

北京市通州区中小学食堂托管服务

合

同

书

甲方（校方）：北京市通州区潞河中学附属学校次渠家园校区

乙方（企业）：北京香香鸟餐饮有限公司

北京市通州区中小学食堂托管服务合同书

甲方：北京市通州区潞河中学附属学校

乙方：北京香香鸟餐饮有限公司

次渠家园校区

法定代表人：

法定代表人：刘梦迪

地址：北京市通州区次渠北里 131 号

地址：北京经济技术开发区科创二街 4 号

联系电话：

联系电话：010-67886760

为确保通州区中小学食堂托管的安全和质量，根据《中华人民共和国民法典》及有关食堂托管的各项法律法规要求，就甲方委托乙方对甲方食堂进行经营管理一事，按照平等原则，经甲、乙双方共同协商，一致同意签订本合同：

一、服务内容、标准及要求

乙方为甲方提供食堂托管服务，必须符合《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《餐饮服务食品安全操作规范》《食品经营许可和备案管理办法》《餐饮服务通用卫生规范》和《中小学校财务制度》、《北京市中小学校食堂管理办法》（京教勤〔2024〕25号）等相关法律、法规和文件要求。

1. 乙方提供学生餐饮应符合以下标准：

（1）乙方提供学生餐饮的类别及用餐时的中心温度应满足以下标准

①每份餐谷薯类食物不少于 200 克；

②每份餐蔬菜水果类食物不少于 150 克；

③每份餐鱼禽肉蛋类食物不少于 150 克；

④饭菜出锅到学生用餐时的中心温度不低于 60 ℃。

（2）乙方对食材原料的采购、储备与加工处理应当符合食品安全卫生的标准和要求。

（3）餐箱、餐盒、餐具和纸巾符合食品安全卫生标准和要求，不使用一次性餐具。

（4）甲方学生餐的用餐人数约_____人，用餐形式采用：

☒ 套餐形式

☐ 零点形式

☐ 其他形式（应注明：_____）。

（5）甲方采用套餐形式用餐的约定如下：

①乙方计划每天出餐份数:

学生餐: _____份 (其中含清真餐: _____份)。

②乙方每天出餐时间为: 11 点 50 分之前, 出餐方式为:

☒ 以 _____ (桶装餐或分餐盒等) 形式送达至学生教室。

☐ 学生食堂就餐。

☐ 其他形式: _____。

③甲方学生餐品类及餐费标准:

学生餐品类: 1. _____、2. _____...

餐费标准: 1. _____元/份、2. _____元/份

(6) 甲方采用零点形式用餐的约定如下:

①乙方计划每天用餐人数: ____/____人。

②乙方每天出餐时间为: ____/____点 ____/____分之前, 出餐方式为:

☐ 以 ____/____ (桶装餐或分餐盒等) 形式送达至学生教室。

☐ 学生食堂就餐。

☐ 其他形式: ____/____。

③学生餐餐费标准: 学生零点套餐不超过 ____/____元/份 (其他品种零点)。

④学生餐品类: ____/____

⑤其他要求: ____/____

2. 乙方提供教职工餐饮应符合以下标准:

(1) 甲方每天应就餐教职工人数约为 ____人, 以实际就餐人数结算服务费。乙方须提供每日的早餐、午餐、晚餐服务。

(2) 服务地点: 北京市通州区潞河中学附属学校次渠家园校区。

(3) 每日供应时间: 工作日的教师早餐时间为: 6:30-8:00, 午餐时间为: 11:30-12:30, 晚餐: 17:10-18:30。(注: 上述时间为基本用餐时间, 特殊情况由使用单位决定。乙方服务人员的工作时间按照甲方与乙方约定的时间工作。)

(4) 日常用餐服务: 乙方提前一周制定菜谱, 公布菜名, 科学配餐, 明确用于食材的比重, 不断变换餐饮花样品种, 按甲方要求进行主副食配比, 做到营养合理, 品种多样, 色香味俱全, 最大限度满足人员的就餐需求。

(5) 早餐品种有: 3 主食+1 鸡蛋+1 热炒菜+1 咸菜+3 稀 (奶、豆浆、粥、汤等) 等 (菜单由双方商定);

(4) 甲方按审核确认的食谱, 验收餐品品种、数量、新鲜度、温度、包装等, 如发现问题乙方应及时解决, 保证学生准时用餐。若乙方不能及时解决, 甲方有权自行解决学生用餐, 所产生的费用由乙方负责, 餐标不超过合同约定价格的 2 倍; 上述问题出现三次以上, 甲方有权解除合同。

(5) 甲方要使用专用冰箱冷藏保存好留样餐品, 每样餐品不少于 125 克, 保存 48 小时以上, 并做好记录。

(6) 甲方现场负责人: _____; 手机: _____。

(7) 甲方有权对乙方经营过程中的原料采购, 储存、食品加工过程中的卫生状况, 所供食品的品种、数量、质量、价格及服务态度等实行监督检查, 并定期进行满意度调查(考核周期为每两月一次)和考核评价(考核周期为每季度一次), 每次参与满意度调查的人数不少于用餐人数的 10%, 并向乙方反馈考评情况和学生用餐意见, 帮助乙方改进工作, 保障用餐安全。调查内容、形式和评定标准由甲方制定, 双方共同实施。

(8) 甲方和上级主管部门有权对乙方食材采购渠道、加工过程、食品原料进行现场检查和抽查, 对发现的问题提出整改要求。

(9) 甲方应成立以校长为组长的学生在校就餐工作领导小组, 加强对食堂的监督管理, 建立健全相关工作制度, 制定食品安全突发事件应急预案, 公开相关餐费收支状况等信息。

(10) 甲方应在每学期开学初向学生和学生家长公布食堂托管服务的供应商名称、合同、餐费标准、主副食的餐量等基本信息, 每周公布供餐带量食谱, 可安排教师和学生代表作为食堂托管义务监督员, 或设立家长开放日、家长陪餐日, 让全体师生、学生家长对食堂进行有效监督。

(11) 甲方发现乙方服务人员不符合餐饮人员从业条件、或不能很好完成制餐、分餐等工作、服务态度恶劣的, 有权要求乙方进行更换。

(12) 甲方为食堂固定资产所有人, 应定期盘点, 及时检查、更新。因自然因素损坏部分进行建筑修缮或进行必要的改造由甲方负责(因乙方非正常使用造成的损坏则由乙方承担修缮费用)。学校提供的厨房设备设施、厨杂用具等由乙方负责保管维修。

(13) 甲方保证水、电、燃气和供暖等设备的正常供应, 为乙方创造安全、便利的经营环境。

2. 乙方的权利和义务:

(1) 乙方所提供的学生餐必须符合国家及北京市规定的质量标准及卫生标准, 并按合同规定的标准和甲方审定的食谱进行配送, 不得擅自改变配餐品种降低学生餐质量标准。如

有特殊情况需改变食谱须提前 24 小时告知甲方，在征得甲方书面同意后方可改变。通过校园网站或公示牌公布带量食谱，便于接受师生、家长的监督。

(2) 乙方应维护就餐环境、餐品加工环境，必须符合国家及北京市规定的质量标准及卫生标准及《北京市中小学校食堂管理办法》(京教勤〔2024〕25 号)等相关规定。

(3) 乙方应该按照甲方要求按时提供学生餐，保证学生正点用餐。乙方如遇到不可抗因素不能向甲方供餐时，应提前 3 小时通知甲方，由双方协商处理解决，确保学生能够按时、保质用餐。若乙方未能尽到告知义务，甲方有权自行解决学生用餐，所发生费用由乙方承担，餐标不超过合同约定价格的 2 倍。

(4) 乙方出餐到学生用餐，储存运输过程要有良好的保温设备，保证用餐时餐品中心温度在 60℃ 以上。

(5) 乙方要在学生用餐后负责及时回收清理学生餐后包装物和垃圾，保持校园环境卫生。并且应采取有效措施维护食堂内外卫生，制订食堂卫生制度以及卫生标准。餐具、灶具及其他器皿及时清洗、定期消毒；保证食堂内外水池、下水道畅通，进行清洗消毒；做好食堂防鼠防虫害，定期开展食堂内环境及有害生物消杀；按照垃圾分类要求及时清理垃圾，留存垃圾清运记录单，保持食堂环境清洁整齐，根据要求清扫消毒。乙方应建立食堂卫生工作自查记录，供甲方随时检查。

(6) 乙方应对所提供的食品安全负责任，承担因食品质量问题造成全部损失和不良后果，包括但不限于全部医疗费、误工费及其他各种赔偿，并承担相关法律责任。

(7) 乙方服务人员进入甲方校园后应该遵守校方的各项规章制度，维护正常的教学秩序，保证学生安全。乙方服务人员在履行业务中出现的任何人身或财产损害，均由乙方自行处理并承担全部法律和经济责任。

(8) 乙方应指派一名负责人，对服务人员进行管理并与甲方沟通解决双方合作中出现的问题。乙方现场负责人：惠先村；手机：18101280785。

(9) 乙方每日应免费给甲方提供留样餐品，每样餐品不少于 125 克（符合食品留样法规要求），以备监督部门检验。留样餐需保存达 48 小时以上，以备追索与查验。

(10) 乙方应严格控制成本，优化价格，提升学生膳食品质。应提前一周将下周食谱和膳食营养分析送交甲方审核，甲方审核签字后生效，双方存档备查。

(11) 乙方应保证服务人员符合餐饮人员从业条件，确保服务人员身体健康、无传染疾病和精神疾病，并向甲方提供服务人员的身份证、健康证复印件，存档备查。在合同履行过程中，乙方应按卫生部门的规定定期对食堂服务人员进行身体检查，因此产生的相关

费用由乙方自行承担。服务人员每天应健康上岗，严格佩戴好一次性手套、口罩、穿好工作服，携带好个人健康证。

(12) 乙方所用的餐盒、餐箱及运输车辆应符合配送食品相关法规要求，保持整洁卫生定期消毒，不使用一次性餐具。

(13) 乙方应当具备有效的《企业法人营业执照》《餐饮服务许可证》《食品卫生许可证》等履行本合同所需的全部资质，且保证上述资质在本合同履行期限内持续有效；不得转让或分包中小学食堂托管业务。

(14) 乙方应严格遵守食品卫生安全等方面的法律法规，为甲方提供“安全、卫生、营养、健康”的食堂托管服务，在认真执行《北京市中小学校食堂管理办法》（京教勤〔2024〕25号）和《餐饮服务食品安全操作规范》等有关要求的基础上，还应符合以下规范：

①保证送达学校的食品质量，不得加工隔餐的剩余食品，不得配送冷荤凉菜食品，不得将回收后的食品经加工后再次销售。需要熟制加工的食品应烧熟煮透。食品变质变味的，必须全部收回并销毁。按规定落实食品留样制度，并将留样食品冷藏保存在清洗消毒后的密闭专柜（冰箱）内48小时以上，以备追索与查验。不允许使用半成品食品，调料不允许使用中药材，须使用小包装。

②分装、贮存、运输食品的温度和时间应当符合食品安全要求，每次运输食品前后必须进行清洗消毒，保持清洁卫生。

③预先做好供餐应急预案。对因交通、卫生、天气、水电气等原因影响供餐的紧急情况妥善处理，确保按时供餐。

④建立供餐信息反馈制度。征求学校、学生及学生家长的意见，加强成本核算，在学校公示供餐成本，不断提高饭菜质量和服务水平，做到诚信自律经营。

⑤制定食物中毒或者其他食源性疾病等突发事件的应急预案。发生食物中毒或疑似食物中毒等突发事件的，应当按照《食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》处理，并立即向区市场监督管理、卫生保健、教委、甲方等部门报告。

(15) 乙方应了解中小学校教育教学和学生生长发育的特点，充分认识中小学校食堂的公益性特征，培育为学生提供优质餐饮服务的经营理念，讲求社会效益。

(16) 乙方应推行营养食谱制度。乙方应以改善学生营养、增强学生体质、促进学生健康成长为目标，配备专职营养师，根据不同年龄阶段学生的成长规律和营养需求，参照有关营养标准，优化配餐方案，制定品种多样、营养均衡、定量适宜、结构合理、安全卫生、经济可口的每周带量供餐食谱，并提前在学校公示。膳食营养计划和食谱应当保存一个学年。

(17) 乙方须保管和爱护食堂的设备，设备丢失或故意损坏等产生的费用由乙方承担。乙方因经营需要进行适当装修、环境布置，为制作特殊饮食添置设备、餐具等，由乙方自担费用。保证房屋和设备设施等标识物完好，对设备设施进行定期维护保养，并做好记录。乙方未经甲方书面同意不得擅自改变食堂内部结构。

(18) 乙方应认真做好防火、防盗及有关安全工作，若出现安全事故，相关责任完全由乙方承担；给甲方造成损失的，乙方应予赔偿。乙方对所管辖的人员、区域（含员工生活区）负有全部的管理责任，乙方员工在工作期间应着本企业统一服装；乙方更换食堂负责人（经理）时，应提前一周与甲方沟通，并取得甲方同意。

五、结算方式

依据《北京市公办学校代收费、服务性收费管理办法》《关于进一步规范本区公办学校代收费、服务性收费管理的通知》（审计科〔2024〕1号）文件要求，结算方式如下：

1. 学生餐费结算方式如下：

学生餐费由学校按照代收费方式进行管理，据实与乙方结算。具体操作步骤及方式如下：

2. 教职工餐结算方式如下：

2.1 支付方式：按月据实结算，甲方将根据项目资金实际使用情况，分期分批支付相关费用。

合同总价款包括但不限于：食材费用、供应商的人员工资、社保费用、服装费、福利费、管理费、税费、利润、水电燃气费、油烟管道清洗费等相关费用。

甲方在支付款项时，乙方须开具等额发票交给甲方。除此之外甲方不再向乙方支付其他任何费用。

2.2 乙方所有采购品牌需经甲方确认后方可采购。

六、生效条款

本合同1式3份，由双方法定代表人或委托代理人（委托代理人需提供书面授权委托书）签字并加盖公章后生效，双方各执1份，签约后十天内送至北京市通州区教育委员会备案4份。

七、违约责任

(3) 乙方违反本合同约定的其他行为，经甲方书面通知限期整改，拒不整改或者整改后经甲方验收不合格，或乙方违约行为造成严重后果给甲方造成恶劣影响的。

(4) 因发生法律规定的不可抗力事件，或国家、各级政府法律政策调整，导致合同无法正常履行的。

2. 乙方出现下列情况之一者，经区教委核实后甲方可以单方解除本供餐服务合同，并及时向社会发布公告。

(1) 市场监督管理等部门在日常监督检查中发现存在采购或加工《食品安全法》禁止生产经营的食品、使用非食用物质及滥用食品添加剂、降低食品安全保障条件等食品安全问题的。

(2) 未按供餐服务合同约定建立相关制度或执行制度不力，经营管理混乱，存在食品安全隐患，被市场监督管理等部门处罚且限期整改不力的。

(3) 降低供餐质量标准、随意变更供餐食谱的。

(4) 在为学校供餐过程中发生转包、分包行为，或擅自更换履约人、变更供餐生产地址等其他违反法律法规或本合同约定行为的。

(5) 无正当理由出现2次供餐迟到半小时以上的。

(6) 乙方与甲方工作人员间有商业贿赂等不正当经营行为的。

(7) 不尊重少数民族学生饮食习惯，致使学生产生不满情绪，导致引发影响稳定问题的。

(8) 由于乙方造成舆情导致甲方或与其实际食堂托管的中小学名誉受损的；

(9) 区教委及甲方有权依据《北京市中小学校食堂管理办法》(京教勤〔2024〕25号)对乙方进行不定期检查和考核，如乙方拒不配合或考核(包括但不限于相关人员考核、操作流程考核、卫生情况考核、食品安全考核等)不通过的，可责令其整改，拒不整改或者整改后经甲方验收不合格的，区教委及甲方可随时与其终止合同。

3. 乙方出现下列情况之一者，经区教委核实后甲方可以单方解除本供餐服务合同，且取消乙方在本区所有中小学校的供餐资格，并及时向社会发布公告。

(1) 违反食品安全法律法规，被市场监督管理等部门进行行政处罚的。

(2) 生产经营不符合食品安全卫生标准，发生食品安全事故，造成学生食物中毒或其他食源性疾病的。

(3) 因违法采购不合格食品原材料或掺假用假，加工无证、过期、有害食品，危害学生健康或服务质量存在问题及其他原因而引起群体性事件，影响恶劣的。

(4) 不服从甲方及区教委管理的。

(5) 存在其他严重违法、违规、违约行为，影响恶劣的。

4. 乙方由于自身原因，主动申请退出的，须提前一学期向学校书面提出并向区教委报备，给甲方造成损失的，应当承担全部损失（包括但不限于：诉讼费、律师费、保全费、保险费等一切直接或间接损失）。

5. 甲方参与协调乙方与用餐学生之间的争议。

6. 合同解除后的处理

(1) 合同终止或解除后，甲乙双方应于合同终止日当天完成资产的清点移交和账目结算；上述事宜完成后，乙方应于 10 日内无条件撤离；否则每逾期一日，应向甲方支付违约金 1 万元。自逾期之日起，甲方有权单方面对乙方遗留财物予以处理，且对乙方物品的毁损、丢失不负任何责任。

(2) 乙方经营期间自行添置的设备、器具归乙方所有；乙方因满足其经营，对学生食堂进行装修、装饰等设施应无条件无偿移交甲方（双方另有约定除外）。

九、争议解决方式

1. 在履行合同过程中，各方的任何争议，通过协商解决。

2. 协商不成时，各方均可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十、补充条款（本合同未尽事宜，由甲乙双方在此补充规定。在双方达成新的补充协议前，仍以本合同的规定为准。）：_____。

十一、乙方提供《营业执照》《餐饮服务许可证》或《食品经营许可证》、服务人员的身份证、健康证明等文件的复印件，并加盖企业公章交付甲方，作为合同的附件。

十二、本合同未尽事宜，甲乙双方应本着友好协商原则，签订补充协议，补充协议一经签订与本合同具有同等法律效力。

十三、以上条款如与国家或地方政府制定的法律、法规相抵触时，按国家或地方的法律、法规执行。

十四、附件：

1、固定资产乙方使用清单（格式各学校自拟）。

2、水电燃气费用清单（格式各学校自拟）。

3、《学生餐满意度问卷调查》

4、《教师餐满意度问卷调查》

5、服务质量考核表

(以下无正文，系签字页)

甲方(盖章):



法定/委托人(签字):

周学东

2025年8月25日

乙方(盖章):



法定/委托人(签字):

刘梦迪

2025年8月25日

附件：学生餐满意度问卷调查

学生餐满意度问卷调查

年级：_____ 班级：_____ 性别：_____ 民族：_____ 汉/回/其他

亲爱的同学：

为了更好地了解你对学生餐的意见和建议，进一步满足你对学生餐的需求，请你如实填写以下内容，谢谢你的配合（以下问题均为“单选”，请将所选字母填在问题后面的括号里）

- 1.你对学校学生餐饭菜的口味是否满意？（ ）
A：非常满意（10分） B：比较满意（7分） C：一般（4分） D：不满意（0分）
- 2.你认为学生餐能够吃饱吗？（ ）
A：能吃饱（10分） B：偶尔能吃饱（5分） C：不能吃饱（0分）
- 3.你是否在学生餐中吃到过异物？（ ）
A：没有（10分） B：几乎没有（7分） C：偶尔（4分） D：经常（0分）
- 4.你觉得餐具的卫生情况如何？（ ）
A：非常干净（10分） B：比较干净（7分） C：一般（4分） D：很脏（0分）
- 5.你认为学生餐工作人员的服务态度怎样？（ ）
A：很好（10分） B：比较好（7分） C：一般（4分） D：很差（0分）
- 6.你是否在学生餐饭菜中吃到过有不新鲜或变质的食物？（ ）
A：没有（10分） B：几乎没有（7分） C：偶尔（4分） D：经常（0分）
- 7.你觉得学生餐饭菜的温度如何？（ ）
A：温度适宜（10分） B：一般（5分） C：温度偏凉（0分）
- 8.你认为学生餐服务人员着装卫生如何？（ ）
A：非常整洁（10分） B：比较整洁（7分） C：一般（4分） D：不整洁（0分）

)

9.你认为学生餐供应种类是否丰富? ()

A: 非常丰富(10分) B: 比较丰富(7分) C: 一般(4分) D: 不丰富(0分)

10.学校是否开展有关营养与健康的宣教活动? ()

A: 是(10分) B: 否(0分)

11.学生餐的就餐形式 ()

A: 盒饭 B: 散打 (桶装) C: 自选餐 D: 其他_____

12.学生餐每周提供牛奶的次数 ()

A: 每日提供 B: 每周3-4次 C: 每周1-2次 D: 从未提供

13.学生餐每周提供水果的次数 ()

A: 每日提供 B: 每周3-4次 C: 每周1-2次 D: 从未提供

14.你在学校用餐通常是否有剩饭剩菜? ()

A: 没有 B: 少量 C: 一半或以上

15.你对学生餐有哪些意见和建议?

附件：教师餐满意度问卷调查

教师餐满意度问卷调查

负责年级：_____性别：_____民族：_____汉/回/其他

尊敬的老师：

为了更好地了解您对午餐的意见和建议，进一步满足您对午餐的需求，请您如实填写以下内容，感谢您的配合（以下选择题均为“单选”，请将所选字母填在问题后面的括号里）

1.学校或送餐公司每周为您提供食谱吗？（ ）

A：提供（10分） B：有时提供（7分） C：不经常提供（4分） D：从未提供（0分）

2.您对饭菜的口味是否满意？（ ）

A：非常满意（10分） B：比较满意（7分） C：一般（4分） D：不满意（0分）

3.您认为饭菜的份量如何？（ ）

A：非常足（10分） B：一般（7分） C：不足（4分） D：严重不足（0分）

4.您是否在饭菜中吃到过异物？（ ）

A：没有（10分） B：几乎没有（7分） C：偶尔（4分） D：经常（0分）

5.您是否在饭菜中吃到过不新鲜或者变质的食物？（ ）

A：没有（10分） B：几乎没有（7分） C：偶尔（4分） D：经常（0分）

6.您觉得餐具卫生情况如何？（ ）

A：非常干净（10分） B：比较干净（7分） C：一般（4分） D：很脏（0分）

7.您认为餐饮工作人员的服务态度怎样？（ ）

A：很好（10分） B：比较好（7分） C：一般（4分） D：很差（0分）

8.您认为餐饮服务人员的个人着装卫生如何? ()

A: 非常整洁(10分) B: 比较整洁(7分) C: 一般(4分) D: 不整洁(0分)

9.您认为学校饭菜的温度如何? ()

A: 温度适宜(10分) B: 一般(5分) C: 温度偏凉(0分)

10.您认为每餐供应种类是否丰富? ()

A: 非常丰富(10分) B: 比较丰富(7分) C: 一般(4分) D: 不丰富(0分)

11.学校的供餐形式 ()

A: 自办食堂 B: 承包食堂 C: 送餐

12.学校的就餐形式 ()

A: 盒饭 B: 桶装散打 C: 自选餐 D: 其他_____

13.教师餐每周提供牛奶的次数 ()

A: 每日提供 B: 每周3-4次 C: 每周1-2次 D: 从未提供

14.教师餐每周提供水果的次数 ()

A: 每日提供 B: 每周3-4次 C: 每周1-2次 D: 从未提供

15: 您对教师餐有哪些意见和建议?

附件：服务质量考核表

类别	检 查 项 目	检查情况(百分制)		
		分值	得分	备注
人员情况 (12分)	食堂管理制度健全、完善、落实情况，岗位责任制是否明确，职责是否完善。	3		
	项目经理及主要管理人员稳定情况、调整时是否符合合同要求。	3		
	服务人员仪容仪表是否符合规范；服务态度是否主动、热情，卫生健康是否良好。	3		
	所有人员是否持有效健康证上岗，是否建立健康证公示栏，从业人员健康档案是否及时更新。	3		
	食品从业人员健康及卫生知识培训管理，包括人员每日健康检查和食品从业人员卫生知识培训管理。	2		
食品卫生安全管理 (42分)	食堂从业人员个人卫生及着装是否符合要求。	2		
	食品原料采购、储藏、库房卫生管理是否建立台账。	3		
	工具、刀具和容器卫生管理是否符合要求。	3		
	植物性食品原料卫生管理是否符合要求。	3		
	动物性原料加工卫生管理是否符合要求。	3		
	食品烹调加工卫生管理是否符合要求。	3		
	面食加工卫生管理是否符合要求。	3		
	分餐间消毒流程及卫生管理是否符合要求。	3		
	食品留样管理是否符合要求。	3		
	餐具洗刷消毒操作规范及卫生管理是否符合要求。	3		
	食堂卫生：①桌椅排列整齐、无油渍；②地面干爽，不粘滑、无油渍、水渍； ③食品分类摆放、冰箱卫生，生、熟食物是否全部分开储藏；④餐具回收处是否及时清理，保持清洁；⑤防蝇、消防设施等。	5		
	后厨卫生：①操作间地面干爽、整洁、无油渍，外场道路无油渍；②清洗盆、水槽是否干净，下水道畅通状况，有无积物、淤泥等；③设备用品摆放整齐、排油烟设备干净，无油渍、水渍。	3		
	消毒设施是否定期清洗，保持内外干净。清洁用具干净，有明显的标识并按 规定放置。消毒的餐具摆放规范。	3		
餐饮服务 (46分)	员工是否文明售餐（戴口罩、手套，发帽、使用文明用语）	3		
	抹布、盖被、防护用具严格按照程序清洗、消毒和保洁存放。毛巾按照颜色 分区使用。	3		
	防蝇设施齐全有效。灭蝇灯悬挂于距地面 2 米，不得悬挂在就餐或食品贮存	5		

	区域上方,宜安装粘捕式灭蝇灯,及时捕杀进入餐厅内的苍蝇等有害昆虫。			
	配备洗手设施,保持整洁、完好,洗涤用品充足。当传染病流行时,按相关部门要求落实各项防控措施,坚持就餐前后对餐厅、洗手设施等进行消毒。	5		
	就餐前摆放所需餐饮具,达到光、洁、涩、干,挑出感官不符合要求的餐饮具。不使用毛巾、餐巾擦拭,避免受到二次污染。餐具摆放后或就餐时不得从事引起扬尘(如扫地、施工)的活动。不使用未经消毒的餐饮具。	5		
	餐桌上摆放供教师自取的调味料符合相应食品安全要求,盛放容器卫生清洁,盛放的调味料及时更换,确保品质新鲜。	5		
	就餐时及时做好餐厅台面、桌椅及地面的保洁工作。	3		
	每餐结束后做好收尾工作,桌、椅,地面等设施设备整洁干净、消毒并记录。 关闭不必要的电源,锁好门窗。	5		
	餐食口味是否	3		
	是否准时开餐	3		
	餐品温度是否正常	3		
	餐品口味、种类是否满意	3		
近期有无投诉、处理结果及整改措施:				
其他情况及意见:				
检查人:				
日期:				