

Số: 142 /2022/QĐ-TNH

Hà Nội, ngày 14 tháng 10 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH

V/v: Điều chỉnh danh mục đánh giá chất lượng dịch vụ nội bộ

TỔNG GIÁM ĐỐC

- Căn cứ Điều lệ và Quy chế Tổ chức và hoạt động của Công ty Cổ phần Đầu tư và Quản lý Khách sạn TNH (TNH);
- Căn cứ theo đề xuất của Phòng Kiểm soát Chất lượng dịch vụ và Tuân thủ;

QUYẾT ĐỊNH:

- Điều 1.** Ban hành Quyết định Điều chỉnh danh mục đánh giá chất lượng dịch vụ nội bộ.
- Điều 2.** Giao Phòng Kiểm soát Chất lượng dịch vụ và Tuân thủ có trách nhiệm tổ chức, triển khai thực hiện, thường xuyên đánh giá và định kỳ rà soát Quyết định này.
- Điều 3.** Quyết định này có hiệu lực thi hành kể từ ngày ký, Phòng Kiểm soát Chất lượng dịch vụ và Tuân thủ, các Khối, Phòng, Ban, đơn vị trực thuộc TNH và các tập thể, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thực hiện Quyết định này./.

Nơi nhận:

- TGD (để báo cáo);
- Các Khối/Phòng/Ban/Đơn vị trực thuộc TNH (để thực hiện);
- Lưu: PPC-HC/Các đơn vị.



TỔNG GIÁM ĐỐC 
NGUYỄN BÁ LUÂN



SOJO - Bảng đánh giá chất lượng dịch vụ nội bộ
Bảo cáo: Khu vực JO247 Lounge

Tỉ lệ hoàn thành

#	Hạng mục kiểm tra	Chi tiết	Điểm tối đa	Đạt	Không đạt	NA	Check	Ghi chú
TỔNG			25	0	0	0		
1	Quầy check in	Đào nhận, trả phòng được sắp xếp gọn gàng, sạch sẽ và được bảo trì tốt?	1				x	
2	Quầy check in	Kiosk check in (bao gồm: Bút ký điện tử, face ID, máy scan passport, máy POS, máy cắt thẻ khóa phòng) sạch sẽ và hoạt động tốt?	1				x	
3	Quầy check in	Máy tính chủ Master PC và máy in sạch sẽ và hoạt động tốt?	1				x	
4	Quầy check in	Sổ nhật ký quỹ tiền mặt được thực hiện đúng và đầy đủ vào mỗi đầu và cuối ca (nhân viên kí và ghi rõ họ tên)?	1				x	
5	Quầy check in	QR code để tải SOJO App luôn hiện diện trên quầy và khách dễ dàng tiếp cận?	1				x	
6	Góc truy cập	Máy tính, bàn phím và chuột tại khu vực góc truy cập sạch sẽ và ở trạng thái sẵn sàng sử dụng (Luôn ở màn hình chờ, kết nối wifi và dữ liệu khách lưu về đã được xóa)?	1				x	
7	Thực đơn	Thực đơn tablet/giấy sẵn sàng phục vụ khách?	1				x	
8	Án phẩm truyền thông/ Mặt hàng Iconic	Các ấn phẩm truyền thông promotion (nếu có) được giữ sạch sẽ, không nhàu nát và được trưng bày trên quầy?	1				x	
9	Án phẩm truyền thông/ Mặt hàng Iconic	Các mặt hàng Iconic được bày bán đúng nơi quy định, đúng theo danh sách mặt hàng được phê duyệt và đầy đủ chính xác giá bán?	1				x	
10	Hàng hóa	Các loại lon, chai,... được sắp xếp với nhãn chai quay ra ngoài theo nguyên tắc FIFO?	1				x	
11	Hàng hóa	Công tác theo dõi các mặt hàng sắp hết hạn được thực hiện đầy đủ, có sổ sách theo dõi? Có phương án xử lý các mặt hàng sắp hết hạn?	1				x	
12	Hàng hóa	Đối với các sản phẩm đã mở được dán nhãn: tên sản phẩm, ngày mở và hạn sử dụng?	1				x	
13	Hàng hóa	Thông tin món không có sẵn trong ngày (so với menu) được cập nhật hàng ngày. (Nếu đầy đủ món, ghi chú rõ)?	1				x	
14	Trang thiết bị	Các loại cốc, tách, ly được lau rửa sạch sẽ và không bị nứt mẻ trước khi phục vụ khách?	1				x	
15	Trang thiết bị	Các thiết bị máy móc sạch và hoạt động tốt: máy xay, máy vắt, máy pha café, máy rửa ly, máy làm đá, máy nước nóng v.v?	1				x	
16	Trang thiết bị	Nhiệt độ tủ đông đảm bảo <= -18 độ C, tủ mát <=5 độ C? Danh sách theo dõi nhiệt độ tủ được thực hiện đầy đủ?	1				x	
17	Trang thiết bị	Các tấm rèm tại JO247 Lounge đều sạch, không rách, sờn?	1				x	

#	Hạng mục kiểm tra	Chi tiết	Điểm tối đa	Đạt	Không đạt	NA	Check	Ghi chú
18	Trang thiết bị	Bàn ghế, sofa sạch sẽ và trong điều kiện tốt?	1				x	
19	Trang thiết bị	Tất cả đồ trang trí sạch sẽ và trong điều kiện tốt?	1				x	
20	Trang thiết bị	Các thiết bị trò chơi sạch sẽ, trong điều kiện hoạt động tốt?	1				x	
21	Trang thiết bị	Máy bán hàng tự động hoạt động tốt? Các mặt hàng đủ trên các dải, còn hạn sử dụng? Hình ảnh và giá trên màn hình hiển thị chính xác với sản phẩm trong máy?	1				x	
22	Tuân thủ	Các checklist được tuân thủ thực hiện?	1				x	
23	Các thiết bị trình chiếu	TV khu vực JO247 Lounge tuân thủ tiêu chuẩn Visual concept theo từng thời kỳ?	1				x	
24	Các thiết bị trình chiếu	Màn chiếu tuân thủ Visual concept theo từng thời kỳ?	1				x	
25	Trang phục và diện mạo	Nhân viên mặc đồng phục đầy đủ, đúng bộ phận, đeo biển tên ngay ngắn theo quy định?	1				x	



SOJO - Bảng đánh giá chất lượng dịch vụ nội bộ
Bảo cáo: Khu vực tự phục vụ

Tỉ lệ hoàn thành

0.00%

#	Hạng mục kiểm tra	Chi tiết	Điểm tối đa	Đạt	Không đạt	NA	Check	Ghi chú
TỔNG			22	0	0	0		
1	Phòng Gym	Máy tập đa năng, ghế tập tạ hoạt động tốt và được bảo trì định kỳ? Máy chạy bộ trong điều kiện hoạt động tốt. Nếu có máy đang hỏng hoặc đang bảo trì, máy được dán thông báo rõ ràng đến khách?	1				x	
2	Phòng Gym	01 giá đỡ tạ ba tầng trong tình trạng tốt?	1				x	
3	Phòng Gym	Tủ locker đựng đồ cá nhân sạch sẽ và hoạt động tốt?	1				x	
4	Phòng Gym	Kệ đựng khăn và khăn sạch và gọn gàng? Khăn đã sử dụng được thu gom định kỳ theo ca?	1				x	
5	Phòng Gym	Điện thoại nội bộ sạch sẽ, hoạt động tốt?	1				x	
6	Phòng Gym	Các thiết bị tập được kết nối Internet/Wifi/TV sẵn sàng cho khách sử dụng?	1				x	
7	Phòng Gym	Hệ thống ánh sáng hoạt động tốt?	1				x	
8	Phòng Gym	Sàn gạch cao su và thảm chỉ chân tường sạch sẽ và được bảo trì tốt?	1				x	
9	Phòng giặt là dành cho khách	Thanh treo quần áo sạch sẽ và được bảo trì tốt? Có giỏ đựng đồ tại phòng giặt là dành cho khách?	1				x	
10	Phòng giặt là dành cho khách	Máy giặt, máy sấy hoạt động tốt?	1				x	
11	Phòng giặt là dành cho khách	Thiết bị điều khiển và thanh toán hoạt động bình thường?	1				x	
12	Phòng giặt là dành cho khách	Bồn giặt tay, bàn là, cầu là sạch sẽ, hoạt động tốt?	1				x	
13	Phòng giặt là dành cho khách	Ghế ngồi chờ sạch sẽ, không cập kênh, kê gọn gàng?	1				x	
14	Phòng giặt là dành cho khách	Trần, tường, sàn nhà có sạch sẽ và trong tình trạng tốt?	1				x	
15	Phòng Relax	Các nội thất được bọc, phủ (ghế, sofa) đều sạch sẽ, không có vết ố bẩn và trong điều kiện tốt?	1				x	
16	Phòng Relax	Trần, tường, sàn nhà có sạch sẽ và trong tình trạng tốt?	1				x	
17	Phòng Relax	Các cổng sạc đa năng hoạt động tốt?	1				x	
18	Phòng Relax	Đèn đọc sách theo ghế sofa hoạt động tốt?	1				x	
19	Phòng Relax	Hệ thống ánh sáng đèn trần hoạt động tốt?	1				x	
20	Phòng Relax	Rèm cản nắng sạch sẽ và hoạt động tốt?	1				x	
21	Phòng Relax	Điện thoại nội bộ sạch, hoạt động tốt?	1				x	
22	Tuần thủ	Các checklist được tuần thủ thực hiện?	1				x	



SOJO - Bảng đánh giá chất lượng dịch vụ nội bộ
Báo cáo: Khu vực bếp mở

Tỉ lệ hoàn thành

100%

#	Hạng mục kiểm tra	Chi tiết	Điểm tối đa	Đạt	Không đạt	NA	Check	Ghi chú
TỔNG			9	0	0	0		
1	Bếp mở	Khu vực bếp mở được sắp xếp gọn gàng, sạch sẽ, bảo trì tốt?	1				x	
2	Bếp mở	Bếp mở có sẵn ít nhất 1 chảo, 1 nồi inox sạch sẽ và sẵn sàng cho khách sử dụng?	1				x	
3	Bếp mở	Đồ chinaware, cutlery, kitchen Utensil được sắp xếp gọn gàng, sạch sẽ, không sút mẻ?	1				x	
4	Bếp mở	Tất cả đồ trang trí được bảo quản trong điều kiện tốt, được vệ sinh thường xuyên?	1				x	
5	Bếp mở	Máy lọc nước có đủ nước nóng/ lạnh, được bảo trì và hoạt động tốt?	1				x	
6	Bếp mở	Máy hút khói sạch sẽ, hoạt động tốt?	1				x	
7	Bếp mở	Giá bát đĩa Inox nan âm tủ sạch sẽ, trong điều kiện tốt?	1				x	
8	Bếp mở	Thùng rác treo trong điều kiện tốt (theo concept của từng cơ sở)?	1				x	
9	Bếp mở	Lò vi sóng 25L sạch, không quá mùi thức ăn từ khách sử dụng trước đó, hoạt động tốt?	1				x	



SOJO - Bảng đánh giá chất lượng dịch vụ nội bộ

Tỉ lệ hoàn thành

0.00%

#	Hạng mục kiểm tra	Chi tiết	Điểm tối đa	Đạt	Không đạt	NA	Check	Ghi chú
TỔNG			19	0	0	0		
1	Phòng Khách	Khăn ga trải giường, gối có được giặt sạch sẽ, không có vết ố & rách?	1				x	
2	Phòng Khách	Quy định PCCC và hướng dẫn tình huống thoát hiểm có được bố trí rõ ràng, dễ nhìn không?	1				x	
3	Phòng Khách	Tất cả gương có được vệ sinh sạch sẽ và sáng bóng, không có vết bẩn, không sứt mẻ?	1				x	
4	Phòng Khách	Rèm cản nắng, cản sáng và rèm ngăn giữa phòng sạch không sờn rách và hoạt động tốt?	1				x	
5	Phòng Khách	Trần - tường - sàn, giấy dán tường có sạch sẽ, không vết ố hoặc sờn rách?	1				x	
6	Phòng Khách	Góc Sojo Wiki có đủ thông tin, sắp xếp gọn gàng không? Máy sấy tóc hoạt động tốt? Có vệ sinh sạch sẽ và được setup trong túi đựng máy sấy có logo SOJO không?	1				x	
7	Phòng Khách	Đủ 2 đôi dép SOJO sạch sẽ không? Đủ 5 mắc áo không?	1				x	
8	Phòng Khách	Kết an toàn sạch và hoạt động bình thường?	1				x	
9	Phòng Khách	Tủ mát sạch sẽ, hoạt động tốt? Đủ 2 chai nước SOJO quay mác ra ngoài?	1				x	
10	Phòng Khách	Bàn đầu giường được set up đầy đủ gọn gàng, giấy ăn trong hộp có ít nhất 1/2? Điện thoại trong phòng sạch sẽ, hoạt động tốt và dây điện thoại được sắp xếp gọn gàng?	1				x	
11	Phòng Khách	Tất cả các thiết bị chiếu sáng trong phòng đều hoạt động tốt?	1				x	
12	Phòng tắm	Các vòi tắm có thể điều chỉnh nhiệt độ nước nóng, lạnh dễ dàng, không có vết ố?	1				x	
13	Phòng tắm	Sàn cabin tắm không bẩn, không tóc? Thoát nước sàn hoạt động tốt?	1				x	
14	Phòng tắm	Thùng rác sạch sẽ, túi rác không lộ ra ngoài?	1				x	
15	Phòng tắm	Bồn rửa mặt sạch, không vết ố, không xước, sứt mẻ? Trên bồn có 02 cốc sạch, không sứt mẻ?	1				x	
16	Phòng tắm	Có giấy vệ sinh dự phòng cho toilet?	1				x	
17	Phòng tắm	Tất cả các khăn tắm, Khăn tay, khăn mặt đều sạch sẽ, không sờn rách, được sắp xếp gọn gàng?	1				x	
18	Phòng tắm	Bình sữa tắm, dầu gội và nước rửa tay còn ít nhất 1/3?	1				x	
19	Phòng tắm	Đồ cung cấp tiện nghi trong phòng tắm đầy đủ (02 bộ bàn chải kem đánh răng, 01 mũ chụp tóc), đồ gọi thêm như lược và bông tai có sẵn khi gọi?	1				x	



SOJO - Bảng đánh giá chất lượng dịch vụ nội bộ
Bảo cáo: Khu vực công cộng

Tỉ lệ hoàn thành **0.00%**

#	Hạng mục kiểm tra	Chi tiết	Điểm tối đa	Đạt	Không đạt	NA	Check	Ghi chú
			TỔNG	18	0	0	0	
1	Bên ngoài tòa nhà	Tổng thể bên ngoài tòa khách sạn sạch, được bảo trì tốt?	1				x	
2	Bên ngoài tòa nhà	Các thiết bị chiếu sáng hoạt động tốt & sạch sẽ?	1				x	
3	Bên ngoài tòa nhà	Các khu vực mặt sân, tường sạch sẽ, được bảo trì tốt?	1				x	
4	Bên ngoài tòa nhà	Hoa, cây cảnh bên ngoài tòa khách sạn tươi tốt?	1				x	
5	Bảng biển	Biển bảng chỉ dẫn trong khách sạn được chỉ dẫn đúng, sạch sẽ và trong tình trạng tốt?	1				x	
6	Hành lang lối thoát hiểm	Khu vực lối vào tòa nhà và JO247 Lounge đều có máy khử khuẩn, hoạt động tốt?	1				x	
7	Khu vực công cộng	Thảm tại các khu vực công cộng sạch sẽ, không có vết ố và trong điều kiện tốt?	1				x	
8	Khu vực công cộng	Các bề mặt kim loại trong tình trạng sạch sẽ, không rỉ sét?	1				x	
9	Khu vực công cộng	Thang máy hoạt động ổn định và êm, đầu đọc thẻ từ hoạt động tốt?	1				x	
10	Khu vực công cộng	Tường, gương được đánh bóng sạch sẽ, không vỡ, không sứt mẻ?	1				x	
11	Khu vực công cộng	Thùng rác sạch sẽ, không móp méo, không sứt mẻ & trong tình trạng hoạt động tốt?	1				x	
12	Khu vực công cộng	Máy đánh bóng giày sạch sẽ, hoạt động tốt?	1				x	
13	Khu vực công cộng	Nhà vệ sinh khu vực công cộng sạch sẽ, không có mùi hôi và được bảo trì?	1				x	
14	Khu vực công cộng	Các vách ngăn trong khu vực toilet sạch sẽ & trong tình trạng bảo dưỡng tốt?	1				x	
15	Khu vực công cộng	Kệ rửa, chậu rửa, toilets sạch sẽ và được bảo trì tốt?	1				x	
16	Khu vực công cộng	Nhà vệ sinh công cộng luôn có bình xà phòng rửa tay. Bình còn ít nhất 1/3?	1				x	
17	Khu vực công cộng	Nhà vệ sinh công cộng luôn có giấy vệ sinh (không ít hơn 1/2 cuộn) được gấp nếp hình tam giác?	1				x	
18	Khu vực công cộng	Máy sấy tay sạch sẽ, hoạt động tốt?	1				x	



SOJO - Bảng đánh giá chất lượng dịch vụ nội bộ
 Báo cáo: Bộ phận Có Gu

Tỉ lệ hoàn thành

0.00%

#	Hạng mục kiểm tra	Chi tiết	Điểm tối đa	Đạt	Không đạt	NA	Check	Ghi chú
TỔNG			27	0	0	0		
1	Mua hàng	100% các thực phẩm có nguy cơ cao (bao gồm tất cả các sản phẩm gia súc và gia cầm sống và/hoặc chín) đều được mua từ các nhà cung cấp có hệ thống quản lý VS&ATTP?	1				x	
2	Mua hàng	Sổ sách ghi nhận các mặt hàng được giao nhận được thực hiện đầy đủ. Bao gồm số lượng sản phẩm mỗi lần giao nhận, ngày giao nhận, và tên sản phẩm?	1				x	
3	Lưu trữ thực phẩm	Giấy tờ nhập/ xuất (Bin card) được thực hiện đầy đủ?	1				x	
4	Lưu trữ thực phẩm	Hàng hóa được phân chia khu vực tránh lây nhiễm chéo?	1				x	
5	Lưu trữ thực phẩm	Nhiệt độ tủ đông có đảm bảo <= -18 độ C, tủ mát <= 5 độ C? Có danh sách theo dõi nhiệt độ tủ?	1				x	
6	Lưu trữ thực phẩm	Thực phẩm lưu trữ được sắp xếp và sử dụng theo nguyên tắc FIFO?	1				x	
7	Lưu trữ thực phẩm	Công tác theo dõi các mặt hàng sắp hết hạn được thực hiện đầy đủ, có sổ sách theo dõi? Có phương án xử lý các mặt hàng sắp hết hạn?	1				x	
8	Vệ sinh & Khử trùng	Thớt và dao chuẩn bị thực phẩm có màu khác nhau, sử dụng cho các loại thực phẩm khác nhau?	1				x	
9	Vệ sinh & Khử trùng	Các khu vực chế biến và phục vụ thực phẩm đều có lịch vệ sinh, khử trùng và thực hiện chính xác theo lịch?	1				x	
10	Vệ sinh & Khử trùng	Các loại hóa chất đều được ghi nhãn và để xa khỏi khu vực có thực phẩm?	1				x	
11	Kiểm tra, xác minh	Đối với các bữa ăn dành cho trên 20 người, mẫu thực phẩm phải được lấy và giữ trong vòng 24 giờ? Số kiểm thực 3 bước và số lưu mẫu thực phẩm được thực hiện đầy đủ?	1				x	
12	Kiểm tra, xác minh	Các thực phẩm đã được sơ chế phải có nhãn ghi đầy đủ: tên sản phẩm, ngày sơ chế và hạn sử dụng?	1				x	
13	Vệ sinh cơ sở vật chất, thiết bị	Tường: không bám bụi, bám mỡ, vết thực phẩm khô, mạng nhện...?	1				x	
14	Vệ sinh cơ sở vật chất, thiết bị	Nền: khô ráo, không có mỡ, không có rác rơi vãi (sau khi làm việc xong phải dọn các khu vực làm việc)?	1				x	
15	Vệ sinh cơ sở vật chất, thiết bị	Trần và các hạng mục thuộc trần (máng đèn, thông gió...) không bám bụi, mạng nhện, xác côn trùng chết...?	1				x	
16	Vệ sinh cơ sở vật chất, thiết bị	Cống rãnh: không tắc nghẽn, không hôi, vệ sinh hàng ngày, nắp cống đậy kín?	1				x	

#	Hạng mục kiểm tra	Chi tiết	Điểm tối đa	Đạt	Không đạt	NA	Check	Ghi chú
17	Vệ sinh cơ sở vật chất, thiết bị	Cửa: không bám bẩn, không bám thức ăn?	1				x	
18	Vệ sinh cơ sở vật chất, thiết bị	Bàn: khô ráo, không bám bụi, mỡ, không có vết thức ăn (mặt trên, mặt dưới)?	1				x	
19	Vệ sinh cơ sở vật chất, thiết bị	Kệ: không bám bụi, mỡ, gỉ (mặt trên, dưới)/phủ nilon theo đúng yêu cầu?	1				x	
20	Vệ sinh cơ sở vật chất, thiết bị	Máng khói: không bám khói đen (cũ), không bám dầu mỡ lâu ngày?	1				x	
21	Vệ sinh cơ sở vật chất, thiết bị	Tủ lạnh: Cánh cửa không bám mỡ, gioăng cửa tủ sạch sẽ, không bị rêu mốc, vệ sinh bên trong tủ đảm bảo?	1				x	
22	Vệ sinh cơ sở vật chất, thiết bị	Bếp nấu, lò nướng, lò hấp, chảo nghiêng... được vệ sinh sau mỗi ngày (không có vết bám lâu ngày)?	1				x	
23	Vệ sinh cơ sở vật chất, thiết bị	Xoong, nồi, chảo (ở trạng thái sạch, trên kệ dụng cụ) không bị gỉ sắt, không bám dầu mỡ?	1				x	
24	Kiểm soát côn trùng, rác thải	Thùng rác được đậy nắp kín. Rác được di chuyển ngay khi đầy, tránh để đầy tràn?	1				x	
25	Kiểm soát côn trùng, rác thải	Đèn diệt côn trùng hoạt động tốt và đảm bảo vệ sinh?	1				x	
26	Trang phục và diện mạo	Nhân viên mặc đồng phục đầy đủ, đúng bộ phận, đeo biển tên ngay ngắn theo quy định?	1				x	
27	Tuân thủ	Các checklist được tuân thủ thực hiện?	1				x	



SOJO - Bảng đánh giá chất lượng dịch vụ nội bộ
Bảo cáo: Bộ phận Chu đáo

Tỉ lệ hoàn thành

0.00%

#	Hạng mục kiểm tra	Chi tiết	Điểm tối đa	Đạt	Không đạt	NA	Check	Ghi chú
TỔNG			14	0	0	0		
1	Trang thiết bị	Máy giặt ướt/ khô trong tình trạng hoạt động tốt?	1				x	
2	Trang thiết bị	Máy sấy/máy vắt trong tình trạng hoạt động tốt?	1				x	
3	Trang thiết bị	Máy là ép công nghiệp/bàn là/cầu là trong tình trạng hoạt động tốt ?	1				x	
4	Trang thiết bị	Thùng nhựa phân loại hàng bán trong tình trạng hoạt động tốt?	1				x	
5	Trang thiết bị	Xe đẩy/giá treo đồng phục trong tình trạng hoạt động tốt?	1				x	
6	Trang thiết bị	Cân bàn trong tình trạng hoạt động tốt?	1				x	
7	Trang thiết bị	Máy may/vắt sổ trong tình trạng hoạt động tốt?	1				x	
8	Vệ sinh chung	Khu vực giặt/là đảm bảo vệ sinh?	1				x	
9	Vệ sinh chung	Khu vực kho sạch sẽ, được bảo trì, đảm bảo an toàn PCCC?	1				x	
10	Vệ sinh chung	Các chai để hóa chất phải dán đúng nhãn mác, gắng tay được sử dụng khi dùng đến hóa chất?	1				x	
11	Trang phục và diện mạo	Nhân viên mặc đồng phục đầy đủ, đúng bộ phận, đeo biển tên ngay ngắn theo quy định?	1				x	
12	Các hạng mục khác	Phiếu làm phòng được thực hiện, lưu trữ đầy đủ?	1				x	
13	Các hạng mục khác	Có sổ giao nhận chìa khóa (Masterkey, chìa khóa cơ) với thông tin chìa khóa được ghi đầy đủ, cụ thể, chữ ký xác nhận khi giao, nhận chìa khóa?	1				x	
14	Các hạng mục khác	Sổ theo dõi L&F được cập nhật đầy đủ thông tin (Đồ thất lạc, người tìm thấy, nơi lưu trữ, tình trạng đã trả/lưu kho, thời gian,...)? Trong kết sắt lưu trữ đồ thất lạc có hồ sơ, hình ảnh đi kèm?	1				x	



SOJO - Bảng đánh giá chất lượng dịch vụ nội bộ
 Báo cáo: Bộ phận Chuyên cần

Tỉ lệ hoàn thành

0.00%

#	Hạng mục kiểm tra	Chi tiết	Điểm tối đa	Đạt	Không đạt	NA	Check	Ghi chú
TỔNG			18	0	0	0		
1	Kiểm soát khóa	Các chìa khóa được dán nhãn đầy đủ và được lưu giữ tại tủ chìa khóa của bộ phận? Tủ chìa khóa dự phòng được khóa, niêm phong đầy đủ?	1				x	
2	Kiểm soát khóa	Sổ bản giao chìa khóa có đầy đủ giờ giao, nhận, xác nhận (tên, chữ ký) của người giao, người nhận?	1				x	
3	Camera an ninh/CCTV	Camera an ninh hoạt động tốt, trả hình ảnh về rõ ràng, đầy đủ các góc tại khu vực của camera đó. Những camera không hoạt động có lý do cụ thể (được ghi nhận lỗi)? Không phát hiện người lạ, người không có thẩm quyền trong phòng CCTV?	1				x	
4	Các trang thiết bị - Công cụ dụng cụ	Các thiết bị cứu hỏa, phòng cháy chữa cháy phải được kiểm tra hàng tháng đúng quy trình. Các thiết bị không đảm bảo phải được thống kê theo dõi kịp thời và báo cáo HM?	1				x	
5	Các trang thiết bị - Công cụ dụng cụ	Các thiết bị, phương tiện PCCC, hệ thống kỹ thuật, cầu thang thoát hiểm không bị các phương tiện dừng đỗ, các trang thiết bị khác gây cản trở?	1				x	
6	Các trang thiết bị - Công cụ dụng cụ	Các công cụ, thiết bị bảo hộ PCCC, tình huống khẩn cấp được lưu trữ đầy đủ, tiện dụng?	1				x	
7	Hệ thống PCCC	Đầu báo rò rỉ ga tại các bếp sạch sẽ, hoạt động tốt?	1				x	
8	Hệ thống PCCC	Đầu báo khói, báo cháy sạch, hoạt động tốt?	1				x	
9	Hệ thống PCCC	Tin hiệu báo cháy báo về tủ trung tâm hoạt động tốt?	1				x	
10	Hệ thống âm thanh	Loa báo sự cố trong khách sạn hoạt động tốt, âm thanh rõ ràng, dễ nghe?	1				x	
11	Các hạng mục khác	Có danh sách theo dõi bảo hành lưu trữ tại bộ phận được cập nhật thường xuyên, chính xác?	1				x	
12	Các hạng mục khác	Không có rác thải xây dựng, đồ đạc, tài sản thiết bị, rác thải... bị vứt bỏ tại tầng hầm?	1				x	
13	Các hạng mục khác	Mẫu đăng ký thi công, an toàn thi công phòng chống cháy nổ có chữ kí xác nhận của Giám sát/Trưởng nhóm Chuyên cần?	1				x	
14	Các hạng mục khác	Tuần thủ nghiệm chỉnh Kế hoạch bảo trì bảo dưỡng đã được phê duyệt, có tài liệu ghi lại các lần bảo dưỡng của tất cả các mục trên?	1				x	
15	Tuần thủ	Các checklist được tuần thủ thực hiện?	1				x	
16	Máy phát điện	Việc chạy thử không tải máy phát điện hàng tuần được thực hiện, ghi nhận đầy đủ checklist?	1				x	
17	Tuần tra an ninh - kỹ thuật	Dữ liệu check point đầy đủ theo mỗi lần tuần tra?	1				x	
18	Trang phục và diện mạo	Nhân viên mặc đồng phục đầy đủ, đúng bộ phận, đeo biển tên ngay ngắn theo quy định?	1				x	

