

合同编号: 2026113

2026 年后勤保障服务合同

甲方: 北京市海淀区人民政府永定路街道办事处

住所地: 北京市海淀区金沟河路 16 号院 5 号楼

法定代表人: 刘晓东

联系人: 王治中

电话: 88225391

邮编: 100143

乙方: 北京潘家楼酒楼

住所地: 北京市海淀区万泉庄路 11 号楼

法定代表人: 潘春武

社会信用代码: 91110108600378568

开户行: 天津银行股份有限公司北京中关村支行

账号: 230501201090004086

联系人: 潘春武

电话: 13520300488

邮编: 100096

经甲、乙双方友好协商, 根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》及国家有关法律、法规, 甲乙双方就乙方管理甲方餐厅(包括厨房及相关设备设施等)并为甲方提供餐饮服务事宜, 为明确双方的权利和义务, 特订立本合同。

第一条 管理内容及服务范围

1、乙方负责管理甲方位于海淀区金沟河路16号院5号楼北京市海淀区人民政府永定路街道办事处综合服务楼餐厅，负责为甲方工作人员供应工作餐（每日三餐）并为甲方工作人员提供相应就餐服务。

2、供餐范围：甲方工作人员。

第二条 合同期限

合同期限1年，自2026年5月1日起至2027年4月30日止，合同期届满后，甲方可视乙方履约及管理服务情况与乙方协商续签1次，但续签时双方需另行签订合同。

第三条 餐厅卫生及标准

1、餐厅饮食卫生、个人卫生、环境卫生、设备卫生严格执行北京市食品药品监督管理局的相关规定（B级）。

2、本合同用餐标准为每人每天60元标准，具体标准为：

早餐：10元/餐/人

午餐：30元/餐/人

晚餐：20元/餐/人

第四条 供餐要求、方式及服务

1、餐食质量应符合安全卫生要求，符合各类餐食应当具备的营养要求，具备相应的色、香、味等感官性状，确保菜色多样，且饭菜数量充足，并保证就餐时餐食应具备合适的温度。

2、乙方应确保向甲方提供舒适温馨的餐饮服务。

3、甲方有权根据征求意见的结果，要求乙方更换相关服务人员，乙方必须给予配合并予以更换。

4、菜式品种应每周轮换一次，并由乙方提前一周将菜单交给甲方管理人员审核。所有餐次的餐食应根据甲方需求，及时协商调整。

5、乙方应当保证餐食谱每月不少于4套，每周至少1套，按照不同季节及科学的食品营养配餐概念合理安排食谱。

6、用餐人数：按早、中、晚餐各人提供餐食（如就餐人数有较大波动时，甲方应及时通知乙方，防止浪费），临时用餐由甲方通知，乙方应根据甲方要求安排临时用餐，并满足甲方人员的用餐需求，但甲方不承担供餐数量变化及剩余饭菜的损失。

10、餐食供应时间：

早餐 7:30-9:00； 甲方有权随时调整。

午餐 11:30-13:00； 甲方有权随时调整。

晚餐 18:00-19:30； 甲方有权随时调整。

甲方有重大活动或因其它原因，向乙方提出临时变更就餐时间，乙方应予以积极配合，并须准时开餐，做到饭热菜香。

第五条 费用及支付

1、本合同服务费用¥1440005.76元（大写：人民币壹佰肆拾肆万零伍元柒角陆分）。餐厅所需食材费用根据餐标和就餐人数据实结算。

2、支付方式：本合同中的服务费用分三次支付：合同生效后30个工作日内，甲方向乙方支付首付款500000元（大写：伍拾万元整）；至2026年8月、乙方全面履行合同并经甲方验收合格后，甲方向乙方支付服务费500000元（大写：伍拾万元整）；合同期满且乙方全面履行合同并无违约行为后，甲方于30个工作日内向乙方支付合同尾款440005.76元（大写：肆拾肆万零伍元柒角陆分）。

甲方付款前，乙方需要为甲方开具并送达发票。餐厅食材费用根据甲方实际用餐人数、次数按月结算支付。每月25日，甲乙双方进行对账并据实结算上一个月的食材费用，若不一致则以甲方记录为准。双方确认金额无误后，乙方开具发票并送达甲方，甲方核对无误后在5个工作日内将上月费用支付至乙方下列账户：

户名：北京潘家楼酒楼

账号：230501201090004086

开户行：天津银行股份有限公司北京中关村支行

3、如乙方在合同期间有违反本合同规定的违约情形或有应承担的赔偿，甲方有权按本合同中有关违约金的相关规定或乙方应当承担的损失赔偿额，从当月服务费中扣除相应金额。甲方付款前，乙方应当向甲方提供合法有效发票，否则，甲方有权延迟或拒绝付款并不承担任何违约责任。

第六条 餐厅管理制度的建立

合同期内，乙方应当建立健全各项规章制度及有关岗位责任制和操作规程，并严格按制度和操作规程工作。制度建立主要包括：防火、防毒、防盗、防霉变、卫生管理、物流采购和供应等方面，乙方需要明确相关责任人。甲方有权进行监督和检查。乙方必须指定一名现场经理，做好餐厅管理工作并及时与甲方沟通，解决各种问题。现场经理：贾邦蕾 联系方式：18533786855

第七条 双方的权利与义务

（一）甲方的权利和义务：

1、甲方有权依照国家及北京市餐饮、卫生主管部门、法律、法规及其条款进行合理的监督检查，其中包括但不限于以下各项，同时有权要求乙方对违法违规行为进行整改，直到符合相关法律法规为止。

（1）乙方原材料采购情况、食品优劣情况及加工和制作。

（2）餐厅、厨房、食品、餐具、厨具、仓储卫生情况。

（3）食品加工制作人员的操作水平。

（4）餐具、厨房用具的消毒情况。

（5）厨师及管理人员服务人员的卫生健康情况。

（6）甲方提供的设施设备使用情况。

（7）食品保存和留样情况。

2、甲方有权监督检查乙方经营服务质量及标准、消防安全、配餐间的保洁卫生等，如发现问题，甲方有权对乙方提出整改要求，乙方应积极采取措施进行整改并在甲方要求期限内完成整改。

4、甲方有权对乙方所提供的餐食进行监督，甲方有权向乙方提出关于饭菜口味、质量、卫生、服务等方面的改进意见，乙方应积极采取措施进行整改并在甲方要求期限内完成整改。

5、甲方有权要求乙方保持较高的员工就餐满意度(满意度为90%)，如乙方满意度较低时，经甲方书面警告后乙方无积极响应且无明显改观时，甲方有权解除、终止本合同并不承担任何违约责任。

6、甲方有权根据征求意见的结果，要求乙方更换相关厨师、管理人员和服务人员，乙方必须给予配合并予以更换，乙方须在接到甲方书面通知后15天内完成人员更换和调整。

7、甲方负责提供厨房、餐厅专业设备设施(设备设施清单详情在附件1)和工具及餐具的配置及维修(如损坏系乙方人为原因造成，则维修费用或赔偿费用由乙方承担)。

8、甲方负责餐厅所需必要的固定资产的添置和更换，费用由甲方负担。

9、甲方负责餐厅建筑结构及装修的维修与保养，因乙方原因损坏的部分，由乙方负责赔偿或承担修缮责任。

10、合同期内，甲方负责餐饮服务所消耗的水、电、气、冷暖等实际发生的能源费用，并保证水、电、气、冷暖的正常供给(非甲方原因除外)，乙方有义务为甲方节约使用能源。如遇有停水、停电、停气等情况，应尽可能提前通知乙方，以便乙方启动应急方案；

(二) 乙方的权利与义务：

1、乙方作为甲方餐厅的管理服务方，应承担餐厅用电、用水、用火、用气及乙方人员的安全管理责任并在合同期限内负责甲方约

人每日早餐、中餐及晚餐的正常用餐供应并保证餐食安全卫生。

2、在乙方已经全面履行了本合同且经甲方验收合格后，乙方有权获得本合同约定的服务费。

3、乙方承诺，乙方具有相应的营业执照、卫生许可证，其所有工作人员均具有健康证，并在有效期内。乙方需向甲方提供有效营业执照、卫生许可证、法人代表身份证复印件等。

4、乙方食品加工过程应严格依照《中华人民共和国食品安全法》的要求进行管理。

5、乙方保证向甲方提供专业的餐食制作及服务，保证餐食质量，保证本合同涉及范围的安全、消防、食品及环境卫生符合政府有关规定及标准。

6、乙方应严格遵守本合同约定或甲方确定的供餐时间，并在规定时间内确保向甲方提供餐食的质量及数量。

7、乙方不得向甲方提供：

(1) 腐败变质、油脂酸败、污秽不洁、混有异物或者有其他感官性状异常，可能对人体健康有害的餐食；

(2) 含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染的，可能对人体健康有害的餐食；

(3) 含有致病性寄生虫、微生物，或者微生物毒素含量超过国家限定标准的；含有国家禁止使用添加剂的餐食。

8、合同期内，乙方应搞好甲方餐厅的环境卫生工作，噪声、污水、烟尘排放应符合国家标准，餐厅内外保持卫生整洁。甲方有权对餐厅卫生工作进行检查、考核。

9、合同期内，乙方全面负责甲方餐厅及其附属加工区域内的安全，乙方应当加强用电、明火、天然气及厨具的安全管理工作，对甲方餐厅内水、电、天然气、消防设施及乙方餐食操作人员的安全承担

安全管理责任，发现隐患应及时通知甲方进行修理，确保各项设施安全运行。非甲方原因造成的安全事故均由乙方承担全部法律责任和损失、损害赔偿赔偿责任。

10、乙方应遵守国家、政府及相关单位及甲方对餐饮服务的各项规定及要求。

11、乙方必须积极配合及响应甲方管理人员的监督管理工作。

12、乙方运货（包括垃圾）按甲方指定的通道运送，乙方须将厨余垃圾运送到甲方附近指定位置并按规定进行垃圾分类，并在运输过程中保持地面清洁。

13、乙方负责按照有关环保标准要求进行餐厅、操作间、灶台、餐具等日常清洁消毒工作及烟道入口范围的每日清洗，并有相关工作记录，甲方有权随时检查。

14、未经甲方书面同意，乙方不得改变甲方提供的设施、设备的用途，不得改变或破坏餐厅的建筑物结构、装修及设施设备等，否则所导致的法律责任和损失损害赔偿赔偿责任均由乙方承担。

15、乙方对甲方提出的合理建议和用餐投诉，一般性问题 24 小时内解决，对于较复杂问题在 72 小时内解决。

16、乙方严格按照国家市场监督管理总局颁布的《餐饮服务食品安全操作规范》的要求执行。负责餐厅（操作间、餐厅及相关过道等）环境保洁及用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，一切由食品餐食不符合卫生标准和质量及用具清洗消毒引发的中毒事故皆由乙方承担全部法律责任和损失损害赔偿赔偿责任。

17、乙方厨师、管理人员和服务人员须持劳动、公安、食药监等部门签发的有效证件上岗，乙方员工上岗时应统一工装，保持整齐、清洁，并保持良好精神状态，礼貌用语。乙方员工上岗所需证件由乙方负责办理。人员更换需提前通知甲方并须征得甲方同意；

18、乙方应当全面配合甲方或卫生食品防疫等部门的监督管理工作，乙方应当对其所派人员（管理人员、厨师及其他人员）履行本合同的全部行为承担全部法律责任；

19、乙方在履行本合同中非因甲方原因造成的员工工伤事故或安全事故等，均由乙方自行及时妥善解决。并由乙方依法承担法律责任和损失赔偿责任。

20、乙方在履行本合同过程中应当爱护餐厅设施、设备及厨具、器具等，对非自然磨损、损耗造成的应当照价赔偿或按甲方要求进行修复。

21、甲方根据对餐厅的监督检查情况及甲方员工的意见情况提出的改进意见或建议，乙方应积极采取措施进行整改并在甲方要求期限内完成整改。

22、乙方保证每日食品留样 48 小时。

23、合同期内乙方不得以任何形式将本合同约定服务工作转包、分包。

24、乙方不得在甲方餐厅区域内进行与甲方无关的经营活动或其他工作、活动等。

25、乙方自行负责本合同规定以外的新增管理人员、服务人员的相关费用。

第八条 不可抗力

合同期间发生法定不可抗力情形，导致合同部分或全部不能履行，双方可以按以下各项执行：

1、任何一方由于法定不可抗力的原因不能履行本合同时，应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，在提供相关书面证明材料后，可以延期履行、部分履行或解除合同，双方对此均不承担责任。

2、法定不可抗力导致合同终止，并不影响任何一方对不可抗力之前发生的违约行为的合法追偿。

3、国家政策性的调整或甲方上级机关政策影响合同的履行或需提前解除、终止本合同，双方应协商解决，乙方应当积极予以配合，甲方不承担违约责任。

第九条 争议解决

关于本合同的争议，双方应友好协商解决，协商不成时，由北京市海淀区人民法院诉讼解决。

第十条 违约责任

1、乙方在合同期内与外界发生的所有法律纠纷及内部纠纷（包括但不限于民事纠纷、劳动合同纠纷等）均与甲方无关。乙方应当及时妥善解决，并不得影响为甲方提供餐饮服务。

2、在合同期内，乙方履行本合同的厨师、服务人员和管理人员等所发生的医疗、工伤等费用，由乙方自行处理并承担相关法律责任。乙方应妥善处理员工劳动关系，如发生纠纷，由乙方自行解决，与甲方无关。

3、除法定不可抗力事件外，乙方不得以任何理由不及时为甲方提供餐食服务、降低服务质量，若发生，甲方有权解除、终止本合同，同时乙方应当赔偿甲方的全部损失。

4、如因乙方原因发生餐食不卫生、食物中毒等造成甲方、乙方及第三方人身损害、财产损失的食物安全事故，由乙方承担全部法律责任及损失、损害赔偿责任，由乙方赔偿甲方、乙方及第三方的全部损失，且甲方有权解除、终止本合同。如以上事故牵连甲方，甲方承担的法律责任和损失、损害赔偿责任均由乙方承担，且甲方有权扣减未支付乙方费用以抵偿甲方损失，如未支付乙方费用不足以抵偿甲方的损失，甲方有权继续向乙方追偿。

5、如因乙方原因导致火灾、爆炸、漏电、天然气泄露等安全事故造成甲方、乙方及第三方人事损害、财产损失，由乙方承担全部法律责任及损失、损害赔偿 responsibility，由乙方赔偿甲方、乙方及第三方的全部损失，且甲方有权解除、终止本合同。如以上事故牵连甲方，甲方承担的法律责任和损失、损害赔偿 responsibility 均由乙方承担，且甲方有权扣减未支付乙方费用以抵偿甲方损失，如未支付乙方费用不足以抵偿甲方的损失，甲方有权继续向乙方追偿。

6、乙方在甲方餐厅服务区域进行与甲方无关的经营活动，乙方应当按本合同年管理服务费的 10% 向甲方支付违约金，同时甲方有权提前解除或终止本合同。

7、乙方应保证餐具、厨房设备设施、用品及杂品等属于甲方资产的完整性，在使用过程中造成损失、损坏的（自然磨损、损耗的除外）由乙方负责赔偿。

第十一条 其他事项

1、本合同签订之前乙方已经查验了甲方餐厅和厨房，乙方认可甲方餐厅厨房所有设备设施均能够正常使用。

2、本合同解除、终止或期满后，乙方应积极配合甲方完成各项交接工作，保证属于甲方的财物完好无损（自然磨损或损耗除外），按甲方要求平稳地撤出现场，为确保此项工作的完成，甲方有权扣减并延迟支付最后 1 个月的管理服务费，待各项交接工作圆满完成后 1 周内结清全部尾款。

3、本合同项下的通知应以书面形式发出。合同双方均应按合同抬头部分的地址向对方发送书面通知。任何一方改变通讯地址及通讯方式，应在改变后的七十二小时内通知对方。如未接到对方的改变通知，则发往上述地址的通知在下述规定的时间后即应视为已送达。如以专人递交方式送达，以收件人接收通知时为送达时间；如通过邮寄

或快递方式送达，则邮寄或快递后的第三日视为已经送达对方。

4、本合同自双方签字盖章之日起生效。本合同一式肆份，甲方执贰份，乙方执贰份，均具有同等法律效力。本合同附件（附件一：食堂设备交接清单；附件二：《服务内容和标准》；附件三：《食堂安全守则》）与本合同具有同等法律效力。双方均同意双方授权代表人在本合同上签字视为已经取得了授权，无需再提供授权委托书。

甲方：

法定代表人

（或授权签约人）：

2026年3月30日



乙方：

法定代表人

（或授权签约人）：

2026年3月30日



附件一

食堂设备交接清单

序号	名称	规格/型号	单位	数量	备注
	一、收货区	\	\	\	
1	磅秤	320*420*720	台	1	
2	工作台连下一层板	1500*600*800	台	1	
3	侧单星砧板台	1200*600*950	台	1	
4	混水双温龙头	98304	套	1	
5	灭蝇灯	650*135*355	台	1	
	二、更衣间、保洁区	\	\	\	
6	储物台	900*400*1800	台	4	
7	工具挂架打操作台	1000*200*1500	台	2	
8	墩布池	1000*600*500	台	2	
9	混水双温龙头	98304	套	2	
	三、主、副食库	\	\	\	
10	米面储物台	1200*500*250	台	4	
11	四层平板储物台	1140*500*1600	台	8	
12	灭蝇灯	650*135*355	台	2	
	四、粗加工间	\	\	\	
13	单星盆台	1000*750*950	台	2	
14	三星盆台	1800*750*950	台	1	

15	混水双温龙头	98304	套	6	
16	四门雪柜	1200*705*1950	台	2	
17	侧单星砧板台	1200*750*950	台	1	
18	工作台连下一层板	1800*800*800	台	2	
19	四层平板储物台	1140*500*1600	台	3	
20	绞切两用机	560*480*680	台	1	
21	灭蝇灯	650*135*355	台	1	
五、清真厨房		\	\	\	
22	灭蝇灯	650*135*355	台	1	
23	炉拼台	350*900*1250	台	2	
24	双星盆台	1200*600*950	台	1	
25	混水双温龙头	98304	套	2	
26	保鲜工作台	1500*750*800	台	1	
27	三层配菜储物台	1500*300*900	台	1	
28	粤式单头单尾炒炉	1100*900*1250	台	1	
29	四头煲仔	700*800*950	台	1	
30	单门燃气蒸饭车	710*660*1720	台	1	
六、主厨房		\	\	\	\
31	灭蝇灯	650*135*355	台	2	
32	四层平板储物台	1140*500*1600	台	2	
33	工作台连下一层板	1800*800*800	台	2	
34	四门雪柜	1200*705*1950	台	2	

35	双星盆台	1200*600*950	台	1	
36	混水双温龙头	98304	套	2	
37	保鲜工作台	1800*750*800	台	3	
38	三层台面储物台	1800*300*900	台	3	
39	单通工作台	1800*800*800	台	3	
40	刀具砧板消毒台	1200*600*1100	台	1	
41	炉拼台	400*1100*1250	台	4	
七、面点操作、明档操作间		\	\	\	\
42	灭蝇灯	650*135*355	台	1	
43	电饼铛	750*750*850	台	1	
44	电烤箱	双层四盘	台	1	
45	单门发酵柜	500*710*1740	台	1	
46	工作台连下一层板	1800*800*800	台	1	
47	木面工作台	1500*600*800	台	1	
48	面粉车	500*500*500	台	2	
49	双通工作台	1500*600*800	台	1	
50	单门立式雪柜	600*705*1950	台	1	
51	翻盖式和面机	25KG	台	1	
52	搅拌机	B20	台	1	
53	揉压面皮机	MT-40	台	1	
54	双星盆台	1200*600*950	台	1	
55	混水双温龙头	98304	套	2	

56	四门雪柜	1200*705*1950	台	1	
57	工作台连下一层板	1800*800*800	台	1	
58	煮面桶	直径 500	台	1	
59	煮饺桶	直径 500	台	1	
60	四头蒸包炉	650*700*800	台	1	
61	智能电炸炉连下柜台	950*600*950	台	1	
八、冷荤间		\	\	\	
62	灭蝇灯	650*135*355	台	1	
63	洗手盆台	500*450*800	台	1	
64	三星盆台	1800*750*950	台	1	
65	混水双温龙头	98304	套	3	
66	感应水龙头	811AB	套	1	
67	双层挂墙储物台	1500*300*450	台	1	
68	四门雪柜	1200*705*1950	台	1	
69	单通工作台	1500*800*800	台	1	
70	三层台面储物台	1500*300*900	台	1	
71	保鲜工作台	1500*750*800	台	1	
九、洗碗间		\	\	\	
72	灭蝇灯	650*135*355	台	2	
73	四门高身碗碟储物台	1200*500*1800	台	2	
74	高温消毒柜	1310*660*1960	台	2	
75	残食台	1500*760*800	台	1	

76	单星盆台	1000*700*950	台	1	
77	混水双温龙头	98304	套	3	
78	双星污碟台	1800*700*950	台	1	
79	高压花洒	250*200*1000	台	1	
80	洁碟台	1500*760*850	台	1	
81	四层平板储物台	1140*500*1600	台	1	
十、大厅		\	\	\	
82	连体洗手池	2300*600*950	台	1	
83	感应水龙头	811AB	套	3	
84	残食柜连车	700*700*800	台	2	
85	收餐车	800*500*900	台	2	
86	保温饭汤桶车	750*750*800	台	2	
87	单通工作台	1500*700*800	台	1	
88	立式双门留样柜	600*705*1950	台	1	
89	员工餐桌	实木	套	23	
90	员工餐椅	实木	把	92	
十一、灶具		\	\	\	
91	单头矮仔	650*700*500	台	1	
92	三门海鲜蒸柜	910*910*1850	台	1	
93	四头煲仔	700*800*950	台	1	
94	粤式单头单尾炒炉	1200*1200*1250	台	1	
95	单头大锅灶	1100*1200*1250	台	2	

96	双门燃气蒸饭车	1400*660*1720	台	1	
十二、补充		\	\	\	
97	工作台连下一层板	1500*700*800	台	1	
98	单通工作台	1800*800*800	台	1	
99	电饼铛	45 型 电源: 380V; 功率: 4.8KW; 内径: 53CM	台	1	
10 0	下蓝框	530*380*150 白色塑料加厚耐磨 框	个	1	

附件二

服务内容和标准

第一条 服务内容、范围

- 一、为员工提供工作用餐服务。
- 二、公共部分的管理服务。
 - 1.负责食堂、就餐等区域的环境卫生服务。
 - 2.负责食堂、就餐等区域的垃圾收集,清运到指定地点。
- 三、对服务设施及炊事用具的日常小修、养护。

第二条 服务标准

一、形象要求

1. 工作积极主动、精神饱满，言行举止大方得体。
- 2.上班必须统一工装，工装保持干净、整齐;在左侧胸前佩戴工牌。
- 3.仪容仪表符合公司要求。

二、保证安全、尽职尽责

- 1.严格执行公司制定的岗位职责，做好岗前准备工作，完成各自工作任务。
- 2.严格按照规程操作，消除安全隐患，做到安全上岗，安全运营。
- 3.认真执行食品安全相关规定，杜绝使用违禁添加剂。
- 4.保证操作环境、就餐环境卫生达标。
- 5.食堂各项卫生符合防疫部门要求，工作人员上岗须持有健康证。
- 6.搞好膳食营养配餐，饭菜色、香、味及品种满足员工需求。确保正点送餐并送到指定地点。

三、工作质量

1.预防和杜绝病从口入，禁止使用霉变、腐烂、虫蛀、过期食品，严防食物中毒。

2.保证存放食品质量。

a.生、熟食品分开存放；

b.食品库房整齐清洁，分类存放，定期驱虫、灭鼠、防潮；

c.保鲜柜、冰箱、冰柜存放食品不超过 48 小时，严禁提供隔夜饭菜。

3.保证厨房用具每日消毒，就餐用具每餐消毒。

4.保证主副食质量，品种丰富、保证供应，杜绝浪费。

四、工作纪律

1.不迟到、不早退、不脱岗，病、事假必须提前请假。

2.工作期间不做与本职工作无关的事，在工作区域内不准接打私人电话、发短信。

3.严禁扎堆聊天。

4 拾到就餐人员遗失钱、物应及时上交。

五、文明服务

1.在工作中要自觉使用文明用语；

2.对甲方交办的临时性工作需认真完成。

附件三

食堂安全守则

乙方应在食堂设专人管理安全事务，建立完善安全及防火责任制，严格执行安全管理制度。

一、食堂工作人员要认真负责做好本职工作，牢固树立“安全第一”的思想，杜绝发生各类安全事故。

二、搞好环境和操作间的卫生，严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》的规定，防止食物中毒，不卖腐烂变质的食品。炊事人员要讲究卫生，每年

依规

进行体检，发现患传染病立即就医治疗，不准带病在食堂工作。

三、严禁无关人员进入操作间、库房、冷库等。

四、燃气、电气要指定专人加强管理，专人负责，每日检查，以免发生危险。

乙方应经常检查防火安全，及时发现火灾隐患，及时处理，发现违规事件进

行教

育或处罚。

五、食堂油锅要避免起火，蒸锅要避免烧干。炼油或作油炸时，要有专人负责。如出现火情要当即用灭火毯、器或采取断氧措施，必要时迅速报警。

六、所有的动力、照明等电气设备应符合防潮湿，绝缘标准，应指定电工经常检查是否漏电。开关、刀闸、保险器应装在安全地点。

七、电器设备安装、拆除、临时接线等，严禁非电工人员操作。

八、禁止吸烟。易燃易爆等危险物品要有专人负责加强保管。使用各种电器

设备，要有专人看管，用完切断电源，下班后切断所有不用电器电源，严禁使用

电炉设备等。

九、消防设备、设施和器材要专人管理，定期检查，严禁挪作他用，确保完好有效。乙方应经常对其员工开展防火安全教育和灭火常识培训，使职工熟悉灭

火器材存放位置、懂防火知识、掌握灭火常识、会报警、会使用灭火器材、会疏

散人员。

十、严禁堵塞消防通道，疏散通道严禁堆放杂物。

十一、使用管道气必须按燃气公司的有关操作规定执行，要熟知各种技术要求、操作规范以及应急方案。

十一、爱护食堂的所有设备。