31 | ≥75 | ≥40 | ≥10 |
| 四星级 | ≥180 | ≥330 | ≥80 | ≥38 | ≥115 | ≥50 | ≥10 |
| 五星级 | 240 | 390 | 90 | 40 | 120 | 70 | ≥10 |

**二、评分细则**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评分项目 | 大项  得分 | 分项  得分 | 自评得分 | 推荐单位计分 | 评定单位计分 |
| 1 | 经营场地 | 240 |  |  |  |  |
| 1.1 | 生态环境 | 80 |  |  |  |  |
| 1.1.1 | 四周保持整洁干净，周边生态环境好。 |  | 20 |  |  |  |
| 1.1.2 | 四周保持整洁干净，周边生态环境较好。 |  | 30 |  |  |  |
| 1.1.3 | 四周保持整洁干净，周边生态环境良好，与经营环境相协调。 |  | 40 |  |  |  |
| 1.1.4 | 四周保持整洁干净，周边生态环境优良，与经营环境相协调，有特色景观。 |  | 60 |  |  |  |
| 1.1.5 | 四周保持整洁干净，空气清新，周边生态环境优越，有特色景观。经营用房与生态环境相互融合。 |  | 80 |  |  |  |
| 1.2 | 建筑结构及风情 | 80 |  |  |  |  |
| 1.2.1 | 建筑结构好，布局基本合理，外墙整洁，照明、采光、通风好。有明显的农家乐经营户标志。 |  | 20 |  |  |  |
| 1.2.2 | 建筑结构较好，布局合理，外墙整洁，照明、采光、通风较好，主体建筑具有一定的乡村风情和地方特色。有明显的农家乐经营户标志。 |  | 30 |  |  |  |
| 1.2.3 | 建筑结构良好，布局合理，外墙整洁，照明、采光、通风良好，主体建筑具有相当的乡村风情和地方民俗特色。设置行路、场所等公共信息图形符号，有明显的农家乐经营户标志。 |  | 40 |  |  |  |
| 1.2.4 | 建筑结构优良，布局科学合理，外墙整洁美观，照明、采光、通风优良，主体建筑具有浓郁的乡村风情和地方民俗特色。设置行路、场所等公共信息图形符号，有明显的农家乐经营户标志，标志有农家特色。 |  | 60 |  |  |  |
| 1.2.5 | 建筑结构优越，布局科学合理，外墙整洁美观，照明、采光、通风优越，主体建筑具有浓郁的乡村风情和地方民俗特色，人居环境优越。设置行路、场所等公共信息图形符号，有明显的农家乐经营户标志，标志有农家特色。 |  | 80 |  |  |  |
| 1.3 | 接待区域布置 | 80 |  |  |  |  |
| 1.3.1 | 根据经营需要，进行必要的绿化、硬化处理。 |  | 20 |  |  |  |
| 1.3.2 | 根据经营需要，进行适当的绿化、硬化处理。 |  | 30 |  |  |  |
| 1.3.3 | 根据经营需要，需要绿化、硬化的地方全部经过绿化、硬化处理。 |  | 40 |  |  |  |
| 1.3.4 | 根据经营需要，按服务功能进行布局，需要绿化、硬化的地方全部经过绿化、硬化处理。 |  | 60 |  |  |  |
| 1.3.5 | 根据经营需要，按实用与美观相结合的原则，经专门设计，按服务功能进行布局，需要绿化、硬化、美化的地方全部经过绿化、硬化、美化处理。 |  | 80 |  |  |  |
| 2 | 接待设施 | 390 |  |  |  |  |
| 2.1 | 厨房 | 60 |  |  |  |  |
| 2.1.1 | 厨房布局、流程基本合理，通风好。有冷藏、冷冻、消毒设施，食品和非食品存放场所分设。厨房整洁卫生，有防蚊蝇、蟑螂等设施。 |  | 20 |  |  |  |
| 2.1.2 | 厨房布局、流程较合理，通风良好。食品和非食品存放场所分设。有冷藏、冷冻、消毒设施。地面经硬化防滑处理，墙面瓷砖墙裙1.5米以上。厨房整洁卫生，有防蚊蝇、蟑螂等设施。 |  | 30 |  |  |  |
| 2.1.3 | 厨房布局、流程合理，紧邻餐厅，配备通风排烟设施和消防设施。食品和非食品存放场所分设。地面经硬化防滑处理，墙面瓷砖墙裙2米以上。有冷藏、冷冻设施和餐具专用消毒设备，有符合食品卫生标准的冷菜柜。厨房整洁卫生，有防蚊蝇、蟑螂等设施。有专门放置临时垃圾的设施。 |  | 40 |  |  |  |
| 2.1.4 | 厨房布局、流程合理，紧邻餐厅，配备通风排烟设施和消防设施。食品和非食品存放场所分设。地面经硬化防滑处理，墙面瓷砖墙裙2米以上，且有吊顶。有冷藏、冷冻设施和餐具专用消毒设备，食品粗加工间和烹调间分设。有符合食品卫生标准的冷菜柜。厨房整洁卫生，有防蚊蝇、蟑螂等设施。有专门放置临时垃圾的设施。 |  | 50 |  |  |  |
| 2.1.5 | 厨房布局、流程合理，紧邻餐厅，配备通风排烟设施和消防设施。食品和非食品存放场所分设。食品粗加工间和烹调间分设。地面经硬化防滑处理，墙面瓷砖墙裙2米以上，且有吊顶。有充足的冷藏、冷冻和保鲜设施，有餐具专用消毒设备，有符合食品卫生标准的冷菜柜。厨房整洁卫生，有防蚊蝇、蟑螂等设施。有专门放置临时垃圾的设施，并保持密封。 |  | 60 |  |  |  |
| 2.2 | 餐厅 | 60 |  |  |  |  |
| 2.2.1 | 餐厅布局合理、宽敞，采光通风好，整洁卫生。餐具、酒具等各种器具配套，消毒措施到位。 |  | 20 |  |  |  |
| 2.2.2 | 餐厅布局合理、宽敞，采光通风较好，整洁卫生。餐具、酒具、茶具等各种器具配套，消毒措施到位。有防蚊蝇、蟑螂等设施。 |  | 30 |  |  |  |
| 2.2.3 | 餐厅布局合理、宽敞，采光通风良好，整洁卫生。餐具、酒具、茶具等各种器具配套，无破损，并定期消毒。有防蚊蝇、蟑螂等设施。一次性可接待就餐人数40人以上。 |  | 40 |  |  |  |
| 2.2.4 | 餐厅经适当装修，布局合理、宽敞，采光通风良好，整洁卫生。餐具、酒具、茶具等各种器具配套，无破损，并定期消毒。有防蚊蝇、蟑螂等设施。一次性可接待就餐人数60人以上。 |  | 50 |  |  |  |
| 2.2.5 | 餐厅经适当装修，布局合理、宽敞，采光通风良好，整洁卫生。餐具、酒具、茶具等各种器具配套，无破损，并定期消毒。有防蚊蝇、蟑螂等设施。一次性可接待就餐人数80人以上。 |  | 60 |  |  |  |
| 2.3 | 食品 | 60 |  |  |  |  |
| 2.3.1 | 食品来源和食品加工符合食品卫生要求，饮用水达到安全标准。有2个以上具有农家风味和地方特色的菜点。 |  | 20 |  |  |  |
| 2.3.2 | 食品来源和食品加工符合食品卫生要求，饮用水达到安全标准。有3个以上具有农家风味和地方特色的菜点。 |  | 30 |  |  |  |
| 2.3.3 | 食品来源和食品加工符合食品卫生要求，饮用水达到安全标准。有5个以上具有农家风味和地方特色的菜点。有专门印制的菜单和饮品单，出菜率在60%以上。 |  | 40 |  |  |  |
| 2.3.4 | 食品来源和食品加工符合食品卫生要求，饮用水达到安全标准。有8个以上具有农家风味和地方特色的菜点。有专门印制的菜单和饮品单，出菜率在80%以上。 |  | 50 |  |  |  |
| 2.3.5 | 食品来源和食品加工符合食品卫生要求，饮用水达到安全标准。结合当地特色农产品，有10个以上具有农家风味和地方特色的菜点。有专门印制的菜单和饮品单，出菜率在80%以上。 |  | 60 |  |  |  |
| 2.4 | 厕所 | 50 |  |  |  |  |
| 2.4.1 | 至少有一间公共厕所，整洁卫生。采光、通风、照明条件好。冲洗设备完好，且有手纸框、洗手池（备有洗涤用品）等辅助设施；厕所内经适当装修，有明显的指示标志和防滑标志。 |  | 10 |  |  |  |
| 2.4.2 | 至少有一间公共厕所，且男女分设，整洁卫生。采光、通风、照明条件较好。冲洗设备完好，且有手纸框、洗手池（备有洗涤用品）、镜台等辅助设施。厕所内经适当装修，有明显的指示标志和防滑标志。 |  | 20 |  |  |  |
| 2.4.3 | 有一间以上公共厕所，且男女分设，每个厕所厕位各不少于2个，整洁卫生。采光、通风、照明条件较好，有除臭措施。冲洗设备完好，且有手纸框、洗手池（备有洗涤用品）、镜台等辅助设施。厕所墙面瓷砖墙裙1.5米以上，地面经防滑处理，有明显的指示标志和防滑标志。 |  | 30 |  |  |  |
| 2.4.4 | 有一间以上公共厕所，且男女分设，每个厕所厕位各不少于2个，整洁卫生。采光、通风、照明条件较好，有除臭措施。冲洗设备完好，且有手纸框、洗手池（备有洗涤用品）、镜台等辅助设施。厕所墙面瓷砖墙裙2米以上。地面经防滑处理，有明显的指示标志和防滑标志。 |  | 40 |  |  |  |
| 2.4.5 | 有一间以上公共厕所，且男女分设，每个厕所厕位各不少于2个，有专人负责打扫，整洁卫生。采光、通风、照明条件较好，有除臭措施。冲洗设备完好，且有手纸框、洗手池（备有洗涤用品）、镜台等辅助设施。厕所墙面瓷砖墙裙2米以上。地面经防滑处理，有明显的指示标志和防滑标志。 |  | 50 |  |  |  |
| 2.5 | 客房 | 50 |  |  |  |  |
| 2.5.1 | 有2间以上客房。客房布局合理，整洁卫生，有防蚊蝇、蟑螂等设施。有桌椅、衣架、电扇、电视机、应急照明等基本接待设施和拖鞋、烟灰缸、茶水等生活用品，家具、用品使用性能好。床单等床上用品做到一客一换。 |  | 10 |  |  |  |
| 2.5.2 | 有6间以上客房。客房布局合理，有防蚊蝇、蟑螂等设施。有桌椅、床头柜、衣架、电扇、电视机、应急照明等基本接待设施和拖鞋、烟灰缸、茶水等生活用品，家具、用品使用性能较好。床单等床上用品做到一客一换。客房每日至少打扫一次，整洁卫生，做到应叫服务。 |  | 20 |  |  |  |
| 2.5.3 | 有10间以上客房，其中应有配置空调的客房。客房布局合理，舒适宽敞。有防蚊蝇、蟑螂等设施。有桌椅、床头柜、衣架、电扇、电视机、电话、应急照明等基本接待设施和拖鞋、烟灰缸、茶水等生活用品，家具、用品使用性能良好。床单等床上用品做到一客一换，且定期进行消毒。客房每日至少打扫一次，整洁卫生，做到应叫服务。 |  | 30 |  |  |  |
| 2.5.4 | 有15间以上客房，其中有4间以上配置空调的客房。客房经装饰装修，布局合理，舒适宽敞。有防蚊蝇、蟑螂等设施。有桌椅、床头柜、衣架、电扇、电视机、电话、应急照明等基本接待设施和拖鞋、烟灰缸、茶水等生活用品，家具、用品使用性能良好。床单等床上用品做到一客一换，且定期进行消毒。客房每日至少打扫一次，整洁卫生，做到随叫随时服务。 |  | 40 |  |  |  |
| 2.5.5 | 有20间以上客房，其中有5间以上配置空调的客房。客房经装饰装修，布局合理，舒适宽敞。有防蚊蝇、蟑螂等设施。有桌椅、床头柜、衣架、电扇、电视机、电话、应急照明等基本接待设施和拖鞋、烟灰缸、茶水等生活用品，家具、用品使用性能良好。床单等床上用品做到一客一换，且定期进行消毒。客房每日至少打扫一次，整洁卫生，做到随叫随时服务。 |  | 50 |  |  |  |
| 2.6 | 客房辅助设施 | 50 |  |  |  |  |
| 2.6.1 | 至少有1间供住宿客人洗刷、洗浴和方便等的盥洗室，冲洗设备完好，整洁卫生，有防滑标志。配备梳妆镜、洗脸盆架。24小时供应冷水，定时供应热水。 |  | 10 |  |  |  |
| 2.6.2 | 至少有1间供住宿客人洗刷、洗浴和方便等的盥洗室，冲洗设备完好，整洁卫生。地面经防滑处理且有防滑标志，墙面磁砖墙裙2米以上。配备梳妆镜、洗脸盆架。24小时供应冷水，6小时供应热水。 |  | 20 |  |  |  |
| 2.6.3 | 每个楼层至少有一间供住宿客人洗刷、洗浴和方便等的盥洗室或有2个以上盥洗室，冲洗设备完好，整洁卫生。地面经防滑处理且有防滑标志，墙面磁砖墙裙2米以上。配备梳妆镜、洗脸盆架。24小时供应冷水，12小时供应热水。 |  | 30 |  |  |  |
| 2.6.4 | 客房内单设卫生间，地面经防滑处理，墙面磁砖墙裙2米以上。有抽水马桶及洗浴设施，提供免费洗浴用品。配备梳妆镜、洗脸盆架。24小时供应冷、热水。 |  | 40 |  |  |  |
| 2.6.5 | 客房内单设卫生间，地面经防滑处理，墙面磁砖墙裙2米以上。有抽水马桶及洗浴设施，提供免费洗浴用品。配备梳妆镜、洗脸盆架。24小时供应冷、热水。 |  | 50 |  |  |  |
| 2.7 | 停车场 | 30 |  |  |  |  |
| 2.7.1 | 就近有游客泊车地方。 |  | 20 |  |  |  |
| 2.7.2 | 有供游客泊车的自备场地。 |  | 25 |  |  |  |
| 2.7.3 | 有自备停车场地，车位与接待能力相适应。 |  | 30 |  |  |  |
| 2.8 | 综合服务 | 30 |  |  |  |  |
| 2.8.1 | 能提供公用电话、信息查询、小件物品寄存、宣传品、雨伞等综合服务。 |  | 20 |  |  |  |
| 2.8.2 | 能提供信息查询、小件物品寄存、宣传品、雨伞、旅行日常用品、旅游纪念品、土特产品等综合服务。 |  | 25 |  |  |  |
| 2.8.3 | 设有专门的住宿登记接待处。提供信息查询、小件物品寄存、宣传品、雨伞、旅行日常用品、旅游纪念品、土特产品等综合服务。能提供贵重物品专用寄存、上网、传真等服务。 |  | 30 |  |  |  |
| 3 | 安全管理 | 90 |  |  |  |  |
| 3.1 | 经营用房安全牢固，无危房，无乱搭乱建设施。 |  | 10 |  |  |  |
| 3.2 | 热水供给设备、用电设施、烹调设施、桌椅等安全可靠。 |  | 10 |  |  |  |
| 3.3 | 备有消防、防盗、救护等设备，完好有效，并按规定进行定期检查。 |  | 10 |  |  |  |
| 3.4 | 易发生危险的设施、地段等标有明显的警示标志，并有必要的防护措施。 |  | 10 |  |  |  |
| 3.5 | 建立住宿游客登记制度，游客凭有效身份证件登记住宿。 |  | 10 |  |  |  |
| 3.6 | 主要从业人员经过消防、卫生、治安等安全知识培训，掌握安全设备使用的基本技能。 |  | 5 |  |  |  |
| 3.7 | 建立突发事件处理应急机制，主要从业人员具有在紧急情况下游客疏散、电话报警、快速救援等的知识和技能。 |  | 15 |  |  |  |
| 3.8 | 备有游客常用、应急的非处方药品。 |  | 10 |  |  |  |
| 3.9 | 建立安全巡查制度，并能在适当时间进行安全巡查。 |  | 10 |  |  |  |
| 4 | 环境保护 | 40 |  |  |  |  |
| 4.1 | 旅游服务设施建设、经营服务活动等不破坏周边自然资源和生态环境。 |  | 3 |  |  |  |
| 4.2 | 旅游服务设施建设、经营服务活动等能保护好特色建筑物。 |  | 2 |  |  |  |
| 4.3 | 经营场地有专人打扫，基本无污水污物，无乱扔乱放。 |  | 5 |  |  |  |
| 4.4 | 生活污水、粪便经污水处理池等方式有效处理后排放。 |  | 5 |  |  |  |
| 4.5 | 处理池等的处理能力与接待人数相适应。 |  | 5 |  |  |  |
| 4.6 | 处理池等设施位置合理，并防渗、密封。 |  | 5 |  |  |  |
| 4.7 | 生活垃圾集中收集，统一处理。 |  | 5 |  |  |  |
| 4.8 | 经营场地放置一定数量的垃圾筒。 |  | 3 |  |  |  |
| 4.9 | 垃圾桶设计具有农家特色。 |  | 2 |  |  |  |
| 4.10 | 垃圾筒体完好、有盖，表面干净无污渍，能及时处理。 |  | 5 |  |  |  |
| 5 | 服务质量 | 120 |  |  |  |  |
| 5.1 | 建立健全各项岗位责任制、服务质量标准和消费者投诉处理制度。 | 45 |  |  |  |  |
| 5.1.1 | 树立游客至上、优质服务的宗旨。经营业主诚实守信，依法经营。 |  | 10 |  |  |  |
| 5.1.2 | 制定岗位服务质量操作规范。 |  | 5 |  |  |  |
| 5.1.3 | 可按规范提供接待服务。 |  | 10 |  |  |  |
| 5.1.4 | 设有旅游服务质量投诉电话和意见簿，无严重质量投诉。 |  | 10 |  |  |  |
| 5.1.5 | 能按游客意见改进服务。 |  | 10 |  |  |  |
| 5.2 | 从业人员基本要求 | 40 |  |  |  |  |
| 5.2.1 | 从业人员身体健康，有卫生健康证。 |  | 10 |  |  |  |
| 5.2.2 | 从业人员定期进行健康体检。 |  | 10 |  |  |  |
| 5.2.3 | 从业人员着装整洁。 |  | 5 |  |  |  |
| 5.2.4 | 从业人员着装基本统一。 |  | 5 |  |  |  |
| 5.2.5 | 从业人员掌握旅游接待服务基本知识，文明礼貌，服务态度热情。 |  | 10 |  |  |  |
| 5.3 | 从业人员培训 | 15 |  |  |  |  |
| 5.3.1 | 从业人员专业培训率达50% |  | 5 |  |  |  |
| 5.3.2 | 从业人员专业培训率达75% |  | 10 |  |  |  |
| 5.3.3 | 从业人员专业培训率达100% |  | 15 |  |  |  |
| 5.4 | 能用普通话进行接待服务。 | 10 |  |  |  |  |
| 5.5 | 有一名以上厨师具有初级以上烹调职业资格证书。 | 10 |  |  |  |  |
| 6 | 特色项目 | 70 |  |  |  |  |
| 6.1 | 户外活动场所 | 20 |  |  |  |  |
| 6.1.1 | 有一定适宜游客户外活动的场所。 |  | 10 |  |  |  |
| 6.1.2 | 有游客户外活动的场所，且具有一定的服务功能。 |  | 20 |  |  |  |
| 6.2 | 体验活动 | 50 |  |  |  |  |
| 6.2.1 | 可提供赏花、摘水果、垂钓、种小菜等农事参与体验活动。 |  | 5 |  |  |  |
| 6.2.2 | 体验活动有专人指导、讲解。 |  | 10 |  |  |  |
| 6.2.3 | 可提供游客参与的做当地工艺品、唱山歌等农家趣事活动。 |  | 5 |  |  |  |
| 6.2.4 | 附近有供游客游玩的一些旅游景观。 |  | 10 |  |  |  |
| 6.2.5 | 可提供旅游景观简要的介绍资料。 |  | 5 |  |  |  |
| 6.2.6 | 有具有地方特色的民族民俗文化表演活动。 |  | 10 |  |  |  |
| 6.2.7 | 民族民俗文化表演活动的游客参与性强。 |  | 5 |  |  |  |
| 7 | 加分项目 | 50 |  |  |  |  |
| 7.1 | 农家乐经营户获得国家、省、市、县相关荣誉称号。 | 20 |  |  |  |  |
| 7.1.1 | 获得国家级荣誉称号。 |  | 20 |  |  |  |
| 7.1.2 | 获得省级荣誉称号。 |  | 15 |  |  |  |
| 7.1.3 | 获得市级荣誉称号。 |  | 10 |  |  |  |
| 7.1.4 | 获得区、县级荣誉。 |  | 5 |  |  |  |
| 7.2 | 位于国家农业旅游示范点内。 | 15 |  |  |  |  |
| 7.3 | 从业人员所占比例 | 15 |  |  |  |  |
| 7.3.1 | 从业人员中农村剩余劳动力占30%。 |  | 5 |  |  |  |
| 7.3.2 | 从业人员中农村剩余劳动力占50%。 |  | 10 |  |  |  |
| 7.3.3 | 从业人员中农村剩余劳动力占100%。 |  | 15 |  |  |  |
| 合计  得分 |  | 1000 |  |  |  |  |

附件2：

**杨陵区农家乐旅游星级评定服务质量要求**

一、服务基本原则

1、对客人礼貌、热情、亲切、友好。

2、对所有客人，不分种族、民族、国别、贫富、亲疏，一视同仁。

3、密切关注并尽量满足客人的需求，高效率地完成对客服务。

4、遵守国家法律法规，保护客人的合法权益。

5、尊重客人的道德信仰与风俗习惯，不损害民族尊严。

二、服务基本要求

1、仪容仪表端庄、大方、整洁；

2、服务过程中表情自然、亲切，热情适度，提倡微笑服务；

3、各岗位行为规范，主动服务，有职业风范；

4、以协调适宜的自然语言和身体语言对客服务，让客人感到尊重舒适。

三、服务人员语言要求

1、语言文明、简明、清晰，符合礼仪规范；

2、对客人提出的问题暂时无法解决时，应耐心解释并于事后设法解决，不推诿和应付。

四、管理制度要求

1、有员工手册、有农家乐旅游组织机构图和部门组织机构图。

1. 管理制度、层级管理、质量控制、市场营销、物资采购、安全管理等制度健全。

附件3：

杨陵区农家乐旅游星级评定申请表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 户号 |  | 户主 |  | 联系方式 | | |  | |
| 主要服务项目 | □住宿   □餐饮  □会议 □康体   □娱乐  □农家体验   □其它：                可多选 | | | | | | | |
| 开业时间 |  | 建筑面积 |  | 年接待  游客量 | | |  | |
| 客房数量 |  | 床位数量 |  | 餐位总数 | | |  | |
| 从业人员总数 |  | 年均收入 |  | | 宗教信仰 | |  | |
| 证照情况 | □餐饮许可证 □工商营业执照 □健康证 □其它 | | | | | | | |
| 申请评定等级 | □一星级□二星级□三星级□四星级以上 | | | | | 申请时间 | |  |
| 镇办初审意见 | 推荐星级 | |  | | | | | |
| (盖章)                                   年    月    日 | | | | | | | |
| 区评定小组考核验收评定意见 | (盖章)                                   年    月    日 | | | | | | | |