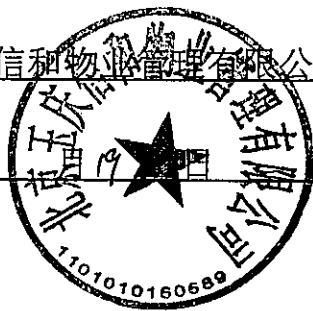


回龙观街道办事处食堂管理服务项目 (二次) 服务合同

甲方：北京市昌平区回龙观街道办事处

乙方：北京玉庆信和物业管理有限公司

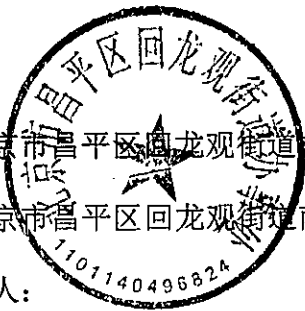
日期：2025年6月19日



甲方：北京市昌平区回龙观街道办事处

地址：北京市昌平区回龙观街道南店路15号

法定代表人：



乙方：北京玉庆信和物业管理有限公司

地址：北京市房山区燕山凤凰亭路12号A111-90

法定代表人：张健鹏



甲、乙双方经友好协商，并根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》及国家有关规定，就乙方为甲方员工提供餐饮服务事宜达成如下协议（以下简称“本合同”），以共同遵守执行。

1. 项目概况

1.1 项目名称：回龙观街道办事处食堂管理服务项目（二次）

1.2 乙方为甲方提供就餐服务，进行餐饮服务管理，负责食材采购、食材加工、食堂用工等。

1.3 服务地点：北京市昌平区回龙观街道办事处

1.4 工作区域：回龙观街道办事处职工食堂

2. 日常餐饮服务要求

2.1 服务标准

2.1.1 就餐人数：约定工作日早餐用餐人数 160 人、午餐用餐人数 205 人，工作日晚餐和法定节假日早中晚餐用餐人数为 15 人。

2.1.2 乙方应保证供餐的时间和质量，甲方将定期对乙方的工作进行检查和监督。乙方将根据甲方年历，保证每个甲方工作日、节假日为甲方提供工作餐、值班餐（早餐、午餐、晚餐）服务。如发生不可预见的情况，视情况调整。

2.1.3 就餐时间如下：

早餐：7:30——8:20

午餐：11:30——12:50

晚餐：18:00—18:30

2.1.4 工作餐：乙方提供早、午、晚自助餐。

早餐餐标 8 元/人；

早餐菜品种类：主食 5 种；凉菜 2 种；咸菜 1 种；流食 2 种；鸡蛋或牛奶 1 种。

午餐餐标 23 元/人；

午餐菜品种类：热菜 3 荤 3 素；凉菜 3 种；主食 3 种；杂粮 1 种；点心 1 种；流食 1 种；水果或酸奶 1 种。

晚餐餐标 23 元/人；

晚餐菜品种类：热菜 2 荤 2 素；主食 2 种；流食 1 种；水果或酸奶 1 种。

调味品：酱油、醋、辣椒油等。

2.1.5 值班餐（自助形式）

参照工作餐早、午、晚餐标准可适当调减。周末、节假日如每餐不超过 15 人，费用乙方承担，如超出 15 人，则由甲方另行支付超出人数的餐费。

2.1.6 每日供餐，除主食外，荤菜、素菜、凉菜食物不应有相同的菜肴，食谱上至少一周内不出现相同菜肴，如有供应困难的情况，必须重复同一种菜时，将应用不同烹调方法。

2.1.7 需要为外来人员提供加餐时，当加餐人数未超过约定供餐人数的，不另付加餐费用；如超过当餐供餐人数的，按照加餐人数、餐标据实结算。

2.1.8 乙方应根据甲方的要求及预定的标准向甲方提供额外餐饮服务时，费用据实结算。

2.2 服务时间：三 年，2025 年 06 月 20 日至 2028 年 06 月 19 日。

3. 服务期内考核

合同期甲方可以对乙方日常监管考核评分进行每季度测评，具体日常监管考核评分细则见附件一。季度考核分达 90 分以上等次的，正常拨付费用；季度考核分在 80-90 分等次的，扣除月费用 5%；季度考核分在 80 分等次以下的，扣除月费用 10%。服务期内季度考核分在 80 分及以下等次 3 次及以上的，甲方有权单方面解除本合同且不承担违约责任，并要求乙方赔偿由此造成甲方的全部损失。

4. 付款方式

4.1 支付进度：按月结算

第一个月费用 249464.57 元，第二个月开始至合同结束，每月费用 262594.28 元。在财政拨款到位的情形下，自合同生效之日起 3 个工作日内，甲方向乙方支付第一个月的餐饮服务费的 95%，剩余 5% 作为服务保障金至合同约定的餐饮服务结束，服务期满后经甲方确认无误后一次性拨付。本合同履行期间，除合同生效之日起第一个月外，之后每月 20 日前甲方应预先支付下月餐饮服务费。在甲方付款前，乙方应向甲方开具合法有效等额的发票。如乙方迟延提供或拒不提供发票的，甲方有权暂不付款且不承担违约责任。若因财政资金未拨付到位或其他甲方不能控制的原因导致甲方未能按时付款的，相应付款期限顺延，甲方不承担违约责任。

根据机关人员增减，当就餐人数变化较大时，重新核定就餐人数，并据实核算费用。

4.2 支付方式：【网银转账\支票】

甲方账户信息：

单位名称：北京市昌平区回龙观街道办事处

纳税人识别号：11110221MB17608880

地址：北京市昌平区回龙观街道南店路 15 号

开户行：北京农商银行（回龙观支行）

账号：0616000103100000028

乙方账户信息:

单位名称: 北京玉庆信和物业管理有限公司

纳税人识别号: 9111 0101 3355 0520 3Y

地址: 北京市房山区燕山凤凰亭路 12 号 A111-90

开户行: 上海浦东发展银行股份有限公司北京清华园支行

账号: 9131 0154 7400 0344 6

4.3 其他费用的负担, 如产生其他费用时, 由甲乙双方另行约定。

4.4 本合同由甲方承担食堂经营过程产生的燃气费、电费及水费且提供服务人员住宿用房。

5. 甲方的权利和义务

5.1 甲方有权依据本合同的约定和《中华人民共和国食品安全法》等法律、法规对食堂的工作进行监督、检查, 有权对食堂的防火、防盗、防毒、防鼠、防疫工作进行监督检查。

5.2 甲方需协助解决乙方水、电、燃气的供应, 负责室外供水供电设备的维修及房屋本体的大型维修, 确保水、电、燃气的正常供应。

5.3 服务期间, 乙方要妥善保管各种厨具设备。食堂设备设施的小修、养护费用, 由乙方承担; 更换设备设施的配件、维护费用, 单个设备费设施配件费 200 元以内的费用均由乙方承担, 不再另行向甲方追偿; 单个设备费设施配件费 200 元以上的费用、大中修理及更新费用, 由甲方另行支付。

5.4 在项目服务期内, 遇甲方政策改革或服务需求内容调整, 甲方有权根据实际情况调整合同内容, 也可解除合同或终止业务, 乙方须予以积极配合。

6. 乙方的权利和义务

6.1 乙方必须按照国家的相关法律、法规合法服务, 遵守甲方的相关规定和要求。接受政府主管部门和甲方的管理、指导、检查和监督。

6.2 乙方应根据属地政府部门的有关要求, 配合甲方办理本项目相关手续, 达到

内部食堂开办的资质要求。

6.3 乙方承诺在合同服务期内向甲方的员工提供符合甲方要求的餐饮服务，并保证服务场地的清洁卫生，垃圾当日清理，定期做好“四害”的消杀工作，确保食品的卫生安全。

6.4 乙方需严格按照《中华人民共和国食品安全法》以及属地的相关卫生标准规定执行。

6.5 乙方需配备足够的专业技术人员；专业技术人员需包括但不限于高级厨师、高级技师、中式烹调师。且每天为甲方服务人员不得少于10人（包括但不限于厨师、面点师、营养师等）。乙方所配备的所有专业技术人员均应持证上岗，按规范操作。

6.6 乙方应维护甲方良好的办公环境，不得破坏甲方的设施和环境、影响甲方正常的工作秩序。

6.7 乙方法定代表人是食堂安全管理责任人，乙方应安排专人负责管理各种设施，保证电、燃气的使用安全。负责管理电、气设施的人员必须经过培训，并持有效上岗证上岗。

乙方应全权负责食堂燃气、用电（包括食堂范围内用电线路、用电设备）安全，并与甲方签订消防安全责任书，详见附件二。

6.8 乙方保证招聘的食堂工作人员，需在上岗前进行政审，政审合格且身体条件符合食品从业卫生工作要求须持有有效的健康证的方可上岗。乙方承诺每年定期组织聘用员工进行身体检查（相关检查费用由乙方自行承担），不符合食品从业卫生要求的人员必须调离食堂，在没有完全康复前不得上岗。

6.9 乙方在合同期内须树立为甲方服务的意识，积极参加甲方召开的食堂管理会，听取甲方对餐饮服务工作的意见，不断改进工作。

6.10 食堂的服务范围为甲方员工及甲方辅助员工。乙方应严格按照本合同的约定提供服务，不得超出服务范围、不得将该服务场所用于本合同以外的用途，不得向第三方分包、转包。

6.11 服务期内，如因食品卫生、伙食品种和质量、价格等问题引起甲方员工异议，乙方必须作出书面的、公开的解释，提出解决方案并赔偿甲方因此而遭受的全部损失；如加工出售的食品引起病源性传播或食物中毒，由此所造成的损失由乙方负责并承担相应的法律和经济责任；乙方不得加工出售政府明令禁止的食物，如有违反，将依法移交有关部门进行处理。

6.12 服务期内，乙方必须遵守和执行甲方的治安、消防等规章制度，做好安全生产工作，接受甲方和地方公安部门的治安的管理。乙方应自觉维护服务场所内的所有消防安全设施，严禁把消防设施作消防以外的用途使用，一经发现，将按国家的有关规定进行处罚。

6.13 服务期内，乙方必须按甲方的管理制度做好员工的管理工作，聘用员工须“三证”（身份证、健康证、居住证）齐全，督促和保证所有员工遵守法律、法规以及甲方的各项规章并承担相应的责任。

6.14 服务期内，乙方应根据企业财务制度和会计制度，进行会计核算，完善财务管理；乙方需加强对员工和财产的管理，为员工及财产购买相关的商业保险，服务期间所发生的人员伤亡、财产损失，均由乙方负责。

6.15 服务期内，乙方应根据劳动法等相关法律法规保障乙方员工的合法权益，妥善处理劳资纠纷，并不得因此影响食堂的正常服务以及办事处的正常工作秩序，否则，甲方有权追究乙方的责任。

6.16 乙方应取得食堂服务所需的餐饮服务许可证等必需的证照，并将该证照的复印件提交给甲方备案。在期限届满前及时续办。乙方的食品经营许可证到期前 30 天仍未办理续期的，甲方有权单方面终止本合同。甲方有权检查和监督乙方在食堂服务过程中是否存在违反上述约定的行为，乙方应无条件提供支持和配合。如因乙方原因导致第三方向甲方追究责任的，乙方应赔偿甲方因此而遭受的一切损失。

6.17 乙方的服务活动必须以乙方主体的名义开展。乙方不得以甲方的名义开展服务活动，不得在对外宣传、服务活动以及票据的使用中使用甲方的标志、名称或者字样，不得做出任何有可能使第三方认为乙方服务主体是甲方的代表、雇员或者代理人的行为。

6.18 乙方提供餐饮所需原料、辅料，均应按照甲方的要求做好食品采购、验收和保管工作，所采购的食品原料为非转基因食品，必须索取三证（生产厂家营业执照、卫生许可证、产地卫生部门产品检验合格证），食品保管必须作到离墙、离地、上架，防尘、防霉、防鼠害等，确保食品质量。

6.19 乙方必须做好公共餐具、用具的清洗管理，接受国家、地方相关部门及甲方对餐具、用具的卫生检测。规范操作规程，提供洁净的餐具及用具，确保饮食安全。由于餐具、用具不洁而造成疾病的感染和传播，乙方应负责由此产生的经济和法律責任。

6.20 合同期满或合同终止，乙方必须按时撤出，并办理移交手续。乙方移交房屋设施时，若对房屋设施有损坏的，乙方应赔偿。合同期满，如甲方继续发包该食堂的服务服务权，乙方符合续约要求并有意愿续约的，经甲乙双方协商一致后另行签订合同。

6.21 合同期满乙方应在甲方规定的时间内退出该服务场所，并妥善办理好移交工作。

7. 食堂设备投资及折旧的处理方法

7.1 食堂内现有的固定资产免费使用，但乙方需做好管理，非正常的损坏或丢失由乙方负责维修或赔偿。甲方为乙方提供的食堂各种厨房用具和设备（已签订合同时清点的种类和数量为准）为甲方资产，双方清点后经甲乙双方确认后交乙方使用、维修，如需增添厨具由乙方负责，服务期满后乙方应将移交的厨具及增添厨具一并移交给甲方，不得私自带走厨房用具和设。

7.2 厨房设备、餐台、椅出现损坏、丢失等情形的，乙方应及时报甲方并及时处理。

7.3 合同期满，乙方如能续约服务，厨房设备、餐台、椅等由乙方继续使用。乙方未能续约服务，应将甲方提供的设备完好无损的交还甲方。

8. 安全生产要求

乙方应严格遵照《中华人民共和国安全生产法》从事生产服务，制订生产安全管理制度。做好员工的安全知识的教育和培训等。

9. 债权、债务

乙方在服务期间所发生的所有货款及其它经济往来均由乙方负责。如发生经济纠纷，甲方不予负责。

10. 乙方员工劳动报酬及人身安全

乙方在承包期间所有食堂人员的工资、酬金、社保费及其人身安全等均由乙方负责。如发生纠纷或人身安全事故，所有责任由乙方承担。

11. 在合同期内出现下列情形之一，甲方有权单方面解除合同，收回该场所，并免于承担违约责任及赔偿责任，且有权要求乙方赔偿由此对甲方造成的全部损失。

11.1 乙方违反本合同约定的服务范围造成严重后果；或擅自将食堂的服务权进行分包、转包。

11.2 乙方擅自加建、扩建、拆建、拆改变动、装修房屋。

11.3 损坏服务场所的房屋主体，或未能履行合同约定的维修义务，在甲方提出的合理期限内，仍未将房屋修复。

11.4 乙方利用该服务场所进行违法活动、存放危险（或违禁）物品，或进行其他损害公共利益的活动。

11.5 乙方违反甲方的规章制度，给甲方正常的办公秩序造成较大影响和干扰。

11.6 逾期未交纳应交纳的费用，已经给甲方造成严重损失的。

11.7 因不可抗力（包括但不限于自然灾害，国家、各级政府及其相关部门颁布的法规、规章及政策的变化），致使双方不能继续履行合同的除外。

12. 违约责任及其它

12.1 本合同一经签订，甲乙双方必须严格遵守合同条款，任何一方违约，均需承担违约责任，并赔偿因违约而给对方造成的经济损失。

12.2 除本合同另有约定外，乙方未能履行本合同约定的义务，甲方有权要求乙方限期整改。如在甲方要求的整改期限内，乙方未能按甲方的要求进行整改或在服务期内甲方要求整改3次及以上的，甲方有权单方解除合同，并有权要求乙方赔偿

甲方因此遭受的一切损失并要求乙方支付 3 万元违约金。

12.3 因乙方原因，需单方解除合同时，乙方必须提前三个月向甲方提出书面请求，未获得甲方同意时，乙方应按本合同要求继续提供餐饮服务，不得擅自离场，否则乙方应向甲方支付违约金 3 万元，并承担赔偿责任。甲方应在接到乙方书面请求后的 15 天内给予明确答复，超过 15 天未答复的，视为甲方不同意解除合同。甲方同意乙方提前解除合同时，乙方投入的设施设备作为违约补偿归甲方所有，并承担因其提前解除合同给甲方造成的损失及为重新签订餐饮服务合同支付的成本。

12.4 乙方未能按照合同约定缴纳相关费用影响合同继续履行时，甲方有权单方面解除本合同且不承担违约责任，要求乙方支付违约金 3 万元并承担因拖欠费用造成的各项损失。

12.5 甲方如在合同期内无故提前解除合同，应向乙方支付 3 万元违约金。

12.6 乙方在合同期内无故提前解除合同，应向甲方支付 3 万元违约金，给甲方造成经济损失的，应承担损害赔偿责任。乙方投入的设施设备作为违约补偿归甲方所有，且乙方仍需承担违约责任。

12.7 乙方应按照合同的约定保质、保量、按时为甲方员工提供餐饮服务，不得影响甲方的正常办公秩序，如因乙方的失误，不能正常提供餐饮服务，影响甲方正常的生活秩序的，甲方有权向乙方追偿损失。

12.8 甲方有权对乙方采购的食品质量进行检查，检查发现乙方采购的食品有不符合食品卫生要求或乙方未按规定向供货商索取有关证件的，甲方有权提出处理意见。

12.9 甲方应支持乙方开展正常服务，如因甲方的重大过失，造成乙方无法正常开展服务活动，乙方不承担任何责任，乙方有权要求甲方赔偿经济损失。

12.10 因乙方员工的行为给甲方的声誉造成较大的不良影响的，每次向甲方支付违约金一万元。触犯法律法规的交由相关司法、行政机关处理。

12.11 合同期内乙方服务的食堂如发生食物中毒事故，应承担相应的经济责任（包括但不限于如伤者治疗费、赔偿金等）及法律责任，同时甲方有权单方面解除本合同，并有权要求乙方赔偿由此造成甲方的全部损失。

12.12 乙方服务的食堂发生安全责任事故,造成重大人员伤亡或较大的财产损失或不良影响的,相关责任由乙方自行承担,甲方有权终止合同并追偿损失。

13. 其他

13.1 本合同在执行过程中若出现纠纷,由合同双方协商解决,协商不成时,应向北京市昌平区人民法院起诉。

13.2 本合同自甲乙双方法定代表人或授权代表签字并加盖公章之日起生效;本合同正本一式肆份,甲乙双方各执贰份,具有同等法律效力;本合同附件作为本合同不可分割的组成部分,与本合同具有同等法律效力。

13.3 本特别约定是对合同其他条款的修改或补充,如有不一致,以特别约定为准。

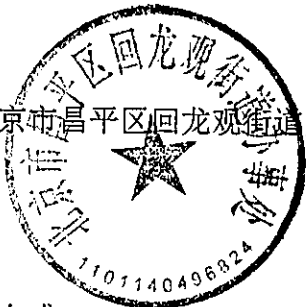
13.4 在本合同执行期间,如甲乙双方因机构改制,无法继续履行合同,需提前1个月通知对方。经双方协商可以由符合资质的第三方延续合同权利与义务,并参照原合同标准,订立新的合同,同时本合同即终止。

13.5 本合同包括三个附件,附件一:日常监管考核评价,附件二:消防安全责任书,附件三:食堂食品安全检查制度。

(以下无正文)

甲方:北京市昌平区回龙观街道办事处

(盖章)



法定代表人或

授权代表(签字)



签订日期: 2025.6.19

乙方:(盖章)北京玉庆信和物业管理有限公司

法定代表人或

授权代表(签字)



签订日期: 2025.6.19

附件一：日常监管考核评价

日常监管考核评分细则计算方法：采取定期检查考核、随机检查与满意度调查相结合的方式。每月开展各个服务项目的检查，对各个服务项目逐项打分；日常工作中，进行随机检查，发现问题及时记录；每季度开展满意度调查。综合按定期检查考核、随机检查与满意度调查情况，对各服务项目进行综合考评，按季度汇总打分，综合考评结果作为奖励和处罚的依据。

季度考核分达 90 分以上等次的，正常拨付费用；季度考核分在 90-80 分等次的，扣除下个月费用 5%；季度考核分在 80 分等次以下的，扣除下个月费用 10%。年季度考核分在 80 及以下等次 3 次及以上的，解除合同。

考核评分表					
考核内容	考评标准	分值	评分细则	检查情况	得分情况
人员管理	统一穿着工装，要求整洁 女员工带发兜，化淡妆 男员工注意面部修饰； 注意指甲修剪；	10	符合得 10 分，每 不符合一项扣 2 分		
卫生安全	工作人员规范着装、佩戴工作 帽、口罩上岗，规范操作，保 持后厨、餐厅卫生整洁。生熟 食分开，有防鼠、防蝇措施。 工作人员患呼吸道、消化道疾 病不得上岗	10	符合得 10 分，每 不符合一项扣 2 分		
定期更新菜谱	定期更新菜谱，适时推出特 色，创新菜；	10	符合得 10 分，每 不符合一项扣 2 分		
菜品口味、搭 配	1. 是否满足甲方员工满意； 2. 搭配科学，注重营养；	10	符合得 10 分，每 不符合一项扣 2 分		
操作安全（非 设备故障）	1. 注意日常操作安全，避免出 现各类意外伤害事件；	10	符合得 10 分，每 不符合一项扣 2 分		
落实制度	建立完善的规章制度、内部管 理措施和奖惩细则	10	符合得 10 分，每 不符合一项扣 2 分		
原材料管理	主副食品采购符合《国家食品 安全法》的规定，做到证件齐 全、手续完备、渠道正规，不 得采购“三无”产品；不得采 购、使用过期或腐烂变质的食 品材料；主副食要规范保管、	10	符合得 10 分，每 不符合一项扣 2 分		

	储存				
餐饮质量	按照合同约定,科学营养拟定每周食谱;菜肴色、香、味齐全,群众满意度高	10	符合得 10 分, 每不符合一项扣 2 分		
服务态度	工作人员服务态度热情周到;对职工反映的问题及时处理到位;接受监督考核的态度端正。	10	符合得 10 分, 每不符合一项扣 2 分		
防火安全	加强火源管理,油灶、煤气灶电热设备及电源控制柜有专人负责;随时清除油污,将易燃物品远离火源,操作间和仓库禁止抽烟	10	符合得 10 分, 每不符合一项扣 2 分		
合计		100			

食堂满意度调查表

(请在相应选项前打钩√)

为了完善机关食堂管理、持续提高食堂服务质量，更好地为职工服务，制作了该调查表。此次调查为不记名调查，请大家从客观、认真、详实地填写。谢谢配合！

1、你对食堂的就餐环境怎样评价？

☐ 很满意 ☐ 满意 ☐ 一般 ☐ 不满意

2、您对食堂师傅和服务人员服务态度怎样评价？

☐ 很满意 ☐ 满意 ☐ 一般 ☐ 不满意

3、您对食堂的菜谱菜品设计怎样评价？

☐ 很好 ☐ 较好 ☐ 一般 ☐ 不喜欢

4、您觉得食堂打的饭菜质量如何？

☐ 很满意 ☐ 满意 ☐ 一般 ☐ 不满意

5、您是否吃到过不新鲜的剩饭菜？

☐ 很新鲜 ☐ 还可以 ☐ 偶尔不新鲜 ☐ 经常不新鲜

6、您觉得饭菜卫生怎样？

☐ 很干净 ☐ 比较卫生 ☐ 卫生一般 ☐ 卫生差

7、食堂师傅和服务人员个人卫生如何？

☐ 很干净 ☐ 比较干净 ☐ 比较脏 ☐ 非常脏

8、你对食堂餐具的卫生消毒情况感觉如何？

☐ 很满意 ☐ 满意 ☐ 一般 ☐ 不满意

9、您觉得食堂饭菜口味如何？（多选）

☐ 很好 ☐ 偏咸 ☐ 偏甜 ☐ 偏油腻 ☐ 偏辣 ☐ 偏淡

10、您对目前食堂的满意度打几分？

☐ 100-90 ☐ 90-80 ☐ 80-70 ☐ 70-60 ☐ 60 以下

您认为食堂目前还存在哪些问题？应当如何改进，您有哪些建议？

附件二：消防安全责任书

消防安全责任书

1. 厨房内的燃气燃油管道、阀门必须定期检查，防止泄漏。如发现燃气燃油泄漏，首先应关闭阀门，及时通风，并严禁使用任何明火和启动电源开关。
2. 油炸食品时，锅里的油不应该超过油锅的三分之二，并注意防止水滴和杂物掉入油锅，致使食油溢出着火。与此同时，油锅加热时应采用温火，严防火势过猛、油温过高造成油锅起火。
3. 厨房灶具旁的墙壁、抽油烟罩等容易污染处应天天清洗，油烟管道应定期清理并留存清理记录。
4. 厨房内的电器设施应严格按国家技术规范铺设，厨房内使用的电器开关、插座等电器设备，以封闭式为佳，防止水从外面渗入，并应安装在远离煤气、液化气灶具的地方，以免开启时产生火花引起外泄的煤气和液化气燃烧。厨房内运行的各种机械设备不得超负荷用电，并应时刻注意在使用过程中防止电器设备和线路受潮。
5. 厨房内使用的各种炊具，应选用经国家质量检测部门检验合格的产品，器具应严格按照规定进行操作，严防事故的发生。
6. 厨房内应配备灭火毯、干粉灭火器等设施，并应放置在明显部位，以备紧急时所需。
7. 工作人员应及时关闭所有的燃气燃油阀门，切断气源、火源后方可离开。
8. 厨房员工要按照操作程序操作灶具等器材。如发生火灾、伤残等安全事故根据情节轻重进行处罚。

9. 厨师长为食堂的防火安全责任人，出现责任事故，由防火责任人负责。

11. 本责任书一式四份，甲乙双方各执二份，同具法律效力。

12 本责任书____年____月____日至____年____月____日有效。

甲方负责人签字（或盖章）：

签字日期： 年 月 日

乙方负责人签字（或盖章）：

签字日期： 年 月 日

附件三：食堂食品安全检查制度

一、食堂食品安全检查制度

- 1、班长每天巡查食堂工作，抽查炊管人员的个人卫生及环境卫生。
- 2、检查炊管人员在加工食品时，清洗是否分类，分池洗涤，食堂的蔬菜、水果、鱼类不能混合一起加工，严禁加工腐烂变质的食品，杜绝食物中毒。
- 3、食堂要按时按量给职工制定可口、适宜温度的饭菜，冬天注意保温，夏季注意降温，保证职工不吃隔夜隔餐的食品。
- 4、抽查冰箱、容器的生熟摆放情况。
- 5、检查库房是否整洁，食品存放合理，是否过期、超过保质期限货物标志的食品、食品原料。
- 6、餐具及存放直接入口食品的容器是否清洁、消毒，保存是否符合要求，分餐接触熟食之前要彻底洗手，带口罩、帽子。
- 7、48小时留样(100克)，严禁出售隔夜剩菜剩饭及不卫生食品。

二、食堂采购卫生控制计划

- 1、食堂所用粮食类、米、面固定摊位购买。猪、牛、羊肉。调味品，辅料酱油、醋、料酒、糖、腐竹、粉丝、西红柿酱、果酱，在、购买时要索取收据，每月装订成册，以备检查。
- 2、豆制品由豆制品订购，现用现购。
- 3、买菜由配送，购买时所取小票，每月装订成册，以备检查。购买量当天用当天买，最多不超过两天所用。禁买禁用变质的海鲜鱼类。
- 4、鸡、鱼、虾到购买，购买时索取发票，装订成册，以备检查，现买现用。
- 5、以上物品采购人员在采购时要严格检查物品质量，出厂日期，是否质好、新鲜，控制好食品第一关，不许图便宜。

注：此项工作由管理员、采购员负责

三、食堂餐具消毒卫生控制计划

- 1、食堂盛放生熟食品容器：器，加工生熟食品所用的工具、刀具要有明显标记，做到生熟分开。
- 2、食堂餐具清洗设施齐全。职工的餐具每次用后进行清洗、消毒、冲刷后放到热力消毒柜中进行消毒。每次消毒 20—30 分钟。消毒后存放在消毒保洁柜中保洁。
- 3、食堂所用的勺、铲子，每天用后清洗、消毒、冲刷，放在消毒柜中消毒，然后存放在熟食柜里保洁。
- 4、食堂所用生盆、半成品盆、菜板、抹布、炒铲、水舀子、刀、剪子每天用后要在消毒池中消毒、清洗、冲刷干净，保洁柜内保存。
- 5、84—消毒溶液配比，1:200，即 125ml 消毒液兑 2500ml 水，消毒池使用时，有常规刻记，并备用试纸参照。
- 6、所有餐具消毒后，要达到光干、色洁，生熟器具，码放整齐。

四、食堂操作间卫生控制计划

- 1、加工过程中，严禁使用腐败变质及不符合卫生的食品原料。
- 2、采购来的蔬菜必须分类码放在菜筐里，不许随地堆放，粗加工时必须做到一择、二洗、三切。
 - (1)、择:做到去杂物，去粗梗黄叶。
 - (2)、洗:做到清水浸泡 10 分钟后冲洗。盆中。
- 3、鱼肉类加工时首先要检查，鱼肉的新鲜度有变质现象不能加工。加工时洗净切好，（鱼洗净控水后，加盐、花椒、料酒腌制好用生食不锈钢盆盛好）。肉块不能超过寸块，盛放生食容器有明显标记，做到生熟分开。案板、刀具、切菜、切肉要生熟分开。
- 4、洗菜池、洗鱼池、洗肉池要分开，有明显的标志，有专用的墩布池。
- 5、加工后的菜和肉、鱼要加盖或用盖布盖上，烹调好的食品及时盛好分到各班

的容器里，放在分餐间，晾好，保温，送到各班分餐。

6、食品烹调加热时，食品中心温度不得低于 70 度，每菜有记录。

7、加工时的下脚料要及时清理，装进垃圾桶，垃圾桶里加袋、有盖，每天清理冲洗，保持食堂环境整洁。

8、操作间的上下水必须完好通畅，下水道有网状网子。

9、清洁用具专用，餐具橱和地面要每天擦拭，刀具用完后要及时清理消毒，菜板、面案、菜案做到三面光洁立放，在通风干燥处，菜盆容器用完后洗净保存。

10、操作间无苍蝇。

11、操作间不准吸烟。

五、食堂面食加工卫生管理制度

1、面食加工区域每天清扫冲刷，保持整洁卫生。

2、加工面食过程中，严禁使用发霉变质、虫蛀和其它不符合国家卫生标准的米面等成品粮食，及配料和辅料。

3、加工面食前必须先清洁和面容器、面案等用具，洗净双手，穿好工作服，戴好帽子、口罩，以防止受到微生物及异物的污染。

4、和面、揉面、发面时使用发酵粉和水，严格控制好使用的范围和数量，保证面粉、玉米面等发酵成功，软硬适中。

5、拌好的馅，当天拌好当天使用完。待用时加盖，拌馅时要带一次性的手套，以防污染。

6、饼铛、烤箱、蒸箱、蒸屉，用后要及时清理干净。

7、蒸熟、烤熟、烙熟的面食，一定盛放在清洁的熟食盆中，尽量减少污染的可能性。

六、食品进库验收控制计划

1、为保证职工伙食质量，必须加强采购验收工作的责任心。验收时，首先要验

收食品的质量。

(1) 粮食类要通过看、闻、尝的办法，保证不霉不黏，不含杂物。

(2) 验收蔬菜、水果类要新鲜、不腐烂、泥块少。

(3) 鱼、肉、蛋、海鲜类，保鲜不变质。

(4) 对袋装类及瓶罐食品，要检查出厂日期及保质期，过期食品不能验收入库。

2、其次验收重量及数量，送货量要与食品预定单斤数一致，对不合格食品当即提出拒收，采购人员应及时更换解决。

3、收货后，对新鲜食物要及时采取保鲜措施。

(1) 鱼肉类要及时冷冻。

(2) 鲜蛋夏季要注意倒箱。

(3) 新鲜蔬菜、水果及时采取通风措施，防止因保存不当发生霉烂、变质现象，验收后发生的食品质量问题由验收人员负责。

4、每周五对库房食品进行检查发现过期食品放到退货区。

5、库房定时通风，按时记录。出入库单要保存，订册，以备检查。