餐饮管理服务合同

甲 方：北京市海淀区机关事务管理服务中心

乙 方：北京同鑫源餐饮管理有限公司

经甲乙双方协商，就办公区餐饮服务第六批服务事项达成以下合同内容：

本合同内容包括：合同书文本及附件、乙方的投标文件和甲方的招标文件，以及有可能产生的补充协议，上述文件相互补充，共同构成本合同的组成部分；相应的效力顺序为，首先依照合同书规定的内容执行，不明确、具体的事项按照乙方投标文件中的内容执行，仍不明确的事项按照甲方招标文件中相应的要求确定或补充协议约定。

第一条 服务项目

1、项目名称：办公区餐饮服务第六批

2、服务地点：知春里办公中心、海淀区老干部活动中心、双榆树办公区、展春园办公区

第二条 服务内容和服务方式

1、乙方按照甲方要求为机关工作人员、物业服务人员提供早餐、中餐、值班餐、晚餐和会议供餐的餐饮服务。

2、甲方提供厨房、餐厅、灶具、厨具、餐具等服务设备设施。乙方负责日常验货、收货；食品加工制作；餐厅服务辖区的卫生保洁；餐具、厨具、物资设备的使用管理以及维护保养，并负责厨余垃圾的处理，油烟机、灶台的日常清洗、维护工作。

3、就餐方式：早、中、值班餐和晚餐实行自助餐形式。机关餐厅早餐、午餐采取刷卡形式，其它用餐采用收取餐券或签单的方式。物业人员餐厅早、中、晚餐采取刷卡方式。

第三条 服务标准和要求

1、餐费标准：

机关工作人员餐厅：餐卡：早餐 6 元，午餐 27 元；餐券：早餐 10 元，午餐 30 元，晚餐 30 元；会议餐餐券 50 元。此费用均为纯食品原料费（含采购过程中产生的税费），不含人工费、运营费、服务费、水、电、气费，所有餐卡、餐券均不产生利

润；

物业人员餐厅：早餐4元，午餐7元，晚餐6元；

餐券标准：10元、30元、50元。

2、伙食标准：

机关工作人员餐厅

（1）早餐不少于6种小菜（至少有2种热菜），6种汤粥，10种早点，不少于1种水果，每天有豆浆、牛奶和鸡蛋；

（2）中餐不少于4种凉菜，6种热菜，4种汤粥，6种主食，不少于1种水果或酸奶；

（3）值班餐不少于4种凉菜，6种热菜，4种汤粥，4种主食。

乙方应按照甲方确定的菜谱执行，并及时向就餐者公布。

物业人员餐厅

（1）早餐不少于1种热菜，1种凉菜，3种主食，2种汤粥，每天有鸡蛋；

（2）中餐、晚餐不少于3种热菜（含1种半荤菜），2种汤粥，2种主食。

3、厨师及餐厅服务人员要求：

⑴ 所有服务人员应具有良好的职业道德，良好的法制观念，守规意识，政治上可靠，无违法乱纪，未受过刑事处罚。

⑵ 所有服务人员应身体健康，符合卫生防疫部门要求，上岗必须持有健康证，男性年龄18至60周岁，女性年龄18至55周岁。

⑶ 厨师必须持有中级以上厨师资质证书，具有熟练掌握主要菜系制作、主要面点、食品、冷荤制作、主要配制方法的能力。

⑷ 厨师长必须是高级以上的等级厨师，并具有较强的协调管理能力。

⑸ 餐厅服务人员应体貌端正、口齿清楚，懂得礼仪的基本要求，男女不限。

4、人员配置及标准（详见附件七《餐饮岗位人员配备方案》）

5、食品原材料、调料必须按甲方的要求进行采购，严格检验检疫程序，食品制作符合操作规范，确保安全卫生，严防病从口入。

6、食品制作要充分体现色、香、味、形的特点。应根据甲方确定的菜谱烹制菜肴，口味纯正，制作精细。食堂风味特色小吃可自主确定，保留特色风味。

7、食品应精加工、细制作、杜绝浪费。

8、掌握机关用餐人员的用餐需求、口味。

9、服务要求

⑴ 衣帽穿戴整洁、举止端庄、语言得体、态度礼貌、和蔼，不得因任何原因与就餐人员发生争执。

⑵ 熟练掌握礼仪服务及程序，迎宾送客大方得体。

⑶ 按照规定的就餐时间准时开餐。

⑷ 餐闭时及时清扫卫生，迅速整理清洁用餐人员餐具。

10、卫生要求：

⑴ 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》（见附件一）的要求执行。

⑵ 严格消毒程序。所有餐具必须严格按照有关部门的要求和标准，必须清洗干净，严格消毒，不留异味。

⑶ 严禁使用不符合卫生标准和有危害身体健康的原材料，严禁异物混入食品中。

⑷ 所辖区域的卫生必须符合卫生检疫部门的要求，并达到四星级以上酒店的标准。

⑸ 所使用炊厨具、餐具必须精心维护，严格操作规程，如人为损坏由乙方负责赔偿。

第四条　服务期限

合同服务期：2026 年 7 月 1 日至 2027 年 6 月 30 日，一年（具体履行期限以每个办公区实际履行期限为准）

试用期：合同服务期的前三个月

试用期为合同服务期前三个月，试用期期满，经甲方认可同意继续由乙方提供服务的，本合同中约定的正式服务期才生效；考核不合格的，甲方有权随时解除合同，且无需承担任何违约责任。

试用期及正式服务期内出现下列情形之一的，甲方有权随时单方解除合同，且无需承担任何违约责任：

1、发生食品安全事故或其他安全责任事故，造成人员伤亡、财产损失的；

2、乙方人员违法乱纪，或被甲方人员、服务对象投诉且经甲方确认系乙方责任的，该人员不得到甲方任一办公区就业。

3、因乙方管理不善或违反卫生操作规程造成集体食物中毒、食源性疾病等食品安全事件的；

4、乙方在岗率未达到100%，或派驻人员不符合本合同约定的资质要求的；

如需续签合同，乙方应在合同期满前一个月向甲方递交书面续约函，由双方协商确定。

第五条　服务费用及支付方式

1、乙方提供 38 名工作人员为甲方服务，餐饮服务管理年度中标总金额为人民币（大写）：贰佰柒拾万玖仟玖佰元整（￥：2709900）；每季度人民币（大写）：陆拾柒万柒仟肆佰柒拾伍元整（￥：677475）。不足一自然月按实际服务天数结算。

办公区金额明细：

办公区名称	合同金额（元）	人数	季度支付金额（元）	备注
知春里办公中心、海淀区老干部活动中心	566900	8	141725	
双榆树办公区	1361800	19	340450	
展春园办公区	781200	11	195300	

2、甲方按季度支付餐饮服务管理费，具体支付时间为每季度末支付本季度服务管理费。甲方每次付款前，乙方应提供符合要求的正规发票。

3、有关原材料采购的规定详见本合同第八条及附件五《餐厅原材料采购管理办法》。

4、甲方支付的服务费包括餐厅保洁用品等费用 46300 元（其中展春园办公区10000元、双榆树办公区30000元、知春里办公中心及老干部活动中心6300元）、乙方服务人员的工资福利、社会保险、乙方企业办公运营管理费用、企业税金、利润等。

5、本合同内任何服务项目管理费用有变化时，应由甲乙双方协商并签署补充书面文件确认方可生效。

6、甲方支付服务费前，有权自行扣除乙方在支付服务费前发生的因乙方违约应向甲方支付违约金的总额，甲方直接支付扣除违约金后的余额即可。

第六条　甲方的权利和义务

1、甲方应按时支付服务管理费。

2、甲方负责提供厨房、餐厅供乙方使用，保证餐厅内设施、设备齐全，适当维

修保养，并保证餐厅内空调、照明及水电气的正常使用。

3、甲方负责提供厨房、餐厅专用设备和设施。上述专用设备和设施主要包括厨房炊事机械、厨具（菜刀、勺子、菜板等）、餐具（碗、盘、餐用托盘等）。

4、甲方负责提供必要的工作条件，办理乙方人员及乙方车辆的出入证件，所发生的费用由乙方自行承担。

5、由于甲方施工、装修、停电、停水等原因可能造成餐饮服务不能按平日正常状态进行时，甲方应提前通知乙方。

6、甲方有权制定和修改就餐人员的就餐标准、就餐方式及餐饮服务质量标准。

7、甲方有权依照国家及北京市食品安全与卫生主管部门的法律规定或实际工作需要随时对乙方进行监督检查，要求乙方整改。检查内容包括但不限于：（1）主副食品的采购、加工、制作等情况；（2）餐厅、厨房、食品库、冷库、灶具、厨具、炊具、餐具、食品和乙方人员的卫生情况；（3）经营场所灭虫、灭鼠、灭蟑等情况；（4）各岗位人员合格的健康证、上岗证、资格证和操作水平；（5）水、电、气、炊事机械、灶具、厨具、炊具、餐具的使用管理情况；（6）餐厅、厨房的消防情况；（7）人员到位情况。

8、甲方有权随时委派代表在非就餐高峰期对餐厅进行检查，检查的项目包括但不限于食品成本、标准菜单、原材料采购的单价、数量及质量、入（出）库记录及消耗、库存量、实际投料数量及比例、分发量、餐厅卫生及有关记录和食品价格及当月帐目、财务凭证、月报表、季度报表、半年或年报表之类的财务资料等，并对乙方的餐食供应质量进行考核、测评，具体事项和办法由甲方规定。

9、甲方有权定期或不定期召开有关工作会议，并要求乙方现场管理人员或主要负责人员参加，有权要求乙方限期改正，更换不合格的工作人员。

10、甲方有权依协议条款及附件根据实际情况随时提出口头或书面的具体服务要求，有权根据实际需要调整和改进本合同规定的服务要求，并有权要求乙方按照甲方要求制定工作细则并落实到位。乙方应予配合，并满足甲方合理的要求，符合甲方要求的餐饮服务标准。

11、甲方经检查发现乙方工作不符合合同规定或法律规定的，甲方有权要求乙方限时整改，整改后未达到要求的，将视为乙方违约。

12、甲方有权随时安排进行满意度调查，调查对象、调查方式、统计方法由甲方

自行决定；如满意率不足85%（不含85%）的，甲方有权要求乙方限时整改，两次整改后仍未达到要求的，将视为乙方违约。甲方有权以单方通知形式解除本合同。

13、经甲方二次通知乙方整改，乙方仍未达到有关要求的情况下，甲方有权解除合同，并要求乙方承担违约责任，负责赔偿损失。

14、甲方发现乙方有关服务工作存在问题的，甲方有权随时进行书面记录，并有权要求乙方现场人员签字确认。

15、甲方有权要求查看并复制乙方与其服务人员签订的劳动合同、上岗证、健康证、资格证等，以及乙方人员个人简历。一经发现不符合要求的，甲方有权要求乙方更换人员。

16、甲方应协助乙方共同做好员工就餐的食品浪费问题。

17、甲方有权随时检查乙方的节能情况，对水、电、气由于管理不善造成的浪费，甲方有权每次向乙方收取季度服务费用的1%作为违约金，并限期整改。

18、甲方对于食堂精细化系统具有管理权，乙方只能在甲方的授权范围内使用系统，不得登录楼内办公人员的就餐账号。

19、甲方有权依据《餐饮服务质量检查评分标准》（附件二）、《餐饮服务质量季度综合评定表》（附件三）对乙方的服务进行检查测评，测评、评定结果可作为甲方追究乙方违约的依据。

20、甲方为乙方服务人员提供住宿。

21、甲方有权就乙方员工工资提出指导性意见，对乙方优秀员工可要求乙方公司调整薪酬，涨幅在月工资的百分之十以内，充分调动员工的积极性。

第七条　乙方的权利和义务

1、乙方有权要求甲方按时支付服务管理费。

2、乙方负责餐厅的管理运营，按合同约定为甲方人员提供工作日早餐、中餐、晚餐、值班餐，根据甲方要求提供双休日、节假日用餐及相关服务。

3、乙方须按照本合同第八条的规定负责餐厅原材料的验货、收货、运输、贮存、加工制作，负责厨房低值易耗品及清洁用品的补给。

4、甲方对乙方的财务和采购有监督检查的权力，乙方应甲方要求须提供相应合同、协议、采购凭证和相关财务资料。

5、乙方应在承包期的第一个月和以后的每三个月发出书面征求意见书，乙方应

保证就餐人员的满意率应达到85%以上，并针对就餐人员提出的意见进行整改。

6、乙方须确保在合同签订和履行期间，一直是专业餐饮类企业。一旦乙方无法达到要求，甲方有权解除合同，乙方承担一切不利后果并承担违约责任，负责赔偿损失。

7、甲方配置的设备和设施等资产，乙方进驻时应清点并制作清单，经甲乙双方签字确认后进行交接；乙方应定期向甲方报告物品损耗情况。终止合同后，除自然损耗外，乙方应将上述设备、设施等如数完好交还甲方，因乙方的责任造成甲方设备和设施损坏的，乙方应照价赔偿。

8、乙方应加强对设备、设施及餐具等物品的使用管理，每季度进行盘点，并向甲方报季度损耗表。餐具损耗：玻璃器皿年损耗率不超过30%，瓷器制品年损耗率不得超过20%。不锈钢及木制品不超过10%。损耗超出限额的部分乙方应及时补充，乙方自行承担费用。在乙方经营期间，餐厅的基础设施和机械设备的维修费、维护保养费，由甲方负责；日杂费（包括洗消用品、卫生工具、餐巾纸等），由乙方负责。合同解除、终止或到期时，乙方向甲方交接各种厨具、设备、器皿等其完好率应该在95%以上。因乙方未尽到上述妥善保管义务，或经鉴定属乙方人员操作不当造成设备、设施损坏的，乙方应承担赔偿责任。

9、乙方保证向甲方提供高水平的专业服务，符合食品卫生法规定，无假冒伪劣商品，保证食品质量，保证本合同涉及范围的安全、消防、食品及环境卫生符合国家有关规定及标准并承担由此发生的一切责任。

10、乙方应确保按照投标承诺的工作流程、操作流程和管理流程提供服务工作。

11、乙方在满足机关人员用餐要求的基础上，未经甲方许可，不得在甲方未批准的范围内另行开展经营服务。

12、乙方负责对所属人员的管理和安全防事故教育。保证其人员遵守有关餐饮服务的各项法律规定，遵守甲方各项规章制度及管理规定。在承包服务合同期内如发生乙方人员内部纠纷或者其他原因导致其人员伤亡或致残等人身损害事故、甲方设施、设备、人员的损害以及第三方人身财产的损害的，全部由乙方自行负责处理，并且由乙方承担相应的赔偿责任。甲方概不承担法律责任。

13、乙方在承包服务合同期内，应制定相应的节能措施，确保节水、节电、节气等各项节能措施的落实。甲方有定期检查的权力。乙方未尽此义务，甲方有权每次向

乙方收取已支付合同金额的5‰作为违约金。若给甲方造成经济损失，而损失额度超过违约金的，则乙方还应赔偿甲方超出部分的经济损失。

14、乙方应做好厉行节约、反对食品浪费工作。科学预测就餐人数，精准计划食材采购数量，从而减少餐饮浪费；按照标准规范加工食材，充分利用原材料，提高食材的出成率、利用率；加强反食品浪费宣传和监督；组织员工开展反食品浪费培训；定期对厨余垃圾进行统计分析，提高烹制工艺，减少食品浪费。

15、乙方应对甲方的要求和建议作出令甲方满意的响应。对于甲方提出的建议和投诉，一般问题保证12小时内解决，对于较复杂问题在24小时内解决。

16、乙方运货（包括垃圾）应按甲方指定的通道或电梯运送，并保证在运输过程中保持地面清洁。

17、乙方负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，一切由食品及用具不符合卫生标准和质量引发的中毒事故均由乙方承担全部责任。

18、当甲方就餐人员用餐吃出异物时，乙方负责及时妥善处理，因此给就餐人员造成身体损害的，乙方承担赔偿责任。

19、未经甲方同意，乙方不得擅自停止营业。不得以任何事由影响正常供餐。按甲方要求，乙方需提供节、假日及双休日餐饮服务。

20、未经甲方事先书面同意，乙方不得转包本合同的任何部分，也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结构，否则损失由乙方承担。

21、乙方应按照食品安全与卫生的相关规定每天对食品实行留样制度，接受甲方对食品安全与卫生的监控和随时接受对其进行的卫生检验。每餐样品保存期为48小时，样品卫生检验费全部由乙方负责。

22、乙方应向甲方提供委派到甲方从事餐饮服务人员的身份证、健康合格证、各类上岗证和资格证，甲方有权保存其复印件。一经发现不符合要求的，甲方有权要求乙方更换人员。

同时，乙方应当保证所提供的服务人员无不良行为，历史清白、无前科，乙方应当提供所有服务人员无犯罪、违法、政治问题等不良记录的证明文件并加盖单位公章。

23、乙方应确保其安排的人员在身体健康、资格、经验和能力方面均适合其工作岗位的要求，符合合同约定或甲方要求；应确保其人员是熟练工，已经过试用期；不得擅自更换主要岗位服务人员，除非事先征得甲方负责人员书面同意。一经发现不符

合要求的，甲方有权要求乙方更换人员。

24、乙方应如实统计食品成本、标准菜单、原材料采购单价、数量及质量、入（出）库记录及消耗、库存量、实际投料数量及比例、分发量、餐厅卫生及食品价格等。

25、乙方应建立健全财务制度，应对为甲方服务的工作内容、物品进行入账登记，乙方应妥善保存供货渠道来源的证明资料，保留原始单据、凭证，保证记账内容真实。乙方应设立库管岗，库管岗对材料数量、出入库情况进行管理。乙方应妥善保存每日工作餐菜单、日出入库凭证，保存期至少 12 个月。

26、乙方或乙方员工不得虚报账物、私自冒领财物、私自冒领食品原材料，一经发现上述行为，甲方有权要求乙方双倍赔偿，并有权解除合同，并要求乙方支付合同总金额 20%的违约金。

27、乙方应负责厨房设施、设备、厨具等日常养护工作，妥善使用各种厨房设施、设备、厨具，不得毁损破坏。乙方应控制厨房设施、设备、厨具的维修成本，维修成本不得高于上一年度经费的 5%，如果超出，乙方承担超出部分的维修成本费用。

28、乙方应负责油烟机、灶台的日常维护、清洁工作，定期进行检查，发现烟道需要清洗时，乙方需及时向甲方书面汇报，协助第三方专业公司进行烟道维保工作。因乙方怠于履行此义务造成烟道事故或引发火灾，由乙方承担全部责任。

29、在厨房区域内，因使用火、电、燃气引发火灾、爆炸等事故，造成人员伤亡或者财产损失的，由乙方承担一切赔偿责任，甲方不承担责任。

30、乙方每次收货时向供应商索证索票，并妥善保管供应商提交的产品检疫合格证明、肉类、水产品品质检验合格证明、检验检疫报告、产品检验报告、蔬菜残留农药检验合格证等材料，建立好工作台账，按年度保存归档。并积极配合相关部门的监督检查，建立食品安全档案，杜绝食品安全事故发生。

31、乙方应当承诺所提供的服务人员人数不得低于 38 人，不得出现空岗及外部兼职情况。甲方在合同履行期间将不定期对乙方进行检查，一旦发现存在上述情况的，甲方有权按照当季度服务费的 10%—20%要求乙方支付违约金；空缺及兼职人数达到合同规定服务人数 10%以上（或 3 人以上），或缺勤情况严重的，甲方有权解除合同，并要求乙方支付合同总金额 20%的赔偿金。

乙方不得擅自更换厨师长、核心厨师等主要岗位服务人员，确需更换的须事先征得甲方负责人员书面同意，且新更换人员的资质不得低于原有人员标准，否则甲方有

权扣除当季度服务费的5%作为违约金。

32、乙方应定期对乙方从业人员开展食品安全和传染病防控知识的培训。

33、乙方应承诺遵守国家及北京市有关最低工资标准和社会保险方面的规定，服务人员的工资不得低于北京市最低工资标准；为服务人员投保的社会保险险种、金额，不得低于国家及北京市劳动和社会保障部门的强制性要求。

34、乙方应与其全部人员签订合法有效的劳动合同，应当自所有人员（含试用期人员）入职之日起30日内办理国家规定的各种社会保险，应按期足额向其聘用人员发放工资；如乙方人员与乙方发生纠纷，乙方应自行负责解决，并确保不影响对甲方的正常服务。乙方未缴纳或未足额缴纳社会保险的，由乙方自行承担责任，甲方不承担任何责任。甲方有权定期核查乙方社保缴纳凭证，发现乙方未为试用期人员缴纳社保的，有权要求乙方立即补缴，且每次有权扣除当季度服务费的1%作为违约金；因乙方未缴纳社保导致人员向甲方主张权益或造成甲方损失的，全部由乙方承担。

35、乙方应按照国家法律、法规、食品卫生相关的规章及甲方的服务要求，确保食品安全，因乙方管理不善所造成的食品卫生安全事故，应承担全部责任。

36、乙方及所有派驻人员对在服务过程中知悉的甲方工作秘密、涉密会议信息、工作人员个人信息、餐费标准等负有严格保密义务，不得向任何第三方泄露，不得擅自复制、存储、传输涉密信息。保密义务在合同终止后3年内仍然有效，如发生泄密行为，乙方应当向甲方支付合同总金额10%的违约金，造成损失的还应当承担全部赔偿责任。

37、因乙方内部管理、薪酬发放、社会保险缴纳、劳动关系处理等乙方自身原因，导致乙方工作人员对乙方产生不满并引发上访、闹事、舆情、拨打投诉电话、网络发声等行为，进而对甲方工作秩序、声誉、财产或第三方造成不良影响或损失的，乙方应立即采取措施平息事态，并承担全部赔偿责任。同时，甲方有权视情节严重程度扣除乙方服务费或单方解除本合同。

第八条　有关原材料采购的特殊规定

1、乙方在采购餐厅原材料时，对于甲方指定的原材料须从甲方指定的定点供应商处采购，并遵守甲方规定的采购方式、采购品种（品牌）、验收程序和结算流程等，具体操作流程和双方的权利、义务以《餐厅原材料采购管理办法》（附件六）中的内容为准。

2、餐厅原材料采购的方式分为甲方直接支付货款和自主采购两种方式。其中：

（1）直接支付货款方式是指，由甲方负责考察并确定供货商（厂家），由乙方负责日常验货、收货，供货商负责配送，由甲方与供货商直接结算货款的采购方式。

（2）自主采购方式是指，由乙方自行采购厨房低值易耗品及清洁用品，乙方需从具备相关资质的供应商处采购符合强制性国家标准、推荐性国家标准或行业标准的合格产品，并由乙方结算货款的采购方式。

3、如乙方在原材料采购过程中未遵守上述规定，甲方有权拒绝接受乙方采购的原材料，并按照本合同的约定追究乙方违约责任。

第九条　违约责任

1、任何一方不履行合同内的义务与责任，即视为违约，而造成的损失均由违约一方负责赔偿给守约方。

2、乙方如存在如下任何一种情势，甲方有权就乙方的每一次/项违约情势按季度服务费用的1‰-5‰作为违约金：

（1）服务未达到合同约定卫生标准；

（2）经检查考核不符合要求；

（3）满意度调查结果低于85%；

（4）其他违约事项。

对于出现上述情形，乙方应立即纠正或改进，如因此影响员工就餐，乙方应承担赔偿责任，给甲方造成经济损失，而损失额度超过违约金的，则乙方还应赔偿甲方超出部分的经济损失。

3、乙方若未能提供采购原材料价格凭证、未能提供出入库账务、出入库记录与甲方统一确定的菜谱不符的、乙方未按甲方确定菜谱执行的，均视为乙方违约，甲方有权从季度服务费用扣除1‰-5‰作为违约金；如果甲方认为问题严重，甲方有权以单方通知形式解除合同。

4、乙方服务人员如无合法有效的上岗证、健康证，或乙方现场人员不足，或乙方人员擅自离岗，甲方有权按每人次计取季度服务费用的1‰-5‰作为违约金。若给甲方造成经济损失，而损失额度超过违约金的，则乙方还应赔偿甲方超出部分的经济损失。

5、因乙方原因影响甲方会议或日常工作正常进行的，甲方有权每次向乙方收取合同金额的1‰-5‰作为违约金，若给甲方造成经济损失，而损失额度超过违约金的，

则乙方还应赔偿甲方超出部分的经济损失。

6、甲方对乙方服务不满意并经二次书面要求乙方改进仍未能达到甲方要求的，甲方有权解除合同，并要求乙方按照合同总金额的20%要求乙方支付违约金。

7、如果发现乙方或乙方员工有虚报账物、私自冒领财物、食品原材料的行为，甲方有权要求乙方进行双倍赔偿，情节严重的甲方有权解除合同，并要求乙方支付合同总金额20%的违约金。

8、乙方应按照本合同第八条中内容进行原材料的订购，严禁私自采购，对乙方违规进货，甲方有权解除合同，并要求乙方按照合同总金额的20%要求乙方支付违约金。造成责任事故或违反财经纪律问题的，将严格追究相关负责人的责任。

9、因乙方人员（包括但不限于正式员工、试用期员工、劳务派遣人员、外包人员等）在履行职务过程中的故意、过失、失职行为，或乙方管理不善导致甲方遭受人身损害、财产损失（包括但不限于食物中毒引发的医疗费用、误工补偿，财物损毁、丢失，第三方索赔，行政机关处罚，律师费、诉讼费、鉴定费等维权成本）的，乙方应当在损失发生后 10 个工作日内承担全部赔偿责任。乙方赔偿后有权向存在故意或重大过失的人员追偿，但不得以此为由拒绝或迟延向甲方履行赔偿义务。如第三方因乙方人员的职务行为要求甲方承担责任的，甲方有权向乙方全额追偿，乙方应当在收到甲方追偿通知后 5 个工作日内付清全部款项。甲方有权按合同金额1%-5%计算违约金，上述违约金不能补偿由此给甲方造成的实际损失的，甲方有权要求乙方继续承担赔偿责任。

10、未经甲方同意，乙方擅自改变本合同经营场地的用途，甲方有权解除合同，乙方应支付合同金额的5‰作为违约金，如有进一步损失的，乙方应负责赔偿。

11、甲方未按合同约定期限支付乙方服务费，并经乙方多次催讨仍未支付的，乙方有权随时解除合同，甲方应在乙方撤场后一个月内一次性支付所欠服务费用。

12、在厨房区域内因使用火、电、燃气引发的火灾、爆炸等事故，所造成的人员伤亡、财产损失均由乙方承担，并赔偿甲方损失。

13、任何一方若在合同期内无正当理由提前解除合同，应提前一个月书面通知对方，并以合同总金额的20%作为对对方的赔偿。

14、无论任何原因导致合同终止或解除，乙方都必须保证服务连续性，按照甲方要求配合新服务方完成人员、物资、资料、工作记录等全部交接工作，直至新服务方

进场并正常开展服务为止。过渡期内服务费用按原合同日标准（全年合同总价款 ÷ 365）计算。如乙方拒不配合交接或擅自停止供餐，甲方有权扣除乙方全部未结算服务费，且乙方应当向甲方支付合同总金额10%的违约金，造成甲方临时供餐成本增加或其他损失的，乙方还应当承担全部赔偿责任。

15、乙方应自行解决并承担因其过错或违反合同约定导致的一切纠纷或损失。若第三方因此向甲方主张权利，甲方有权向乙方追偿，乙方赔偿甲方的损失或者甲方向乙方追偿的损失，包括但不限于律师费、诉讼费、仲裁费、差旅费及其他财务费用。

第十条　争议与解决

甲乙双方在履行合同中发生争议，双方友好协商解决；协商不成，可向合同履行地的人民法院提起诉讼。

第十一条　合同的效力及其他

1、本合同自双方授权代表签字盖章后生效。

2、合同的附件为合同不可分割的组成部分，与合同具有同等效力；如二者内容有冲突的，以二者服务标准和要求更全面、更严格者为准。

3、合同未尽事宜或变更本合同，须经甲乙双方友好协商确定。由双方签订补充文件，补充文件作为本合同的附件，是合同不可分割的组成部分，与合同具有同等效力。合同以及附件中未有明确约定的，以乙方投标书承诺的服务为准；如本合同以及附件中的约定与投标书有关内容不一致的，以三者对服务的标准和要求更严格者为准。

4、本合同一式十份，甲方持有八份，乙方持有两份，具有同等效力。

5、合同到期视为终止，但本合同约定乙方须履行延续服务义务的除外。合同终止后，甲乙双方不再合作，双方按谁配置归谁或谁投资归谁的原则清点交接设施、设备，并制作交接清单。

如乙方为通过招标确定的供应商，服务期限届满后，甲方有权根据区财政局的规定，在不改变本合同其它条款的情况下，视乙方履约情况续签服务合同，自中标后首年度服务期起，续签次数不超过两次，总服务期限不超过三年。

6、乙方专业主管：韩斌　；联系方式：　13601376021　　；如乙方变更专业主管的，应提前7日书面通知甲方。否则，相应的后果由乙方承担。

7、 甲方电话：01062571520 ；传真：01062571516 ； 乙方电话：18210960768 ；

电子邮箱：834823913@qq.com ；双方因履行本合同而相互发出或者提供的所有通知、文件、资料，均以本合同所列明的地址送达（含地址、邮箱、传真等）。一方变更地址的，应提前 7 天书面通知另一方。通过邮件、传真方式的，在发出邮件、传真时视为送达；以邮寄方式的，挂号寄出或者投递第二日视为送达。

附件一：《餐饮服务食品安全操作规范》

附件二：《餐饮服务质量检查评分标准》

附件三：《餐饮服务质量季度综合评定表》

附件四：《消防安全责任书》

附件五：《餐厅原材料采购管理办法》

附件六：《反食品浪费工作要求》

附件七：《餐饮岗位人员配备方案》

附件八：《餐饮服务费用明细表》

甲　　方：（公章）　　乙　　方：北京同鑫源餐饮管理有限公司（公章）

法定代表人：（签字）　　法定代表人：（签字）

授权委托人：（签字）

授权委托人：（签字）

联系电话：13522275251

开户银行：中国民生银行股份有限公司北京房山支行

账　　号：648961976

电子邮箱：834823913@qq.com

签订日期：

2026年 6 月 30 日　　2026年 6 月 30 日

附件一：《餐饮服务食品安全操作规范》

餐饮服务食品安全操作规范

1 总则

1.1 为指导餐饮服务提供者按照食品安全法律、法规、规章、规范性文件要求，落实食品安全主体责任，规范餐饮经营行为，提升食品安全管理能力，保证餐饮食品安全，制定本规范。

1.2 本规范适用于餐饮服务提供者包括餐饮服务经营者和单位食堂等主体的餐饮服务经营活动。

1.3 鼓励和支持餐饮服务提供者采用先进的食品安全管理方法，建立餐饮服务食品安全管理体系，提高食品安全管理水平。

1.4 鼓励餐饮服务提供者明示餐食的主要原料信息、餐食的数量或重量，开展“减

油、减盐、减糖”行动，为消费者提供健康营养的餐食。

1.5 鼓励餐饮服务提供者降低一次性餐饮具的使用量。

1.6 鼓励餐饮服务提供者提示消费者开展光盘行动、减少浪费。

2 术语与定义

2.1 原料

指供加工制作食品所用的一切可食用或者饮用的物质。

2.2 半成品

指原料经初步或部分加工制作后，尚需进一步加工制作的食品，不包括贮存的已加工制作成成品的食品。

2.3 成品

指已制成的可直接食用或饮用的食品。

2.4 餐饮服务场所

指与食品加工制作、供应直接或间接相关的区域，包括食品处理区、就餐区和辅助区。

2.5 食品处理区

指贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具（包括餐饮具、容器、工具等）等的区域。根据清洁程度的不同，可分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。

2.6 清洁操作区

指为防止食品受到污染，清洁程度要求较高的加工制作区域，包括专间、专用操作区。

2.7 专间

指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作间，包括冷食间、生食间、裱花间、中央厨房和集体用餐配送单位的分装或包装间等。

2.8 专用操作区

指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作区域，包括现榨果蔬汁加工制作区、果蔬拼盘加工制作区、备餐区（指暂时放置、整理、分发成品的区域）等。

2.9 准清洁操作区

指清洁程度要求次于清洁操作区的加工制作区域，包括烹饪区、餐用具保洁区。

2.10 烹饪区

指对经过粗加工制作、切配的原料或半成品进行热加工制作的区域。

2.11 餐用具保洁区

指存放清洗消毒后的餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具的区域。

2.12 一般操作区

指其他处理食品和餐用具的区域，包括粗加工制作区、切配区、餐用具清洗消毒区和食品库房等。

2.13 粗加工制作区

指对原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分等加工制作的区域。

2.14 切配区

指将粗加工制作后的原料，经过切割、称量、拼配等加工制作成为半成品的区域。

2.15 餐用具清洗消毒区

指清洗、消毒餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具的区域。

2.16 就餐区

指供消费者就餐的区域。

2.17 辅助区

指办公室、更衣区、门厅、大堂休息厅、歌舞台、卫生间、非食品库房等非直接处理食品的区域。

2.18 中心温度

指块状食品或有容器存放的液态食品的中心部位的温度。

2.19 冷藏

指将原料、半成品、成品置于冰点以上较低温度下贮存的过程，冷藏环境温度的范围应在0℃～8℃。

2.20 冷冻

指将原料、半成品、成品置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围宜低于－12℃。

2.21 交叉污染

指食品、从业人员、工具、容器、设备、设施、环境之间生物性或化学性污染物的相互转移、扩散的过程。

2.22 分离

指通过在物品、设施、区域之间留有一定空间，而非通过设置物理阻断的方式进行隔离。

2.23 分隔

指通过设置物理阻断如墙壁、屏障、遮罩等方式进行隔离。

2.24 特定餐饮服务提供者

指学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮公司等。

2.25 高危易腐食品

指蛋白质或碳水化合物含量较高（通常酸碱度（pH）大于4.6且水分活度（Aw）大于0.85），常温下容易腐败变质的食品。

2.26 现榨果蔬汁

指以新鲜水果、蔬菜为原料，经压榨、粉碎等方法现场加工制作的供消费者直接

饮用的果蔬汁饮品，不包括采用浓浆、浓缩汁、果蔬粉调配而成的饮料。

2.27 现磨谷物类饮品

指以谷类、豆类等谷物为原料，经粉碎、研磨、煮制等方法现场加工制作的供消费者直接饮用的谷物饮品。

3 通用要求

3.1 场所及设施设备

3.1.1 具有与经营的食品品种、数量相适应的场所、设施、设备，且布局合理。

3.1.2 定期维护食品加工、贮存等设施、设备；定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施。

3.2 原料控制

3.2.1 制定并实施食品、食品添加剂及食品相关产品控制要求，不得采购不符合食品安全标准的食品、食品添加剂及食品相关产品。

3.2.2 加工制作用水的水质符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。

3.3 加工制作

3.3.1 对原料采购至成品供应的全过程实施食品安全管理，并采取有效措施，避免交叉污染。

3.3.2 从业人员具备食品安全和质量意识，加工制作行为符合食品安全法律法规要求。

4 建筑场所与布局

4.1 选址与环境

4.1.1 应选择与经营的餐食相适应的场所，保持该场所环境清洁。

4.1.2 不得选择易受到污染的区域。应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上，并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外。

4.1.3 宜选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域。

4.2 设计与布局

4.2.1 食品处理区应设置在室内，并采取有效措施，防止食品在存放和加工制作过程中受到污染。

4.2.2 按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。

4.2.3 分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口。无法分设时，应在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，或者使用无污染的方式覆盖运送成品。

4.2.4 设置独立隔间、区域或设施，存放清洁工具。专用于清洗清洁工具的区域或设施，其位置不会污染食品，并有明显的区分标识。

4.2.5 食品处理区加工制作食品时，如使用燃煤或木炭等固体燃料，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式。

4.2.6 饲养和宰杀畜禽等动物的区域，应位于餐饮服务场所外，并与餐饮服务场所保持适当距离。

4.3 建筑结构

建筑结构应采用适当的耐用材料建造，坚固耐用，易于维修、清洁或消毒，地面、墙面、门窗、天花板等建筑围护结构的设置应能避免有害生物侵入和栖息。

4.3.1 天花板

4.3.1.1 天花板的涂覆或装修材料无毒、无异味、不吸水、易清洁。天花板无裂缝、无破损，无霉斑、无灰尘积聚、无有害生物隐匿。

4.3.1.2 天花板宜距离地面 2.5m 以上。

4.3.1.3 食品处理区天花板的涂覆或装修材料耐高温、耐腐蚀。天花板与横梁或墙壁结合处宜有一定弧度。水蒸汽较多区域的天花板有适当坡度。清洁操作区、准清洁操作区及其他半成品、成品暴露区域的天花板平整。

4.3.2 墙壁

4.3.2.1 食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水。墙壁平滑、无裂缝、无破损，无霉斑、无积垢。

4.3.2.2 需经常冲洗的场所（包括粗加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所，下同），应铺设 1.5m 以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。各类专间的墙裙应铺设到墙顶。

4.3.3 门窗

4.3.3.1 食品处理区的门、窗闭合严密、无变形、无破损。与外界直接相通的门和可开启的窗，应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕。与外界直接相通的门能自动关闭。

4.3.3.2 需经常冲洗的场所及各类专间的门应坚固、不吸水、易清洗。

4.3.3.3 专间的门、窗闭合严密、无变形、无破损。专间的门能自动关闭。专间的窗户为封闭式（用于传递食品的除外）。专间内外运送食品的窗口应专用、可开闭，大小以可通过运送食品的容器为准。

4.3.4 地面

4.3.4.1 食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。地面平整、无裂缝、无破损、无积水积垢。

4.3.4.2 清洁操作区不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。

4.3.4.3 就餐区不宜铺设地毯。如铺设地毯，应定期清洁，保持卫生。

5 设施设备

5.1 供水设施

5.1.1 食品加工制作用水的管道系统应引自生活饮用水主管道，与非饮用水（如冷却水、污水或废水等）的管道系统完全分离，不得有逆流或相互交接现象。

5.1.2 供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品应符合国家相关规定。

5.2 排水设施

5.2.1 排水设施应通畅，便于清洁、维护。

5.2.2 需经常冲洗的场所和排水沟要有一定的排水坡度。排水沟内不得设置其他管路，侧面和底面接合处宜有一定弧度，并设有可拆卸的装置。

5.2.3 排水的流向宜由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流。

5.2.4 排水沟出口设有符合 12.2.3 条款要求的防止有害生物侵入的装置。

5.3 清洗消毒保洁设施

5.3.1 清洗、消毒、保洁设施设备应放置在专用区域，容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。

5.3.2 食品工用具的清洗水池应与食品原料、清洁用具的清洗水池分开。采用化学消毒方法的，应设置接触直接入口食品的工用具的专用消毒水池。

5.3.3 各类水池应使用不透水材料（如不锈钢、陶瓷等）制成，不易积垢，易于清洁，并以明显标识标明其用途。

5.3.4 应设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施，标识明显，易于清洁。

5.4 个人卫生设施和卫生间

5.4.1 洗手设施

5.4.1.1 食品处理区应设置足够数量的洗手设施，就餐区宜设置洗手设施。

5.4.1.2 洗手池应不透水，易清洁。

5.4.1.3 水龙头宜采用脚踏式、肘动式、感应式等非手触动式开关。宜设置热水器，提供温水。

5.4.1.4 洗手设施附近配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等。从业人员专用洗手设施附近应有洗手方法标识。

5.4.1.5 洗手设施的排水设有防止逆流、有害生物侵入及臭味产生的装置。

5.4.2 卫生间

5.4.2.1 卫生间不得设置在食品处理区内。卫生间出入口不应直对食品处理区，不宜直对就餐区。卫生间与外界直接相通的门能自动关闭。

5.4.2.2 设置独立的排风装置，有照明；与外界直接相通的窗户设有易拆洗、不易生锈的防蝇纱网；墙壁、地面等的材料不吸水、不易积垢、易清洁；应设置冲水式便池，配备便刷。

5.4.2.3 应在出口附近设置洗手设施，洗手设施符合 5.4.1 条款要求。

5.4.2.4 排污管道与食品处理区排水管道分设，且设置有防臭气水封。排污口位于餐饮服务场所外。

5.4.3 更衣区

5.4.3.1 与食品处理区处于同一建筑物内，宜为独立隔间且位于食品处理区入口处。

5.4.3.2 设有足够大的更衣空间、足够数量的更衣设施（如更衣柜、挂钩、衣架等）。

5.5 照明设施

5.5.1 食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施，工作面的光照强度不得低于 220lux，光源不得改变食品的感官颜色。其他场所的光照强度不宜低于 110lux。

5.5.2 安装在暴露食品正上方的照明灯应有防护装置，避免照明灯爆裂后污染食品。

5.5.3 冷冻（藏）库应使用防爆灯。

5.6 通风排烟设施

5.6.1 食品处理区（冷冻库、冷藏库除外）和就餐区应保持空气流通。专间应设立独立的空调设施。应定期清洁消毒空调及通风设施。

5.6.2 产生油烟的设备上方，设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换。

5.6.3 产生大量蒸汽的设备上方，设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。

5.6.4 排气口设有易清洗、耐腐蚀并符合 12.2.4 条款要求的防止有害生物侵入的网罩。

5.7 库房及冷冻（藏）设施

5.7.1 根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所，必要时设置冷冻库、冷藏库。

5.7.2 冷冻柜、冷藏柜有明显的区分标识。冷冻、冷藏柜（库）设有可正确显示内部温度的温度计，宜设置外显式温度计。

5.7.3 库房应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。

5.7.4 同一库房内贮存不同类别食品和非食品（如食品包装材料等），应分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。

5.7.5 库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食品和物品离墙离地，距离地面应在 10cm 以上，距离墙壁宜在 10cm 以上。

5.7.6 设有存放清洗消毒工具和洗涤剂、消毒剂等物品的独立隔间或区域。

5.8 加工制作设备设施

5.8.1 根据加工制作食品的需要，配备相应的设施、设备、容器、工具等。不得将加工制作食品的设施、设备、容器、工具用于与加工制作食品无关的用途。

5.8.2 设备的摆放位置，应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。固定安装的设备设施应安装牢固，与地面、墙壁无缝隙，或保留足够的清洁、维护空间。

5.8.3 设备、容器和工具与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位避免有尖角，便于清洁，防止聚积食品碎屑、污垢等。

6 原料（含食品添加剂和食品相关产品）管理

6.1 原料采购

6.1.1 选择的供货者应具有相关合法资质。

6.1.2 特定餐饮服务提供者应建立供货者评价和退出机制，对供货者的食品安全状

况等进行评价，将符合食品安全管理要求的列入供货者名录，及时更换不符合要求的供货者。鼓励其他餐饮服务提供者建立供货者评价和退出机制。

6.1.3 特定餐饮服务提供者应自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。

6.1.4 鼓励建立固定的供货渠道，与固定供货者签订供货协议，明确各自的食品安全责任和义务。鼓励根据每种原料的安全特性、风险高低及预期用途，确定对其供货者的管控力度。

6.2 原料运输

6.2.1 运输前，对运输车辆或容器进行清洁，防止食品受到污染。运输过程中，做好防尘、防水，食品与非食品、不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品，下同）应分隔，食品包装完整、清洁，防止食品受到污染。

6.2.2 运输食品的温度、湿度应符合相关食品安全要求。

6.2.3 不得将食品与有毒有害物品混装运输，运输食品和运输有毒有害物品的车辆不得混用。

6.3 进货查验

6.3.1 随货证明文件查验

6.3.1.1 从食品生产者采购食品的，查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件等。

6.3.1.2 从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照等。

6.3.1.3 从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明。

6.3.1.4 从食用农产品生产企业和农民专业合作经济组织采购食用农产品的，查验其社会信用代码和产品合格证明文件。

6.3.1.5 从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加

盖公章（或负责人签字）的购货凭证。

6.3.1.6 采购畜禽肉类的，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。

6.3.1.7 实行统一配送经营方式的，可由企业总部统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。各门店能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。

6.3.1.8 采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证。

6.3.2 入库查验和记录

6.3.2.1 外观查验

6.3.2.1.1 预包装食品的包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致。

6.3.2.1.2 冷冻食品无解冻后再次冷冻情形。

6.3.2.1.3 具有正常的感官性状。

6.3.2.1.4 食品标签标识符合相关要求。

6.3.2.1.5 食品在保质期内。

6.3.2.2 温度查验

6.3.2.2.1 查验期间，尽可能减少食品的温度变化。冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过+3℃，冷冻食品表面温度不宜高于－9℃。

6.3.2.2.2 无具体要求且需冷冻或冷藏的食品，其温度可参考本规范附录M的相关温度要求。

6.4 原料贮存

6.4.1 分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。

6.4.2 分隔或分离贮存不同类型的食品原料。

6.4.3 在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。

6.4.4 按照食品安全要求贮存原料。有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的及开封后的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件（需冷藏冷冻的食品原料建议可参照附录M确定保存温度）和保存期限，并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料，防止食品腐败变质。

6.4.5 及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。

6.4.6 冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。

6.4.7 冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。

6.4.8 遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

7 加工制作

7.1 加工制作基本要求

7.1.1 加工制作的食品品种、数量与场所、设施、设备等条件相匹配。

7.1.2 加工制作食品过程中，应采取下列措施，避免食品受到交叉污染：

a）不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品，下同）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放；

b）接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物；

c）食品处理区内不得从事可能污染食品的活动；

d）不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具；

e）餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。

7.1.3 加工制作食品过程中，不得存在下列行为：

a）使用非食品原料加工制作食品；

b）在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质；

c）使用回收食品作为原料，再次加工制作食品；

d）使用超过保质期的食品、食品添加剂；

e）超范围、超限量使用食品添加剂；

f）使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；

g）使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；

h）使用无标签的预包装食品、食品添加剂；

i）使用国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品（如织纹螺等）；

j）在食品中添加药品（按照传统既是食品又是中药材的物质除外）；

k）法律法规禁止的其他加工制作行为。

7.1.4 对国家法律法规明令禁止的食品及原料，应拒绝加工制作。

7.2 加工制作区域的使用

7.2.1 中央厨房和集体用餐配送单位的食品冷却、分装等应在专间内进行。

7.2.2 下列食品的加工制作应在专间内进行：

a）生食类食品；

b）裱花蛋糕；

c）冷食类食品（7.2.3 除外）。

7.2.3 下列加工制作既可在专间也可在专用操作区内进行：

a）备餐；

b）现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作；

c）仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的；调制供消费者直接食用的调味料。

7.2.4 学校（含托幼机构）食堂和养老机构食堂的备餐宜在专间内进行。

7.2.5 各专间、专用操作区应有明显的标识，标明其用途。

7.3 粗加工制作与切配

7.3.1 冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。

7.3.2 宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时合理防护，避免受到污染。使用微波解冻方法的，解冻后的食品原料应被立即加工制作。

7.3.3 应缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间，食品原料的表面温度不宜超过8℃。

7.3.4 食品原料应洗净后使用。盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器应分开使用。盛放或加工制作畜肉类原料、禽肉类原料及蛋类原料的工具和容器宜分开使用。

7.3.5 使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。

7.3.6 应及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品。

7.4 成品加工制作

7.4.1 专间内加工制作

7.4.1.1 专间内温度不得高于25℃。

7.4.1.2 每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯30分钟以上并做好记录。

7.4.1.3 由专人加工制作，非专间加工制作人员不得擅自进入专间。进入专间前，加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。

7.4.1.4 应使用专用的工具、容器、设备，使用前使用专用清洗消毒设施进行清洗消毒并保持清洁。

7.4.1.5 及时关闭专间的门和食品传递窗口。

7.4.1.6 蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。

7.4.1.7 在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

7.4.1.8 加工制作生食海产品，应在专间外剔除海产品的非食用部分，并将其洗净后，方可传递进专间。加工制作时，应避免海产品可食用部分受到污染。加工制作后，应将海产品放置在密闭容器内冷藏保存，或放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。放置在食用冰中保存的，加工制作后至食用前的间隔时间不得超过 1 小时。

7.4.1.9 加工制作裱花蛋糕，裱浆和经清洗消毒的新鲜水果应当天加工制作、当天使用。蛋糕胚应存放在专用冷冻或冷藏设备中。打发好的奶油应尽快使用完毕。

7.4.1.10 加工制作好的成品宜当餐供应。

7.4.1.11 不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。

7.4.2 专用操作区内加工制作

7.4.2.1 由专人加工制作。加工制作人员应穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。

7.4.2.2 应使用专用的工具、容器、设备，使用前进行消毒，使用后洗净并保持清洁。

7.4.2.3 在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

7.4.2.4 加工制作的水果、蔬菜等，应清洗干净后方可使用。

7.4.2.5 加工制作好的成品应当餐供应。

7.4.2.6 现调、冲泡、分装饮品可不在专用操作区内进行。

7.4.2.7 不得在专用操作区内从事非专用操作区的加工制作活动。

7.4.3 烹饪区内加工制作

7.4.3.1 一般要求

7.4.3.1.1 烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全。

7.4.3.1.2 需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到70℃以上。对特殊加工制作工艺，中心温度低于70℃的食品，餐饮服务提供者应严格控制原料质量安全状态，确保经过特殊加工制作工艺制作成品的食品安全。鼓励餐饮服务提供者在售卖时按照本规范相关要求进行消费提示。

7.4.3.1.3 盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期。

7.4.3.1.4 宜采用有效的设备或方法，避免或减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

7.4.3.2 油炸类食品

7.4.3.2.1 选择热稳定性好、适合油炸的食用油脂。

7.4.3.2.2 与炸油直接接触的设备、工具内表面应为耐腐蚀、耐高温的材质（如不锈钢等），易清洁、维护。

7.4.3.2.3 油炸食品前，应尽可能减少食品表面的多余水分。油炸食品时，油温不宜超过190℃。油量不足时，应及时添加新油。定期过滤在用油，去除食物残渣。鼓励使用快速检测方法定时测试在用油的酸价、极性组分等指标。定期拆卸油炸设备，进行清洁维护。

7.4.3.3 烧烤类食品

7.4.3.3.1 烧烤场所应具有良好的排烟系统。

7.4.3.3.2 烤制食品的温度和时间应能使食品被烤熟。

7.4.3.3.3 烤制食品时，应避免食品直接接触火焰或烤制温度过高，减少有害物质产生。

7.4.3.4 火锅类食品

7.4.3.4.1 不得重复使用火锅底料。

7.4.3.4.2 使用醇基燃料（如酒精等）时，应在没有明火的情况下添加燃料。使用炭火或煤气时，应通风良好，防止一氧化碳中毒。

7.4.3.5 糕点类食品

7.4.3.5.1 使用烘焙包装用纸时，应考虑颜色可能对产品的迁移，并控制有害物质的迁移量，不应使用有荧光增白剂的烘烤纸。

7.4.3.5.2 使用自制蛋液的，应冷藏保存蛋液，防止蛋液变质。

7.4.3.6 自制饮品

7.4.3.6.1 加工制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。

7.4.3.6.2 自制饮品所用的原料乳，宜为预包装乳制品。

7.4.3.6.3 煮沸生豆浆时，应将上涌泡沫除净，煮沸后保持沸腾状态 5 分钟以上。

7.5 食品添加剂使用

7.5.1 使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。

7.5.2 按照 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

7.5.3 专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。

7.5.4 应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息，GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定按生产需要适量使用的食品添加剂除外。使用有 GB 2760《食品安全国家标

准 食品添加剂使用标准》“最大使用量”规定的食品添加剂，应精准称量使用。

7.6 食品相关产品使用

7.6.1 各类工具和容器应有明显的区分标识，可使用颜色、材料、形状、文字等方式进行区分。

7.6.2 工具、容器和设备，宜使用不锈钢材料，不宜使用木质材料。必须使用木质材料时，应避免对食品造成污染。盛放熟食类食品的容器不宜使用塑料材料。

7.6.3 添加邻苯二甲酸酯类物质制成的塑料制品不得盛装、接触油脂类食品和乙醇含量高于20%的食品。

7.6.4 不得重复使用一次性用品。

7.7 高危易腐食品冷却

7.7.1 需要冷冻（藏）的熟制半成品或成品，应在熟制后立即冷却。

7.7.2 应在清洁操作区内进行熟制成品的冷却，并在盛放容器上标注加工制作时间等。

7.7.3 冷却时，可采用将食品切成小块、搅拌、冷水浴等措施或者使用专用速冷设备，使食品的中心温度在2小时内从60℃降至21℃，再经2小时或更短时间降至8℃。

7.8 食品再加热

7.8.1 高危易腐食品熟制后，在8℃～60℃条件下存放2小时以上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。

7.8.2 再加热时，食品的中心温度应达到70℃以上。

7.9 食品留样

7.9.1 学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、建筑工地食堂（供餐人数超过100人）和餐饮服务提供者（集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐），每餐次的食品成品应留样。其他餐饮服务提供者宜根据供餐对象、供餐人数、食品品种、食品安全控制能力和有关规定，进行食品

成品留样。

7.9.2 应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125g。

7.9.3 在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。

7.9.4 应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。

8 供餐、用餐与配送

8.1 供餐

8.1.1 分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。

8.1.2 加工制作围边、盘花等的材料应符合食品安全要求，使用前应清洗消毒。

8.1.3 在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的高危易腐食品，应在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放。在 8℃～60℃条件下存放超过 2 小时，且未发生感官性状变化的，应按本规范要求再加热后方可供餐。

8.1.4 宜按照标签标注的温度等条件，供应预包装食品。食品的温度不得超过标签标注的温度+3℃。

8.1.5 供餐过程中，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。使用传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）的，应保持传递设施清洁。

8.1.6 供餐过程中，应使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品（预包装食品除外）。

8.2 用餐服务

8.2.1 垫纸、垫布、餐具托、口布等与餐饮具直接接触的物品应一客一换。撤换下的物品，应及时清洗消毒（一次性用品除外）。

8.2.2 消费者就餐时，就餐区应避免从事引起扬尘的活动（如扫地、施工等）。

8.3 食品配送

8.3.1 一般要求

8.3.1.1 不得将食品与有毒有害物品混装配送。

8.3.1.2 应使用专用的密闭容器和车辆配送食品，容器的内部结构应便于清洁。

8.3.1.3 配送前，应清洁运输车辆的车厢和配送容器，盛放成品的容器还应经过消毒。

8.3.1.4 配送过程中，食品与非食品、不同存在形式的食品应使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和包装应严密，防止食品受到污染。

8.3.1.5 食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。

8.3.2 中央厨房的食品配送

8.3.2.1 食品应有包装或使用密闭容器盛放。容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。

8.3.2.2 包装或容器上应标注中央厨房的名称、地址、许可证号、联系方式，以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等。

8.3.2.3 高危易腐食品应采用冷冻（藏）方式配送。

8.3.3 集体用餐配送单位的食品配送

8.3.3.1 食品应使用密闭容器盛放。容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。

8.3.3.2 容器上应标注食用时限和食用方法。

8.3.3.3 从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求:

a）烧熟后 2 小时，食品的中心温度保持在 60℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 小时;

b）烧熟后按照本规范高危易腐食品冷却要求，将食品的中心温度降至 8℃并冷藏

保存的，其食用时限为烧熟后 24 小时。供餐前应按本规范要求对食品进行再加热。

9 检验检测

9.1 检验检测计划

9.1.1 中央厨房和集体用餐配送单位应制定检验检测计划，定期对大宗食品原料、加工制作环境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。其他的特定餐饮服务提供者宜定期开展食品检验检测。

9.1.2 鼓励其他餐饮服务提供者定期进行食品检验检测。

9.2 检验检测项目和人员

9.2.1 可根据自身的食品安全风险分析结果，确定检验检测项目，如农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果等。

9.2.2 检验检测人员应经过培训与考核。

10 清洗消毒

10.1 餐用具清洗消毒

10.1.1 餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。

10.1.2 清洗消毒方法参照《推荐的餐用具清洗消毒方法》（见附录 J）。宜采用蒸汽等物理方法消毒，因材料、大小等原因无法采用的除外。

10.1.3 餐用具消毒设备（如自动消毒碗柜等）应连接电源，正常运转。定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态。采用化学消毒的，消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度。

10.1.4 从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套。手套宜用颜色区分。

10.1.5 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应符合 GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定。

10.1.6 宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。

10.1.7 不得重复使用一次性餐饮具。

10.2 餐用具保洁

10.2.1 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。

10.2.2 保洁设施应正常运转，有明显的区分标识。

10.2.3 定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

10.3 洗涤剂消毒剂

10.3.1 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》和 GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》等食品安全国家标准和有关规定。

10.3.2 严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。

11 废弃物管理

11.1 废弃物存放容器与设施

11.1.1 食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

11.1.2 废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。废弃物存放容器的内壁光滑，易于清洁。

11.1.3 在餐饮服务场所外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。

11.2 废弃物处置

11.2.1 餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

11.2.2 应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或

由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食品安全责任和义务。

11.2.3 应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

12 有害生物防制

12.1 基本要求

12.1.1 有害生物防制应遵循物理防治（粘鼠板、灭蝇灯等）优先，化学防治（滞留喷洒等）有条件使用的原则，保障食品安全和人身安全。

12.1.2 餐饮服务场所的墙壁、地板无缝隙，天花板修葺完整。所有管道（供水、排水、供热、燃气、空调等）与外界或天花板连接处应封闭，所有管、线穿越而产生的孔洞，选用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵，孔洞填充牢固，无缝隙。使用水封式地漏。

12.1.3 所有线槽、配电箱（柜）封闭良好。

12.1.4 人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于 6mm。

12.2 设施设备的使用与维护

12.2.1 灭蝇灯

12.2.1.1 食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品。

12.2.1.2 应根据餐饮服务场所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求，确定灭蝇灯的安装位置和数量。

12.2.2 鼠类诱捕设施

12.2.2.1 餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。

12.2.2.2 餐饮服务场所外可使用抗干预型鼠饵站，鼠饵站和鼠饵必须固定安装。

12.2.3 排水管道出水口

排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于10mm。

12.2.4 通风口

与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于16目的防虫筛网。

12.2.5 防蝇帘及风幕机

12.2.5.1 使用防蝇胶帘的，防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于2cm。

12.2.5.2 使用风幕机的，风幕应完整覆盖出入通道。

12.3 防制过程要求

12.3.1 收取货物时，应检查运输工具和货物包装是否有有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹），防止有害生物入侵。

12.3.2 定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗、潮湿区域是否存在有害生物活动迹象。发现有害生物，应尽快将其杀灭，并查找和消除其来源途径。

12.3.3 防制过程中应采取有效措施，防止食品、食品接触面及包装材料等受到污染。

12.4 卫生杀虫剂和杀鼠剂的管理

12.4.1 卫生杀虫剂和杀鼠剂的选择

12.4.1.1 选择的卫生杀虫剂和杀鼠剂，应标签信息齐全（农药登记证、农药生产许可证、农药标准）并在有效期内。不得将不同的卫生杀虫剂制剂混配。

12.4.1.2 鼓励使用低毒或微毒的卫生杀虫剂和杀鼠剂。

12.4.2 卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用要求

12.4.2.1 使用卫生杀虫剂和杀鼠剂的人员应经过有害生物防制专业培训。

12.4.2.2 应针对不同的作业环境，选择适宜的种类和剂型，并严格根据卫生杀虫

剂和杀鼠剂的技术要求确定使用剂量和位置，设置警示标识。

12.4.3 卫生杀虫剂和杀鼠剂的存放要求

不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品。应设置单独、固定的卫生杀虫剂和杀鼠剂产品存放场所，存放场所具备防火防盗通风条件，由专人负责。

13 食品安全管理

13.1 设立食品安全管理机构和配备人员

13.1.1 餐饮服务企业应配备专职或兼职食品安全管理人员，宜设立食品安全管理机构。

13.1.2 中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮公司总部、网络餐饮服务第三方平台提供者应设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。

13.1.3 其他特定餐饮服务提供者应配备专职食品安全管理人员，宜设立食品安全管理机构。

13.1.4 食品安全管理人员应按规定参加食品安全培训。

13.2 食品安全管理基本内容

13.2.1 餐饮服务企业应建立健全食品安全管理制度，明确各岗位的食品安全责任，强化过程管理。

13.2.2 根据《餐饮服务预防食物中毒注意事项》（见附录 G）和经营实际，确定高风险的食品品种和加工制作环节，实施食品安全风险重点防控。特定餐饮服务提供者应制定加工操作规程，其他餐饮服务提供者宜制定加工操作规程。

13.2.3 制订从业人员健康检查、食品安全培训考核及食品安全自查等计划。

13.2.4 落实各项食品安全管理制度、加工操作规程。

13.2.5 定期开展从业人员健康检查、食品安全培训考核及食品安全自查，及时消除食品安全隐患。

13.2.6 依法处置不合格食品、食品添加剂、食品相关产品。

13.2.7 依法报告、处置食品安全事故。

13.2.8 建立健全食品安全管理档案。

13.2.9 配合市场监督管理部门开展监督检查。

13.2.10 食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全标准规定的其他要求。

13.3 食品安全管理制度

13.3.1 餐饮服务企业应建立从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、原料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案等。

13.3.2 宜根据自身业态、经营项目、供餐对象、供餐数量等，建立如下食品安全管理制度:

a）食品安全管理人员制度;

b）从业人员培训考核制度;

c）场所及设施设备（如卫生间、空调及通风设施、制冰机等）定期清洗消毒、维护、校验制度;

d）食品添加剂使用制度;

e）餐厨废弃物处置制度;

f）有害生物防制制度。

13.3.3 定期修订完善各项食品安全管理制度，及时对从业人员进行培训考核，并督促其落实。

13.4 食品安全自查

13.4.1 结合经营实际，全面分析经营过程中的食品安全危害因素和风险点，确定食品安全自查项目和要求，建立自查清单，制定自查计划。

13.4.2 根据食品安全法律法规和本规范，自行或者委托第三方专业机构开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。

13.4.3 食品安全自查包括制度自查、定期自查和专项自查。

13.4.3.1 制度自查

对食品安全制度的适用性，每年至少开展一次自查。在国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准发生变化时，及时开展制度自查和修订。

13.4.3.2 定期自查

特定餐饮服务提供者对其经营过程，应每周至少开展一次自查；其他餐饮服务提供者对其经营过程，应每月至少开展一次自查。定期自查的内容，应根据食品安全法律、法规、规章和本规范确定。

13.4.3.3 专项自查

获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。专项自查的重点内容应根据食品安全风险信息确定。

13.4.3.4 对自查中发现的问题食品，应立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，避免被误用，并采取退货、销毁等处理措施。对自查中发现的其他食品安全风险，应根据具体情况采取有效措施，防止对消费者造成伤害。

13.5 投诉处置

13.5.1 对消费者提出的投诉，应立即核实，妥善处理，留存记录。

13.5.2 接到消费者投诉食品感官性状异常时，应及时核实。经核实确有异常的，应及时撤换，告知备餐人员做出相应处理，并对同类食品进行检查。

13.5.3 在就餐区公布投诉举报电话。

13.6 食品安全事故处置

13.6.1 发生食品安全事故的，应立即采取措施，防止事故扩大。

13.6.2 发现其经营的食品属于不安全食品的，应立即停止经营，采取公告或通知的方式告知消费者停止食用、相关供货者停止生产经营。

13.6.3 发现有食品安全事故潜在风险，及发生食品安全事故的，应按规定报告。

13.7 公示

13.7.1 将食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级标识、日常监督检查结果记录表等公示在就餐区醒目位置。

13.7.2 网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者应在网上公示餐饮服务提供者的名称、地址、餐饮服务食品安全等级信息、食品经营许可证。

13.7.3 入网餐饮服务提供者应在网上公示菜品名称和主要原料名称。

13.7.4 宜在食谱上或食品盛取区、展示区，公示食品的主要原料及其来源、加工制作中添加的食品添加剂等。

13.7.5 宜采用“明厨亮灶”方式，公开加工制作过程。

13.8 场所清洁

13.8.1 食品处理区清洁

13.8.1.1 定期清洁食品处理区设施、设备。

13.8.1.2 保持地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘。

13.8.2 就餐区清洁

13.8.2.1 定期清洁就餐区的空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持空调、排风扇洁净，地毯无污渍。

13.8.2.2 营业期间，应开启包间等就餐场所的排风装置，包间内无异味。

13.8.3 卫生间清洁

13.8.3.1 定时清洁卫生间的设施、设备，并做好记录和展示。

13.8.3.2 保持卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、冲水良好，卫生纸充足。

13.8.3.3 营业期间，应开启卫生间的排风装置，卫生间内无异味。

14 人员要求

14.1 健康管理

14.1.1 从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员，下同）应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时应进行临时健康检查。

14.1.2 食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应主动向食品安全管理人员等报告，暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。

14.1.3 手部有伤口的从业人员，使用的创可贴宜颜色鲜明，并及时更换。佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入口食品的工作。

14.1.4 患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

14.2 培训考核

餐饮服务企业应每年对其从业人员进行一次食品安全培训考核，特定餐饮服务提供者应每半年对其从业人员进行一次食品安全培训考核。

14.2.1 培训考核内容为有关餐饮食品安全的法律法规知识、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工制作规程等。

14.2.2 培训可采用专题讲座、实际操作、现场演示等方式。考核可采用询问、观察实际操作、答题等方式。

14.2.3 对培训考核及时评估效果、完善内容、改进方式。

14.2.4 从业人员应在食品安全培训考核合格后方可上岗。

14.3 人员卫生

14.3.1 个人卫生

14.3.1.1 从业人员应保持良好的个人卫生。

14.3.1.2 从业人员不得留长指甲、涂指甲油。工作时，应穿清洁的工作服，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。

14.3.1.3 食品处理区内的从业人员不宜化妆，应戴清洁的工作帽，工作帽应能将头发全部遮盖住。

14.3.1.4 进入食品处理区的非加工制作人员，应符合从业人员卫生要求。

14.3.2 口罩和手套

14.3.2.1 专间的从业人员应佩戴清洁的口罩。

14.3.2.2 专用操作区内从事下列活动的从业人员应佩戴清洁的口罩:

a）现榨果蔬汁加工制作;

b）果蔬拼盘加工制作;

c）加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）;

d）对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的;

e）调制供消费者直接食用的调味料;

f）备餐。

14.3.2.3 专用操作区内从事其他加工制作的从业人员，宜佩戴清洁的口罩。

14.3.2.4 其他接触直接入口食品的从业人员，宜佩戴清洁的口罩。

14.3.2.5 如佩戴手套，佩戴前应对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损，符合食品安全要求。手套使用过程中，应定时更换手套，出现 14.4.2 条款要求的重新洗手消毒的情形时，应在重新洗手消毒后更换手套。手套应存放在清洁卫生的位置，避免受到污染。

14.4 手部清洗消毒

14.4.1 从业人员在加工制作食品前，应洗净手部，手部清洗宜符合《餐饮服务从

业人员洗手消毒方法》（见附录I）。

14.4.2 加工制作过程中，应保持手部清洁。出现下列情形时，应重新洗净手部：

a）加工制作不同存在形式的食品前；

b）清理环境卫生、接触化学物品或不洁物品（落地的食品、受到污染的工具容器和设备、餐厨废弃物、钱币、手机等）后；

c）咳嗽、打喷嚏及擤鼻涕后。

14.4.3 使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后，应重新洗净手部。

14.4.4 加工制作不同类型的食品原料前，宜重新洗净手部。

14.4.5 从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒，手部清洗消毒应符合《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》（见附录I）。加工制作过程中，应保持手部清洁。出现下列情形时，应重新洗净手部并消毒：

a）接触非直接入口食品后；

b）触摸头发、耳朵、鼻子、面部、口腔或身体其他部位后；

c）14.4.2 条款要求的应重新洗净手部的情形。

14.5 工作服

14.5.1 工作服宜为白色或浅色，应定点存放，定期清洗更换。从事接触直接入口食品工作的从业人员，其工作服宜每天清洗更换。

14.5.2 食品处理区内加工制作食品的从业人员使用卫生间前，应更换工作服。

14.5.3 工作服受到污染后，应及时更换。

14.5.4 待清洗的工作服不得存放在食品处理区。

14.5.5 清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分。

14.5.6 专间内从业人员离开专间时，应脱去专间专用工作服。

15 文件和记录

15.1 记录内容

15.1.1 根据食品安全法律、法规、规章和本规范要求，结合经营实际，如实记录有关信息。

15.1.1.1 应记录以下信息：从业人员培训考核、进货查验、原料出库、食品安全自查、食品召回、消费者投诉处置、餐厨废弃物处置、卫生间清洁等。存在食品添加剂采购与使用、检验检测等行为时，也应记录相关信息。

15.1.1.2 餐饮服务企业应如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关记录。宜采用电子方式记录和保存相关内容。

15.1.1.3 特定餐饮服务提供者还应记录以下信息：食品留样、设施设备清洗维护校验、卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用。

15.1.1.4 实行统一配送经营方式的，各门店也应建立并保存收货记录。

15.1.2 制定各项记录表格，表格的项目齐全，可操作。填写的表格清晰完整，由执行操作人员和内部检查人员签字。

15.1.3 各岗位负责人应督促执行操作人员按要求填写记录表格，定期检查记录内容。食品安全管理人员应每周检查所有记录表格，发现异常情况时，立即督促有关人员采取整改措施。

15.2 记录保存时限

15.2.1 进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年。其他各项记录保存期限宜为 2 年。

15.2.2 网络餐饮服务第三方平台提供者和自建网站餐饮服务提供者应如实记录网络订餐的订单信息，包括食品的名称、下单时间、送餐人员、送达时间以及收货地址，信息保存时间不得少于 6 个月。

15.3 文件管理

特定餐饮服务提供者宜制定文件管理要求，对文件进行有效管理，确保所使用的文件均为有效版本。

16 其他

16.1 燃料管理

16.1.1 尽量采购使用乙醇作为菜品（如火锅等）加热燃料。使用甲醇、丙醇等作燃料，应加入颜色进行警示，并严格管理，防止作为白酒误饮。

16.1.2 应严格选择燃料供货者。应制定火灾防控制度和应急预案，明确防火职责，定期组织检查，定期检测设备，及时更换存在安全隐患的老旧设备。宜安装有效的通风及报警设备。

16.1.3 应加强从业人员培训，使其能正确使用煤气、液化气、电等加热设备，防止漏气、漏电；安全进行燃料更换（木炭、醇基燃料等），防止烫伤。

16.2 健康促进

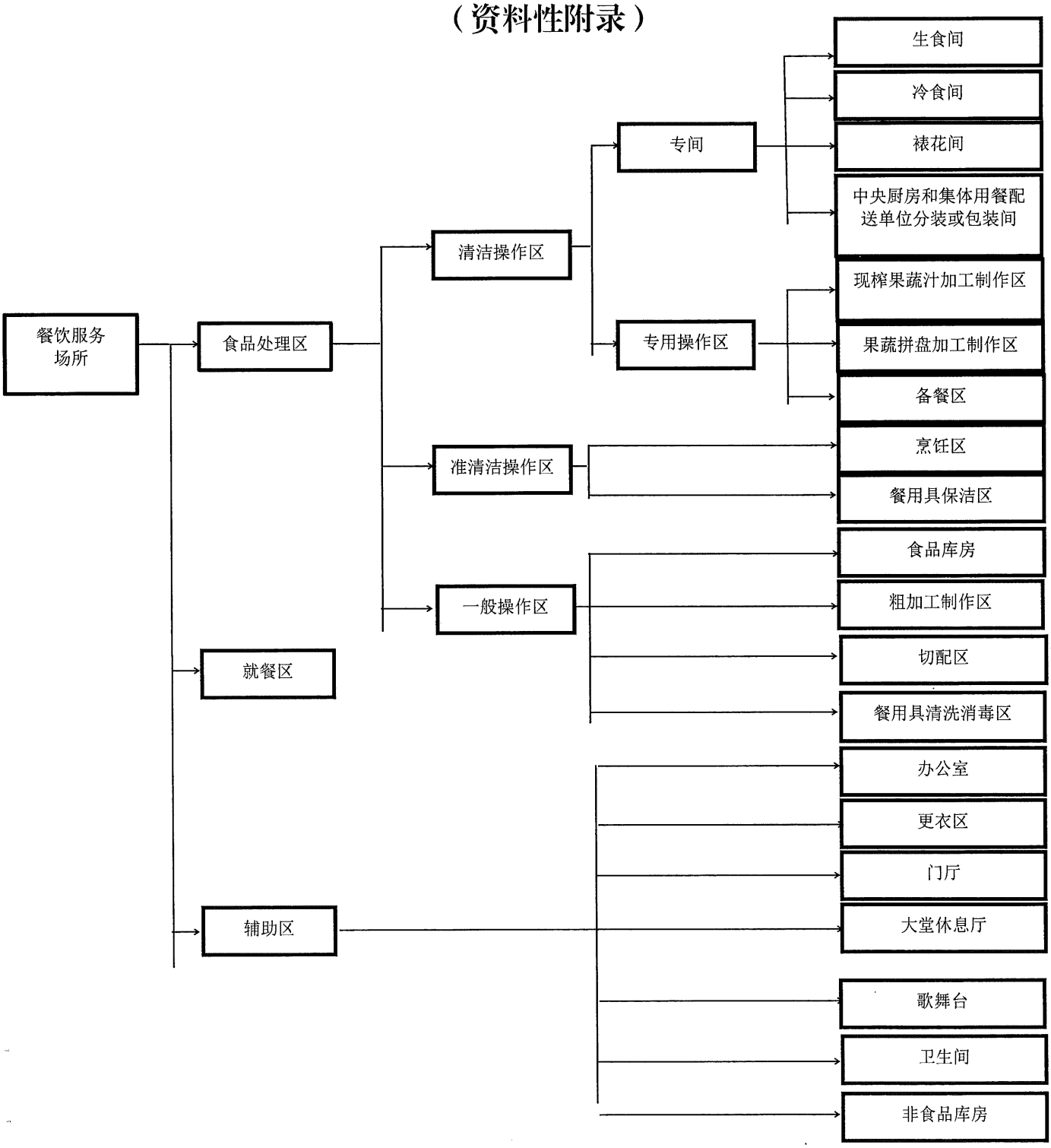
16.2.1 鼓励实行科学营养配餐，对就餐人群进行健康营养知识宣传，更新饮食观念。

16.2.2 鼓励对成品的口味（甜、咸、油、辣等）进行差异化标示。

附录 A

餐饮服务场所相关名词关系图

（资料性附录）



附录 B

进货查验记录表格示例

（资料性附录）

序号	进货日期	产品名称	规格	数量	生产批号或日期	生产者	地址及联系方式（电话等）	供货者	地址及联系方式（电话等）	随货证明文件查验					入库检查		自检或委检情况	记录人	备注
										许可证（如有）	营业执照（如有）	购货凭证	该批产品检验报告	其他合格证明（如有）	外观检查	温度检查（如需）			

附录 C

食品留样记录表格示例

（资料性附录）

序号	留样食品名称	留样时间 (*月*日*时*分)	留样量（g）	保存条件	留样保存至 (*月*日*时*分)	订餐单位	送餐时间	留样人

附录 D

食品添加剂使用记录表格示例

（资料性附录）

序号	使用日期	食品添加剂名称	生产者	生产日期	使用量（g）	功能（用途）	制作食品名称	制作食品量	使用人	备注

附录 E

废弃物处置记录表格示例

（资料性附录）

日期	废弃物种类	数量（kg）	处理时间	处理单位	处理人及联系方式	记录人	备注

附录 F

卫生间清洁记录表格示例

（资料性附录）

日期	时间	台面	洗手池	洗手液	擦手纸或干手器	镜面	地面	便池	卫生纸	纸篓	门	窗	记录人	备注

附录 G

餐饮服务预防食物中毒注意事项

（资料性附录）

一、食物中毒常见原因

（一）细菌性食物中毒

1.贮存食品不当。如在 8℃～60℃条件下存放熟制的高危易腐食品 2 小时以上，或在不适当温度下长时间贮存高危易腐的原料或半成品；

2.未烧熟煮透食品。因烹饪前未彻底解冻食品、熟制时食品的体积较大或熟制时间不足等，导致加工制作时食品的中心温度未达到 70℃以上；

3.未充分再加热食品。经长时间贮存的食品，在食用前未充分再加热至食品的中心温度达到 70℃以上；

4.生熟交叉污染。如熟制后的食品被生的食品原料污染，或被接触过生的食品原料的表面（如操作台、容器、手等）污染；接触熟制后食品的操作台、容器、手等被生的食品原料污染；

5.进食未彻底清洗、消毒的生食品；

6.从业人员污染食品。从业人员患有消化道传染病或是消化道传染病的带菌者，或手部有化脓性或渗出性伤口，加工制作时由于手部接触等原因污染食品。

（二）化学性食物中毒

1.在种植或养殖过程中，食用农产品受到化学性物质污染，或在食用前，食用农产品中的农药或兽药残留剂量较多；

2.在运输、贮存、加工制作过程中，食品受到化学性物质污染。如使用盛放过有机磷农药的容器盛放食品，导致食品受到有机磷农药污染；

3.误将化学性物质作为食品、食品添加剂食用饮用或使用。如误将甲醇燃料作为白酒饮用，误将亚硝酸盐作为食盐使用；

4.食品中的营养素发生化学变化，产生有毒有害物质。如食用油脂酸败后，产生酸、醛、酮类及各种氧化物等；

5.在食品中添加非食用物质，或超剂量使用食品添加剂。

（三）真菌性食物中毒

食品贮存不当，受到真菌污染，在适宜的条件下污染的真菌生长繁殖、产生毒素。如霉变的谷物、甘蔗等含有大量真菌毒素。

（四）动物性食物中毒

1.食用天然含有有毒成分的动物或动物组织。如食用野生河鲀、未经农产品加工企业加工的河鲀，织纹螺、鱼胆、动物甲状腺；

2.在一定条件下，可食的动物性食品产生了大量有毒成分。如组氨酸含量较高的鲐鱼等鱼类在不新鲜或发生腐败时，产生大量组胺。

（五）植物性食物中毒

1.食用天然含有有毒成分的植物或其制品。如食用有毒菌、鲜白果、曼陀罗果实或种子及其制品等；

2.在一定条件下，可食的植物性食品产生了大量有毒成分，加工制作时未能彻底去除或破坏有毒成分。如马铃薯发芽后，幼芽及芽眼部分产生大量龙葵素，加工制作不当未能彻底去除龙葵素；

3.植物中天然含有有毒成分，加工制作时未能彻底去除或破坏有毒成分。如烹饪四季豆的时间不足，未能完全破坏四季豆中的皂素等；煮制豆浆的时间不足，未能彻底去除豆浆中的胰蛋白酶抑制物。

二、预防食物中毒的基本方法

（一）预防细菌性食物中毒的基本原则和措施

预防细菌性食物中毒，应按照防止食品受到病原菌污染、控制病原菌繁殖和杀灭病原菌三项基本原则，采取下列主要措施：

1.避免污染。主要指避免熟制后的食品受到病原菌污染。如避免熟制后的食品与生的食品原料接触；从业人员经常性清洗手部，接触直接入口食品的从业人员还应在清洗手部后进行手部消毒；保持餐饮服务场所、设施、设备、加工制作台面、容器、工具等清洁；消灭鼠类、虫害等有害生物，避免其接触食品；

2.控制温度。采取适当的温度控制措施，杀灭食品中的病原菌或控制病原菌生长繁殖。如熟制食品时，使食品的中心温度达到70℃以上；贮存熟制食品时，将食品的中心温度保持在60℃以上热藏或在8℃以下冷藏（或冷冻）；

3.控制时间。尽量缩短食品的存放时间。如当餐加工制作食品后当餐食用完；尽快使用完食品原料、半成品；

4.清洗和消毒。如清洗所有接触食品的物品；清洗消毒接触直接入口食品的工具、容器等物品；清洗消毒生吃的蔬菜、水果；

5.控制加工制作量。食品加工制作量应与加工制作条件相吻合。食品加工制作量超过加工制作场所、设施、设备和从业人员的承受能力时，加工制作行为较难符合食品安全要求，易使食品受到污染，引起食物中毒。

（二）预防常见化学性食物中毒的措施

1.农药引起的食物中毒。使用流水反复涮洗蔬菜（油菜等叶菜类蔬菜应掰开后逐片涮洗），次数不少于3次，且先洗后切。接触农药的容器、工具等做到物品专用，有醒目的区分标识，避免与接触食品的容器、工具等混用；

2.亚硝酸盐引起的食物中毒。禁止采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾），避免误作食盐使用。

（三）预防常见真菌性食物中毒的措施

严把采购关，防止霉变食品入库；控制存放库房的温度、湿度，尽量缩短贮存时间，定期通风，防止食品在贮存过程中霉变；定期检查食品，及时清除霉变食品；加工制作前，认真检查食品的感官性状，不得加工制作霉变食品。

（四）预防常见动物性食物中毒的措施

1.河鲀引起的食物中毒。禁止采购、加工制作所有品种的野生河鲀和未经农产品加工企业加工的河鲀;

2.鲐鱼引起的食物中毒。采购新鲜的鲐鱼；在冷冻（藏）条件下贮存鲐鱼，并缩短贮存时间；加工制作前，检查鲐鱼的感官性状，不得加工制作腐败变质的鲐鱼。

（五）预防常见植物性食物中毒的措施

1.有毒菌引起的食物中毒。禁止采摘、购买、加工制作不明品种的野生菌;

2.四季豆引起的食物中毒。烹饪时先将四季豆放入开水中烫煮10分钟以上再炒，每次烹饪量不得过大，烹饪时使四季豆均匀受热;

3.豆浆引起的食物中毒。将生豆浆加热至80℃时，会有许多泡沫上涌，出现“假沸”现象。应将上涌泡沫除净，煮沸后再以文火维持煮沸5分钟以上，可彻底破坏豆浆中的胰蛋白酶抑制物;

4.发芽马铃薯引起的食物中毒。将马铃薯贮存在低温、无阳光直射的地方，避免马铃薯生芽。

附录 H

推荐的餐饮服务场所、设施、设备及工具清洁方法

（资料性附录）

场所、设施、设备及工具	频率	使用物品	方法
地面	每天完工或有需要时	扫帚、拖把、刷子、清洁剂	1.用扫帚扫地 2.用拖把以清洁剂拖地 3.用刷子刷去余下污物 4.用水冲洗干净 5.用干拖把拖干地面
排水沟	每天完工或有需要时	铲子、刷子、清洁剂	1.用铲子铲去沟内大部分污物 2.用清洁剂洗净排水沟 3.用刷子刷去余下污物 4.用水冲洗干净
墙壁、门窗及天花板（包括照明设施）	每月一次或有需要时	抹布、刷子、清洁剂	1.用干抹布去除干的污物 2.用湿抹布擦抹或用水冲刷 3.用清洁剂清洗 4.用湿抹布抹净或用水冲洗干净 5.用清洁的抹布抹干/风干
冷冻（藏）库	每周一次或有需要时	抹布、刷子、清洁剂	1.清除食物残渣及污物 2.用湿抹布擦抹或用水冲刷 3.用清洁剂清洗 4.用湿抹布抹净或用水冲洗干净 5.用清洁的抹布抹干/风干

场所、设施、设备及工具	频率	使用物品	方法
排烟设施	表面每周一次，内部每年2次以上	抹布、刷子、清洁剂	1.用清洁剂清洗 2.用刷子、抹布去除油污 3.用湿抹布抹净或用水冲洗干净 4.风干
工作台及洗涤盆	每次使用后	抹布、刷子、清洁剂、消毒剂	1.清除食物残渣及污物 2.用湿抹布擦抹或用水冲刷 3.用清洁剂清洗 4.用湿抹布抹净或用水冲洗干净 5.用消毒剂消毒 6.用水冲洗干净 7.风干
餐厨废弃物存放容器	每天完工或有需要时	刷子、清洁剂、消毒剂	1.清除食物残渣及污物 2.用水冲刷 3.用清洁剂清洗 4.用水冲洗干净 5.用消毒剂消毒 6.风干
设备、工具	每次使用后	抹布、刷子、清洁剂、消毒剂	1.清除食物残渣及污物 2.用水冲刷 3.用清洁剂清洗 4.用水冲洗干净 5.用消毒剂消毒 6.用水冲洗干净 7.风干

场所、设施、设备及工具	频率	使用物品	方法
卫生间	定时 或有需要时	扫帚、拖把、刷子、抹布、清洁剂、消毒剂	1.清除地面、便池、洗手池及台面、废弃物存放容器等的污物、废弃物 2.用刷子刷去余下污物 3.用扫帚扫地 4.用拖把以清洁剂拖地 5.用刷子、清洁剂清洗便池、洗手池及台面、废弃物存放容器 6.用消毒剂消毒便池 7.用水冲洗干净地面、便池、洗手池及台面、废弃物存放容器 8.用干拖把拖干地面 9.用湿抹布抹净洗手池及台面、废弃物存放容器 10.风干

附录 I

餐饮服务从业人员洗手消毒方法

（资料性附录）

一、洗手程序

（一）打开水龙头，用自来水（宜为温水）将双手弄湿。

（二）双手涂上皂液或洗手液等。

（三）双手互相搓擦 20 秒（必要时，以洁净的指甲刷清洁指甲）。工作服为长袖的应洗到腕部，工作服为短袖的应洗到肘部。

（四）用自来水冲净双手。

（五）关闭水龙头（手动式水龙头应用肘部或以清洁纸巾包裹水龙头将其关闭）。

（六）用清洁纸巾、卷轴式清洁抹手布或干手机干燥双手。

二、标准的清洗手部方法



1.掌心对掌心搓擦



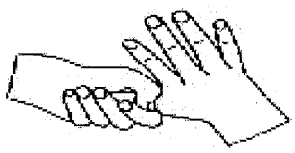
2.手指交错掌心对手背搓



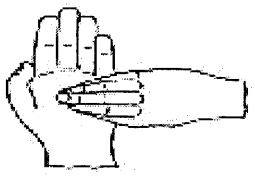
3.手指交错掌心对掌心搓擦



4.两手互握互搓指背



5.拇指在掌中转动搓擦



6.指尖在掌心中搓擦

三、标准的消毒手部方法

消毒手部前应先洗净手部，然后参照以下方法消毒:

方法一：将洗净后的双手在消毒剂水溶液中浸泡 20～30 秒，用自来水将双手冲净。（餐饮服务化学消毒常用消毒剂及使用注意事项见附录 K）

方法二：取适量的乙醇类速干手消毒剂于掌心，按照标准的清洗手部方法充分搓擦双手 20～30 秒，搓擦时保证手消毒剂完全覆盖双手皮肤，直至干燥。

附录 J

推荐的餐用具清洗消毒方法

（资料性附录）

一、清洗方法

（一）采用手工方法清洗的，应按以下步骤进行:

1.刮掉餐用具表面的食物残渣;

2.用含洗涤剂的溶液洗净餐用具表面;

3.用自来水冲去餐用具表面残留的洗涤剂。

（二）采用洗碗机清洗的，按设备使用说明操作。

二、消毒方法

（一）物理消毒

1.采用蒸汽、煮沸消毒的，温度一般控制在 100℃，并保持 10 分钟以上;

2.采用红外线消毒的，温度一般控制在 120℃以上，并保持 10 分钟以上;

3.采用洗碗机消毒的，消毒温度、时间等应确保消毒效果满足国家相关食品安全标准要求。

（二）化学消毒

主要为使用各种含氯消毒剂（餐饮服务化学消毒常用消毒剂及使用注意事项见附录 K）消毒，在确保消毒效果的前提下，可以采用其他消毒剂和参数。

方法之一:

使用含氯消毒剂（不包括二氧化氯消毒剂）的消毒方法:

1.严格按照含氯消毒剂产品说明书标明的要求配制消毒液，消毒液中的有效氯浓度宜在 250mg/L 以上;

2.将餐用具全部浸入配置好的消毒液中 5 分钟以上;

3.用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。

方法之二:

使用二氧化氯消毒剂的消毒方法:

1.严格按照产品说明书标明的要求配制消毒液，消毒液中的有效氯浓度宜在100mg/L～150mg/L;

2.将餐用具全部浸入配置好的消毒液中10～20分钟;

3.用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。

三、保洁方法

1.餐用具清洗或消毒后宜沥干、烘干。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒方可使用，防止餐用具受到污染;

2.及时将消毒后的餐用具放入专用的密闭保洁设施内。

附录K

餐饮服务化学消毒常用消毒剂及使用注意事项
（资料性附录）

一、常用消毒剂及使用方法

（一）漂白粉

主要成分为次氯酸钠，此外还含有氢氧化钙、氧化钙、氯化钙等。配制水溶液时，应先加少量水，调成糊状，再边加水边搅拌成乳液，静置沉淀，取澄清液使用。漂白粉可用于环境、操作台、设备、餐饮具等的涂擦和浸泡消毒。

（二）次氯酸钙（漂粉精）、二氯异氰尿酸钠（优氯净）、三氯异氰尿酸

使用时，应将其充分溶解在水中。普通片剂应碾碎后，加入水中，充分搅拌溶解。泡腾片可直接加入水中溶解。使用范围同漂白粉。

（三）次氯酸钠

使用时，应将其在水中充分混匀。使用范围同漂白粉。

（四）二氧化氯

因配制的水溶液不稳定，应在使用前加入活化剂，且现配现用。使用范围同漂白粉。因氧化作用极强，使用时应避免其接触油脂，防止加速其氧化。

（五）乙醇

浓度为75%的乙醇可用于操作台、设备、工具、手部等涂擦消毒。

（六）乙醇类免洗速干手消毒剂

取适量的乙醇类速干手消毒剂于掌心，按照标准洗手方法，充分搓擦双手20～30秒。

二、消毒液配制方法举例

以每片含有效氯 0.25g 的漂粉精片配制 1L 的有效氯浓度为 250mg/L 的消毒液为例：

（一）在专用容器中事先标好 1L 的刻度线。

（二）在专用容器中加自来水至刻度线。

（三）将 1 片漂粉精片碾碎后加入水中。

（四）搅拌至漂粉精片充分溶解。

三、化学消毒注意事项

（一）使用的消毒剂应处于保质期，并符合消毒产品相关标准，按照规定的温度等条件贮存。

（二）严格按照规定浓度进行配制。

（三）固体消毒剂应充分溶解使用。

（四）餐饮具和盛放直接入口食品的容器在消毒前，应先清洗干净，避免油垢影响消毒效果。

（五）餐饮具和盛放直接入口食品的容器消毒时应完全浸没于消毒液中，保持 5 分钟以上，或者按消毒剂产品使用说明操作。

（六）使用时，定时测量消毒液中有效消毒成分的浓度。有效消毒成分浓度低于要求时，应立即更换消毒液或适量补加消毒剂。

（七）定时更换配置好的消毒液，一般每 4 小时更换一次。

（八）消毒后，餐饮具和盛放直接入口食品的容器表面的消毒液应冲洗干净，并沥干或烘干。

附录 L

餐饮服务业特定的生物性危害、相关食品及控制措施

（资料性附录）

表 a.特定的细菌、相关食品及控制措施

细菌	相关食品	控制措施
蜡样芽胞杆菌（由耐热的催吐毒素引起的中毒；由不耐热的腹泻毒素引起的感染）	肉，家禽，淀粉类食物（米饭，土豆），布丁，汤，煮熟的蔬菜	烹饪，冷却，保持冷藏或冷冻，保持加热
空肠弯曲杆菌	家禽，生牛乳	烹饪，洗手，防止交叉污染
肉毒杆菌	真空包装食品，低氧包装食品，加工过程中的罐头食品，大蒜-油混合物，烤土豆/炒洋葱的烹制时间或温度不当	热处理（时间+压力），冷却，保持冷藏或冷冻，保持加热，酸化和干燥等
产气荚膜梭菌	熟制的肉和家禽，熟制的肉和家禽制品（包括砂锅菜、肉汁）	冷却，保持冷藏或冷冻，再加热，保持加热
大肠杆菌 O157:H7（其他产生志贺毒素的大肠杆菌）	生的碎牛肉，生芽菜，生牛乳，未经高温消毒的果汁，被感染者通过粪口途径污染的食品	烹饪，不使用裸手接触即食食品，从业人员健康管理，洗手，防止交叉污染，对果汁进行巴氏灭菌或处理

细菌	相关食品	控制措施
单核细胞增生李斯特菌	生肉和家禽，新鲜的软奶酪，面团，烟熏的海鲜，熟肉，熟食沙拉	烹饪，标注时间，保持冷藏或冷冻，洗手，防止交叉污染
沙门氏菌属	肉和家禽，海鲜，鸡蛋，生芽菜，生蔬菜，生牛乳，未经高温消毒的果汁	烹饪，使用巴氏杀菌后的鸡蛋，从业人员健康管理，不使用裸手接触即食食品，洗手，对果汁进行巴氏灭菌或处理
志贺氏菌	生蔬菜和草药，被感染者通过粪口途径污染的其他食品	烹饪，不使用裸手接触即食食品，从业人员健康管理，洗手
金黄色葡萄球菌（产生的耐热毒素）	使用裸手接触烹制后的即食食品，且食品的存放温度或时间不当	冷却，保持冷藏或冷冻，保持加热，不使用裸手接触即食食品，洗手
弧菌属	海鲜，甲壳类动物	烹饪，食品来源可靠，防止交叉污染，保持冷藏或冷冻

表 b.特定的寄生虫、相关食品及控制措施

寄生虫	相关食品	控制措施
简单异尖线虫	各种鱼类（鳕鱼、黑线鳕、浮鱼、太平洋鲑鱼、鲱鱼、比目鱼、安康鱼）	烹饪，冷冻
绦虫	牛肉，猪肉	烹饪
旋毛虫	猪肉，熊，海豹肉	烹饪

表 c.特定的病毒、相关食品及控制措施

病毒	相关食品	控制措施
甲肝病毒和戊肝病毒	贝类，被感染者通过粪口途径污染的任何食品	食品来源可靠，不使用裸手接触即食食品，尽量减少裸手接触非直接入口食品，从业人员健康管理，洗手
其他病毒（轮状病毒，诺如病毒，呼吸道肠道病毒）	被感染者通过粪口途径污染的任何食品	不使用裸手接触即食食品，尽量减少裸手接触非直接入口食品，从业人员健康管理，洗手

注：本附录表格源自美国《FoodCode2017》附录 4 零售业特定的生物性危害、相关食品和控制措施。

附录 M

餐饮服务业食品原料建议存储温度

（资料性附录）

1.蔬菜类

种类	环境温度	涉及产品范围
根茎菜类	0-5℃	蒜薹、大蒜、长柱山药、土豆、辣根、芜菁、胡萝卜、萝卜、竹笋、芦笋、芹菜
	10-15℃	扁块山药、生姜、甘薯、芋头
叶菜类	0-3℃	结球生菜、直立生菜、紫叶生菜、油菜、奶白菜、菠菜（尖叶型）、茼蒿、小青葱、韭菜、甘蓝、抱子甘蓝、菊苣、乌塌菜、小白菜、芥蓝、菜心、大白菜、羽衣甘蓝、莴笋、欧芹、茭白、牛皮菜
瓜菜类	5-10℃	佛手瓜和丝瓜
	10-15℃	黄瓜、南瓜、冬瓜、冬西葫芦（笋瓜）、矮生西葫芦、苦瓜
茄果类	0-5℃	红熟番茄和甜玉米
	9-13℃	茄子、绿熟番茄、青椒
食用菌类	0-3℃	白灵菇、金针菇、平菇、香菇、双孢菇
	11-13℃	草菇
菜用豆类	0-3℃	甜豆、荷兰豆、豌豆
	6-12℃	四棱豆、扁豆、芸豆、豇豆、豆角、毛豆荚、菜豆

2.水果类

种类	环境温度	涉及产品范围
核果类	0-3℃	杨梅、枣、李、杏、樱桃、桃
	5-10℃	橄榄、芒果（催熟果），
	13-15℃	芒果（生果实）
仁果类	0-4℃	苹果、梨、山楂
浆果类	0-3℃	葡萄、猕猴桃、石榴、蓝莓、柿子、草莓
柑橘类	5-10℃	柚类、宽皮柑橘类、甜橙类
	12-15℃	柠檬
瓜类	0-10℃	西瓜、哈密瓜、甜瓜和香瓜
热带、亚热带水果	4-8℃	椰子、龙眼、荔枝
	11-16℃	红毛丹、菠萝（绿色果）、番荔枝、木菠萝、香蕉

3.畜禽肉类

种类	环境温度	涉及产品范围
畜禽肉（冷藏）	-1-4℃	猪、牛、羊和鸡、鸭、鹅等肉制品
畜禽肉（冷冻）	-12℃以下	猪、牛、羊和鸡、鸭、鹅等肉制品

4.水产品

种类	环境温度	涉及产品范围
水产品（冷藏）	0-4℃	罐装冷藏蟹肉、鲜海水鱼
水产品（冷冻）	-15℃以下	冻扇贝、冻裹面包屑虾、冻虾、冻裹面包屑鱼、冻鱼、冷冻鱼糜、冷冻银鱼
水产品（冷冻）	-18℃以下	冻罗非鱼片、冻烤鳗、养殖红鳍东方鲀
水产品（冷冻生食）	-35℃以下	养殖红鳍东方鲀

附件二：

餐饮服务质量检查评分标准

检查日期：　　年　　月　　日

制表单位：北京市海淀区机关事务管理服务中心

检查项目		检查标准	评分细则	扣分	问题描述	备注
（一）餐费使用管理标准（10分）	1．库管岗的设置与管理标准（5分）	（1）设置库管岗。	现场检查，无设置库管岗扣1分；			
		（2）各环节必须做到账账、账物相符。	现场检查材料数量、出入库情况、单价、数量、总金额等环节出现账账、账物不符的，每处扣1分。			
	2．帐务管理标准（5分）	（1）材料购进与支出登记及时准确，各类出入库单据齐全完整，账务、账账相符。	现场检查各账目登记，购进、支出未分别登记进账，每项扣1分；无出入库单据扣1分；单据记录与实际不符扣1分；记录不详细，每处扣0.5分。			
		（2）存货出库方法明确，各类出入库单据无更改、涂抹、造假行为。	现场检查各账目登记，存货出库方法不明确扣1分；私自涂改出入库单据扣2分；			
		（3）各类采购材料入库及时，原材料进货台帐记录详细,月末未付款挂账及时。	现场检查各账目登记，采购材料未及时入库，进货台帐记录不全的每类扣1分；月末未付款的未挂账，每笔扣1分。			
（二）前厅标准（10分）	1.服务标准（5分）	（1）坚守岗位、文明服务，上菜等服务流程规范，无擅自离岗行为，无与客人争吵、动手行为。	现场检查，不符合标准每人每处扣1分。			
		（2）餐桌各调料器具卫生洁净、摆放整齐，各调味品补充及时，无过期、变质调味品。	现场检查，不符合标准每处扣1分。出现过期、变质调味品为0分。			
		（3）监督职能履行严格，无代刷卡行为。	现场检查不符合标准每卡扣1分。			

		（4）就餐券使用管理规范、标准统一。	现场检查不按规定使用餐券，每券扣0.5分。			
	2.洗消管理标准（5分）	（1）各类盛具、用具、餐具清洗消毒及时，程序规范，位置摆放合理。紫外线消毒灯按规定配备灯罩。布菲炉每餐换水。	现场检查，不符合标准每处扣1分。消毒记录不全扣1分。			
		（2）使用前无残渣、无污渍、无水迹。各抹布、食品盖被、盖布清洗、消毒和存放程序规范，洗手池备洗手液，符合相关标准。	现场检查，不符合标准每处扣1分。			
		（3）各类清洁用具（墩布、扫把等）用后洗消及时，干净整洁无异味，位置摆放合理。	现场检查，不符合标准每处扣1分。			
（三）后厨管理标准（30分）	**1.原材料采购标准（5分）**	（1）各类原材料采购符合甲乙双方相关规定，各供应商相关资质齐全完整，符合要求。	现场检查各供应商资质，不符合规定或是材料不全的，每项扣1分。			
		（2）各原材料筛选严格，卫生、质量等符合相关标准。	现场检查各原材料，散装食材没有标识不能说明货源及保质期限的，每处扣1分；出现腐烂变质生虫等明显质量问题，每处扣2分。			
	2.切配管理标准（5分）	（1）切配间各类物品摆放整齐有序，菜墩、砧板与菜刀等用具使用生熟、荤素分开、水池使用分类分开，生、熟、半成品存放容器区分明显，各分类标识齐全。	现场检查，不符合标准每处扣1分。			
		（2）原料泡发符合规范要求；待用蔬菜、即食水果、肉类、蛋类清洗洁净、程序规范，存放符合卫生要求。	现场检查，不符合标准每处扣1分。			
		（3）各类冷冻原材料按需使用，解冻方法正确，严禁反复解冻。	现场检查，不符合标准每处扣1分。			
		（4）食品处理区地面、墙面、操作台、水池、盛具等卫生洁净、无积水、无污渍、无杂物。	现场检查，不符合标准每处扣1分。			

		（5）垃圾桶定位放置，外部保持清洁并密封；切配过程中下脚料、废弃料清理及时，符合相关卫生标准。	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。			
		（6）各环节无浪费行为。	现场检查，发现浪费现象每处扣 0.5 分。			
	3. 烹制加工标准（5 分）	（1）各种馅类现用现拌、存放洁净卫生，无隔夜存放。每锅菜都要记录出锅温度，记录详细。	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。			
		（2）菜刀、菜板（墩）、盛放容器等各类加工与使用器具做到“生熟分开”。	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。			
		（3）热菜烹制操作规范，油、盐等附、配料添加适量，不随意使用食品添加剂及不符合卫生健康标准的附、配料。	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。			
		（4）各类食品加工制作程序规范，成品无夹生、无异味、无异物、无糊锅。	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。			
	4.风味小吃（明档）及面点间管理标准（4 分）	（1）各类面点、主食等加工制作程序规范，成品无夹生、无异味、无异物、无糊锅。 （2）各类汤粥等加工制作程序规范，成品无异味、无异物、无糊锅，符合相关标准。	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。			
	5.凉菜间管理标准（4 分）	凉菜专间使用，管理遵循“五专两不进”原则。（五专：专人、专室、专用具、专消毒、专冷藏；两不进：非本室人员不进、非半成品不进）	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。			
	6.冰箱、冰柜及冷库使用与管理标准（4 分）	（1）冰箱、冰柜内物品按照生、熟、荤、素、水产分开分类存放，内部无血水、无异味、无残渣、无油污；存放物品无堆积、无积压，不超过容积的 2/3；各类物品标识明显准确，字迹清晰。 （2）带包装原料和冷冻制品（除真空包装	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。			

		和速冻小包装外）去除纸箱、有色塑料袋等外包装存放。食品冷藏不超过 24 小时，冷冻不超过 7 天，定型包装食品按包装说明在规定保质期内储存。 （3）冰箱、冷藏柜、冷冻库存放物品使用规范合理，遵循“先进先出”的原则。 （4）定期对冰箱、冰柜、冷库运行情况进行检查及除霜作业，内壁积霜不超过 5 毫米；除霜作业程序规范。				
	7. 剩余饭菜及留样管理标准（3 分）	剩余饭菜存放及留样（125 克以上，开餐后记录 48 小时）符合规范标准及卫生要求。	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。			
（四）库房管理标准（5 分）		1.库房内物品标识及相关内容齐全且与实物相符；各类食品、原材料及添加剂、清洁用具、化学用品合理存放，存放区域有明显标志。 2.各库房门窗、墙壁、地面、货架、盛具干净整洁。 3.各原材料、调料、辅料存放洁净卫生；采购、存放等各环节规范；无“三无”、过期、变质、假冒伪劣，各项指标符合食品卫生要求。 4.定型包装原材料、调料、辅料必须有中文标识和中文说明。 5.原材料入库、检验和称量程序规范，相关责任人现场点验、签字确认及时完整。 6.库房内设地苔子，挡鼠板，货物存放距墙 10 公分，屋内设温、湿度计。	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。			

（五）设备设施使用管理标准（5分）		按厂家要求正确使用与操作各设备设施，无违规使用行为。	现场检查，不符合标准每处扣1分。			
（六）各环节卫生标准（10分）	**1.个人卫生标准（3分）**	（1）工作人员着装干净整洁，衣物无油垢、无污物、纽扣无脱落，并统一佩戴工牌。 （2）男员工不留长发、胡须、大鬓角。女员工发不外露，长发盘头。指甲清洁，不得超过指甲肚，不得涂抹指甲油等化妆品，不得佩戴首饰。	现场检查，不符合标准每处扣1分。			
	2.前厅卫生标准（3分）	（1）地面清洁无油迹、无污迹、无水迹。 （2）卡机洁净无污渍。 （3）分餐台、餐桌椅、布菲台、餐车等洁净明亮无污渍、无油垢、无残渣。 （4）无使用未经消毒的餐具行为。	现场检查，不符合标准每处扣1分。			
	3.后厨卫生标准（4分）	（1）各类设备设施、盛器具等洁净卫生；各加工制作、出餐等环节程序规范，符合相关卫生标准。 （2）菜墩、砧板与菜刀等用具使用后洗消及时、干燥洁净无霉变，存放符合相关卫生标准。 （3）各操作间地面清洁无油迹、无污迹、无水迹（积水）；各下水道畅通，道口清洁无残渣、无异味。 （4）各操作间水池分类、分开使用，符合操作流程及相关卫生标准。	现场检查，不符合标准每处扣1分。			
（七）安全管理标准（10分）	**1.水、电、气及设备设施使用安全（5分）**	（1）水电气使用符合安全操作规程，跑水、渗水、漏电、漏气等采取措施及时得当。 （2）设备设施使用流程及操作方法规范，无违规操作行为。	现场检查，不符合标准每处扣1分。			

	2.食品卫生安全（5分）	（1）各原材料采购、存放、洗消、切配、成品与半成品设专柜分开存放符合相关标准，无违规操作行为。 （2）剩饭、剩菜超过规定时间不得重复利用。 （3）菜品种类搭配符合常规安全食用要求。 （4）食品添加剂使用记录详细做到专人管理、专人采购、专人登记，并单独存放。 （5）所有外通门窗加防蝇设施、风幕机。	现场检查，不符合标准每处扣1分。			
（八）人员配备与管理（5分）	1.人员配备（2分）	按合同约定人员数量配备并确保在岗率达到100%要求。	现场检查，缺1人扣0.5分。			
	2.人员更换（1分）	配备人员要相对稳定，不得擅自更换，确需更换的须事先征得甲方负责人员同意。	现场检查人员情况，与宣传栏不符或是解释不清的视为未经甲方同意擅自更换人员，每人每次扣0.5分。			
	3.人员管理（2分）	（1）住宿人员提供人员身份证原件，复印后到监管科进行登记备案，住宿期间（包括八小时以外）遵章守纪，不做、不参与任何违法乱纪之事。住宿人员不得私自占用甲方配备电话从事与工作不符事宜。	现场检查，未到监管科备案的，每人扣0.2分。			
		（2）指定专人负责员工宿舍管理。各宿舍整体环境整洁，地面洁净无污渍；个人床铺、被褥、床单等洁净；个人物品摆放整齐；定期通风，确保室内空气清新无异味。	现场检查，宿舍无管理责任制的扣1分。宿舍内杂乱不整扣0.5分，物品摆放不到位每处扣0.1分；床铺不整每个扣0.1分；床单被褥不洁每个扣0.1分。			
（九）节能减排（5分）	节能减排方案及岗位责任制。（2分）	实施方案及岗位责任制制定及时，内容齐全、完整，符合岗位职责要求；节能的目标、计划、组织领导、各级人员职责及水、电、气等各分项内容齐全完整，不丢项、不落项；节水、节电、节气等各环节、各岗位指定专人负责。	现场检查，无方案扣2分；无岗位责任制扣2分。节能方案不符合本办公区实际扣0.5分；节电、节水内容不全，缺一项扣1分。			

	节能方案的落实。（3 分）	（1）办公室及宿舍内无大功率违规电器具；无乱接水电；合理调整开启空调或照明设备，宿舍或工作区做到人走灯灭。	现场检查，宿舍或办公室不按规定开关空调、照明灯每处扣 0.5 分。擅自安装和使用大功率电器具，每件扣 1 分；			
		（2）在落实茶杯等用具洗消时无大水量冲洗等行为。	洗消茶杯等用具时，发现大水量冲洗行为，每次扣 1 分。			
（十）各类工作计划、制度、方案预案、岗位职责等制定（5 分）		各类工作计划、制度、方案预案、岗位职责等制定及时、内容完整。	现场检查各项计划、制度、方案、预案、岗位职责等，缺一项扣 1 分。			
（十一）厉行节约、反对食品浪费（5 分）		科学预测就餐人数，精准计划食材采购数量，从而减少餐饮浪费；按照标准规范加工食材，充分利用原材料，提高食材的出成率、利用率；加强反食品浪费宣传和监督；组织员工开展反食品浪费培训；定期对厨余垃圾进行统计分析，提高烹制工艺，减少食品浪费。	现场检查，如有浪费现象或不符合要求，每处扣 1 分。			
单项成绩不及格项目		**1.** 所属人员工作、值班期间（包括留宿人员八小时以外时间）不遵纪守法、触犯国家法律法规、违犯甲乙双方相关管理制度和规定，出现赌博、酗酒、打架斗殴等违法违纪行为。**2.** 采购过期、变质、假冒伪劣及其他有碍食品卫生的原材料、调料、辅料或“三无”产品。**3.** 伙食费挪作他用。**4.** 造假单据。**5.** 违犯餐卡餐券使用管理规定扣 10 分以上。**6.** 不按即食加工要求制作，造成食物中毒或引起不良影响 **7.** 使用过期变质食品引起食物中毒或不良影响。8. 私自占用值班电话从事与工作不符事宜三次以上。**9.** 私拉电线、由于电源外漏、漏水漏电等安全隐患而纠正不及时造成损失或引起责任事故的；10. 私自动用消防等设备设施的。11.无节能减排工作方案及岗位责任制的。12. 由于工作失误导致甲方财务资产损失的其他行为。				
总分			**综合评定**	**优秀□　　合格□** **良好□　　不合格□**		

乙方专业主管确认签字		甲方专业主管确认签字	
备注	1. 此表格为机关事务管理服务中心（甲方）为检查餐饮公司（乙方）履行合同情况而制定，各办公区均可参照执行。 2. 餐饮服务工作实行不定期检查，每月进行汇总，由甲方负责组织实施。 3. 综合评定方法如下：满分为100分，90分以上评定为“优秀”，80—89分评定为“良好”，70—79分评定为为“合格”，69分以下评定为“不合格”。评定结束后，甲乙双方负责人分别签署意见后存档。		

附件三：

餐饮服务质量季度综合评定表

年第　季度

制表单位：北京市海淀区机关事务管理服务中心

餐饮公司名称	每月评定结果						综合评定
	四月	分	五月	分	六月	分	分
服务合同期限 年　月　日—　年　月　日	优　秀□ 良　好□ 合　格□ 不合格□		优　秀□ 良　好□ 合　格□ 不合格□		优　秀□ 良　好□ 合　格□ 不合格□		优　秀□ 良　好□ 合　格□ 不合格□
乙方意见	前厅领班签字		厨师长签字				项目经理签字
甲方意见	专业主管签字		监管科长签字				主管处长签字

备注	此表格为记录机关事务管理服务中心（甲方）检查餐饮公司（乙方）季度履行合同情况而制定，各办公区均可参照实行。		

附件四

消防安全责任书

甲方：北京市海淀区机关事务管理服务中心

乙方：

第一章　总则

第一条　为了加强和规范海淀区人民政府各办公区内的消防安全管理，预防火灾和减少火灾危害，根据《中华人民共和国消防法》，制定本责任书。

第二条　乙方应当遵守消防法律、法规、规章（以下统称消防法规），贯彻预防为主、防消结合的消防工作方针，履行消防安全职责，保障消防安全。

第三条　乙方的法定代表人或者乙方的主要负责人是本单位的消防安全责任人，对本单位的消防安全工作全面负责。

第四条　乙方应当落实逐级消防安全责任制和岗位消防安全责任制，明确逐级和岗位消防安全职责，确定各级、各岗位的消防安全责任人。

第二章　消防安全责任

第五条　乙方的消防安全责任人应当履行下列消防安全职责：

（一）贯彻执行消防法规，保障甲方办公区内的消防安全符合规定，掌握甲方办公区的消防安全情况；

（二）将消防工作与甲方办公区的生产、科研、经营、管理等活动统筹安排，批准实施年度消防工作计划；

（三）为甲方办公区的消防安全提供必要的组织保障；

（四）确定逐级消防安全责任，批准实施消防安全制度和保障消防安全的操作规程；

（五）组织防火检查，督促落实火灾隐患整改，及时处理涉及消防安全的重大问题；

（六）根据消防法规的规定建立专职消防队、义务消防队；

（七）组织制定符合甲方办公区实际的灭火和应急疏散预案，并实施演练。

第六条　乙方根据需要确定在甲方办公区的消防安全管理人。消防安全管理人对乙方的消防安全责任人负责，实施和组织落实下列消防安全管理工作：

（一）拟订年度消防工作计划，组织实施日常消防安全管理工作；

（二）组织制订消防安全制度和保障消防安全的操作规程并检查督促其落实；

（三）拟订消防安全工作的资金投入和组织保障方案；

（四）组织实施防火检查和火灾隐患整改工作；

（五）组织管理专职消防队和义务消防队；

（六）在员工中组织开展消防知识、技能的宣传教育和培训，组织灭火和应急疏散预案的实施和演练；

（七）保障疏散通道、安全出口、消防车通道畅通；

（八）保障公共消防设施、器材以及消防安全标志完好有效。

第三章　消防安全管理

第七条　乙方应当按照国家有关规定，结合甲方办公区的特点，建立健全各项消防安全制度和保障消防安全的操作规程，并公布执行。

第八条　乙方消防安全制度主要包括以下内容：消防安全教育、培训；防火巡查、检查；安全疏散设施管理；消防（控制室）值班；消防设施、器材维护管理；火灾隐患整改；用火、用电安全管理；易燃易爆危险物品和场所防火防爆；专职和义务消防队的组织管理；灭火和应急疏散预案演练；燃气和电气设备的检查和管理（包括防雷、防静电）；消防安全工作考评和奖惩；其他必要的消防安全内容。

第九条　乙方应当将容易发生火灾、一旦发生火灾可能严重危及人身和财产安全以及对消防安全有重大影响的部位确定为消防安全重点部位，设置明显的防火标志，实行严格管理。

第十条　乙方应当保障疏散通道、安全出口畅通，并设置符合国家规定的消防安全疏散指示标志和应急照明设施，保持防火门、防火卷帘、消防安全疏散指示标志、应急照明、机械排烟送风、火灾事故广播等设施处于正常状态。

严禁下列行为：

（一）占用疏散通道；

（二）在安全出口或者疏散通道上安装栅栏等影响疏散的障碍物；

（三）在工作期间将安全出口上锁、遮挡或者将消防安全疏散指示标志遮挡、覆盖；

（四）其他影响安全疏散的行为。

第十一条　乙方全体人员均为义务消防队员。乙方应当根据消防法规的有关规定组织开展消防业务学习和灭火技能训练，提高预防和扑救火灾的能力。乙方消防安全管理人为义务消防队长。全体义务消防队员要分批参加业务培训，学习消防法规、消防知识，进行演练。要求熟练掌握使用各

种消防器材，一旦出现火情，立即主动参加灭火战斗。

第十二条　甲方办公区发生火灾时，应当立即实施灭火和应急疏散预案，务必做到及时报警，迅速扑救火灾，及时疏散人员。

乙方应当为公安消防机构抢救人员、扑救火灾提供便利和条件。

火灾扑灭后，乙方应当保护现场，接受事故调查，如实提供火灾事故的情况，协助公安消防机构调查火灾原因，核定火灾损失，查明火灾事故责任。未经公安消防机构同意，不得擅自清理火灾现场。

第十三条　乙方应当对动用明火实行严格的消防安全管理。禁止在具有火灾、爆炸危险的场所使用明火；因特殊情况需要进行电、气焊等明火作业的，动火部门和人员应当到机关事务管理服务中心监管科办理审批手续，落实现场监护人，在确认无火灾、爆炸危险后方可动火施工。动火施工人员应当遵守消防安全规定，并落实相应的消防安全措施。

建筑物局部施工需要使用明火时，施工单位和使用单位应当共同采取措施，将施工区和使用区进行防火分隔，清除动火区域的易燃、可燃物，配置消防器材，专人监护，保证施工及使用范围的消防安全。

第四章　防火检查

第十四条　乙方应当进行每日防火巡查，并确定巡查的人员、内容、部位和频次。巡查的内容应当包括：

（一）用火、用电有无违章情况；

（二）安全出口、疏散通道是否畅通，安全疏散指示标志、应急照明是否完好；

（三）消防设施、器材和消防安全标志是否在位、完整；

（四）常闭式防火门是否处于关闭状态，防火卷帘下是否堆放物品影响使用；

（五）消防安全重点部位的人员在岗情况；

（六）其他消防安全情况。

防火巡查人员应当及时纠正违章行为，妥善处置火灾危险，无法当场处置的，应当立即报告。发现火灾应当立即报警并及时扑救。

防火巡查应当填写巡查记录，巡查人员及其主管人员应当在巡查记录上签字确认。

第十五条　乙方应当至少每月进行一次防火检查。检查的内容应当包括：

（一）火灾隐患的整改情况以及防范措施的落实情况；

（二）安全疏散通道、疏散指示标志、应急照明和安全出口情况；

（三）消防车通道、消防水源情况；

（四）灭火器材配置及有效情况；

（五）用火、用电有无违章情况；

（六）重点工种人员以及其他员工消防知识的掌握情况；

（七）消防安全重点部位的管理情况；

（八）易燃易爆危险物品和场所防火防爆措施的落实情况以及其他重要物资的防火安全情况；

（九）消防（控制室）值班情况和设施运行、记录情况；

（十）防火巡查情况；

（十一）消防安全标志的设置情况和完好、有效情况；

（十二）其他需要检查的内容。

防火检查应当填写检查记录。检查人员和被检查部门负责人应当在检查记录上签字确认。

第十六条　乙方应当按照建筑消防设施检查维修保养有关规定的要求，对建筑消防设施的完好有效情况进行检查和维修保养，定期对其自动消防设施进行全面检查测试，并出具检测报告，存档备查。

第十七条　乙方应当协助监管科定期组织对灭火器进行维护保养和维修检查。对灭火器应当建立档案资料，记明配置类型、数量、设置位置、检查维修单位（人员）、更换药剂的时间等有关情况。

第五章　火灾隐患整改

第十八条　乙方对存在的火灾隐患，应当及时予以消除。

第十九条　对下列违反消防安全规定的行为，乙方应当责成有关人员当场改正并督促落实：

（一）违章使用明火作业或者在具有火灾、爆炸危险的场所吸烟、使用明火等违反禁令的；

（二）将安全出口上锁、遮挡，或者占用、堆放物品影响疏散通道畅通的；

（三）消火栓、灭火器材被遮挡影响使用或者被挪作他用的；

（四）常闭式防火门处于开启状态，防火卷帘下堆放物品影响使用的；

（五）消防设施管理、值班人员和防火巡查人员脱岗的；

（六）违章关闭消防设施、切断消防电源的；

（七）其他可以当场改正的行为。

违反前款规定的情况以及改正情况应当有记录并存档备查。

第二十条　消防管理人员应当根据本单位的管理分工，及时将存在的火灾隐患向单位的消防安

全管理人和甲方报告，提出整改方案。

第六章　消防安全宣传教育和培训

第二十一条 乙方应当通过多种形式开展经常性的消防安全宣传教育。乙方对每名员工应当至少每年进行一次消防安全培训。宣传教育和培训内容应当包括：

（一）有关消防法规、消防安全制度和保障消防安全的操作规程；

（二）本单位、本岗位的火灾危险性和防火措施；

（三）有关消防设施的性能、灭火器材的使用方法；

（四）报火警、扑救火灾以及自救逃生的知识和技能。

第二十二条　下列人员应当接受消防安全专门培训：

（一）乙方的消防安全责任人、消防安全管理人；

（二）专、兼职消防管理人员；

（三）消防控制室的值班、操作人员；

（四）其他依照规定应当接受消防安全专门培训的人员。

第七章　灭火、应急疏散预案和演练

第二十三条　乙方制定的灭火和应急疏散预案应当包括下列内容：

（一）组织机构，包括：灭火行动组、通讯联络组、疏散引导组、安全防护救护组；

（二）报警和接警处置程序；

（三）应急疏散的组织程序和措施；

（四）扑救火灾的程序和措施；

（五）通讯联络、安全防护救护的程序和措施。

第二十四条　乙方应当按照灭火和应急疏散预案，至少每半年进行一次演练，并结合实际，不断完善预案。

第八章　消防档案

第二十五条　乙方应当建立健全消防档案。消防档案应当包括消防安全基本情况和消防安全管理情况。消防档案应当详实，全面反映乙方消防工作的基本情况，并附有必要的图表，根据情况变化及时更新。并应当对消防档案统一保管、备查。

第二十六条　消防安全基本情况应当包括以下内容：

（一）甲方办公区基本概况和消防安全重点部位情况；

（二）建筑物或者场所施工、使用的消防设计审核、消防验收以及消防安全检查的文件、资料；

（三）消防管理组织机构和各级消防安全责任人；

（四）消防安全制度；

（五）消防设施、灭火器材情况；

（六）专职消防队、义务消防队人员及其消防装备配备情况；

（七）与消防安全有关的重点工种人员情况；

（八）新增消防产品、防火材料的合格证明材料；

（九）灭火和应急疏散预案。

第二十七条　消防安全管理情况应当包括以下内容：

（一）公安消防机构填发的各种法律文书；

（二）消防设施定期检查记录、自动消防设施全面检查测试的报告以及维修保养的记录；

（三）火灾隐患及其整改情况记录；

（四）防火检查、巡查记录；

（五）有关燃气、电气设备检测（包括防雷、防静电）等记录资料；

（六）消防安全培训记录；

（七）灭火和应急疏散预案的演练记录；

（八）火灾情况记录；

（九）消防奖惩情况记录。

前款规定中的第（二）、（三）、（四）、（五）项记录，应当记明检查的人员、时间、部位、内容、发现的火灾隐患以及处理措施等；第（六）项记录，应当记明培训的时间、参加人员、内容等；第（七）项记录，应当记明演练的时间、地点、内容、参加部门以及人员等。

第九章　奖惩

第二十八条　乙方应当将消防安全工作纳入内部检查、考核、评比内容。对在消防安全工作中成绩突出的部门（班组）和个人，乙方应当给予表彰奖励。对未依法履行消防安全职责或者违反乙方消防安全制度的行为，应当依照有关规定对责任人员给予行政纪律处分或者其他处理。

附件五：《餐厅原材料采购管理办法》

餐厅原材料采购管理办法

2026 年

为规范我中心办公区餐厅原材料采购管理工作，确保购进的食品原材料质量安全、渠道正规、提升机关食堂保障标准化水平，有序推进机关食堂“双统一”管理模式，对餐厅原材料采购按照定点采购、自主采购两种方式进行了约定，是《餐饮服务合同》重要组成部分，与合同正文具有同等法律效力，需甲乙双方遵守执行。本采购管理办法经修订，于 2021 年 4 月 1 日起实施。

一、定点采购

该类原材料由机关事务管理服务中心以公开招标方式确定供货商（厂家），由餐厅承包服务公司（餐饮公司）负责日常验货、收货，供货商负责配送，由机关事务管理服务中心与供货商直接结算货款的采购方式。

（一）采购对象及供应商

1、北片区域供货商：

品　类	供货商	联系人	电话	执行日期
肉类（猪肉鸡鸭肉）	北京二商大红门五肉联食品有限公司	王雪利	17316050829	2026.1.1-2026.12.31
肉类（牛羊肉）	北京二商穆香源清真肉类食品有限公司	柴杰卿	15582153915	2026.6.26-2026.12.25
蔬菜水果水产类	北京谷香源供应链管理有限公司	姜振兴	18563901981	2026.1.1-2026.12.31
粮油调料副产品类	河北千喜鹤饮食股份有限公司	高财	13225564333	2026.2.1-2026.12.31
乳制品类	北京三元食品股份有限公司	任鑫泉	13120015645	2026.1.1-2026.12.31

2、南片区域供货商：

品　类	供货商	联系人	电话	执行日期
肉类（猪肉鸡鸭肉）	北京二商大红门五肉联食品有限公司	王雪利	17316050829	2026.1.1-2026.12.31
肉类（牛羊肉）	北京裕达北丰商贸有限公司	林鲁超	13331136753	2026.6.26-2026.12.25
蔬菜水果水产类	北京谷香源供应链管理有限公司	姜振兴	18563901981	2026.1.1-2026.12.31
粮油调料副产品类	河北千喜鹤饮食股份有限公司	高财	13225564333	2026.2.1-2026.12.31
乳制品类	北京三元食品股份有限公司	任鑫泉	13120015645	2026.1.1-2026.12.31

（二）操作流程

1.下单订货

由餐饮公司厨师长按照中心确定的菜谱，根据本办公区就餐人员情况，编制货品采购清单，每周五前计算出下一周需要的原材料品种、数量，填制采购申请表一式二份，报经监管科负责人签字确认后，申请表一份由餐饮公司留存，一份由监管科餐厅管理员留存，由监管科餐厅管理员负责向定点供应商下单定货，由供应商统一配送至中心各食堂。餐饮公司负责收货。

2.收货及验货

由餐饮公司指派专人负责按照订单中约定的数量、品种、单价以及验货标准，进行收货、验货、核对总价，并在定点供应商的送货凭证（送货单或验收单）上签字确认，同时保留好送货凭证底联、产品合格证和检验检疫报告。

3.核算支付货款

机关事务管理服务中心监管科，依据采购申请表、餐厅每月留存的原材料验收单据（注：验收单据需由库管员及餐厅经理和厨师长签字确认）、货品单价（单价必须与综合管理一科发布的定价一致）以及餐厅存货管理系统信息核对无误后，填制原材料采购汇总表，经监管科负责人签字后上报财务科。

4.货款结算

机关事务管理服务中心财务科，每月底依据监管科负责人签字确认的办公区食堂采购汇总表、供货商开具的增值税发票，与食堂库存管理系统数据核对无误后报主管主任，批准后与供货商进行结账，在下月20日之前负责统一结账。

（三）餐饮公司的权力义务

1.餐饮公司需按照订单、送货凭证单据、实际货物的品种、数量进行核对。

2.餐饮公司需按照机关事务管理服务中心要求的货物验收质量标准进行验货。

3. 餐饮公司对菜肴食品安全负责，有权利和义务拒绝接收不合格产品。

4.送货凭证单据与实际货物品种、数量不符的，餐饮公司有权利和义务拒绝在送货凭证上签字。

5. 餐饮公司应严格执行中心的“双统一”（统一菜谱、统一划片供应商配送）规定，无正当理由未执行的，中心有权解除《餐饮服务合同》，并追究违约责任。

6.餐饮公司根据机关事务管理服务中心要求有效控制成本，加强能源、资源的管理，科学合理

的利用能源，降低能耗成本。响应国家关于光盘行动的号召，厉行节约，禁止浪费，定时监督管理食堂粮食浪费的情况，发现浪费问题及时纠正。

7. 配送的货物经验收不合格的，不得在送货凭证上签字，并应及时通知供货商予以解决，并通知所在办公区监管科。

（四）应急情形

供货商未能及时供货，或供货商配送的货物验收不合格，经协调供货商不能及时予以解决，将影响制作菜肴时，为了保障办公区正常供应就餐，餐饮公司在经办公区监管科负责人同意后，可进行自主采购。

二、自主采购

（一）自主采购方式

该类原材料由餐饮公司负责采购并结算货款的采购方式。

（二）采购对象

厨房低值易耗品及清洁用品。

采购的原材料质量符合国家标准、行业标准；无国家标准、行业标准的，应不低于一般同类产品的通用标准，保证产品无毒无害；产品符合保障人体健康和人身财产安全的要求；《质量检验标准》中明确约定了质量标准的供货时不得低于约定的产品质量标准。

（三）货款结算

机关事务管理服务中心在支付餐饮公司年度服务费用中包含厨房低值易耗品及清洁用品费用，仅能用于购买厨房低值易耗品及清洁用品，餐饮公司须专款专用，不得从此项经费中获得利润。

附件六：《反食品浪费工作要求》

餐饮公司中应按照《北京市机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度实施方案（试行）》及《海淀区机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度实施方案》的内容做好反食品浪费管理目标和服务要求。

1、餐饮公司须根据甲方制定的食品采购、储存、加工、消费、厨余垃圾处理等各环节的反食品浪费管理制度规范操作。

2、餐饮公司须根据甲方制定的节水、电、气等能源资源节约制度规范操作。

3、餐饮公司须配合甲方每季度在“北京市机关事务综合服务平台”进行反食品浪费成效评估。

4、餐饮公司须使用“光盘助手”监测食品浪费系数，每日每餐测算食品浪费系数留存照片并建立台账，确保反食品浪费系数的季度平均值小于0.4。

5、餐饮公司须实施用餐人数餐前统计，根据统计人数合理安排食品数量。

6、餐饮公司须每季度征求用餐人员意见，根据意见及时调整菜品。

7、餐饮公司须安排人员在用餐期间监督、巡查、劝阻食品浪费行为。

8、餐饮公司须保持仓库、冷库等储存场所卫生整洁，做好防潮、防尘、防蝇、防鼠等措施。

9、餐饮公司须建立制度，合理设置食品采购周期和流通周期，定期盘点库存建立台账，防止发生食品过期变质的情况。

10、餐饮公司须在安全、卫生的前提下，合理处理上期未消费的食品。

11、餐饮公司须提高原材料利用率，推广一料多菜，对蔬菜的根茎叶等边角料进行充分利用。

12、餐饮公司须在餐厅和厨房分类设置厨余垃圾和其他垃圾投放容器，张贴分类投放指引标识，餐厅和后厨人员须做到准确投放各类垃圾，并及时做好垃圾收运工作。

13、餐饮公司须在食堂入口、制餐区、取餐区、用餐区、餐盘回收区5个重点部位张贴反食品浪费提示牌、宣传海报等并根据甲方要求在餐厅内播放反食品浪费宣传视频等。

14、餐饮公司须将反食品浪费法规、制度、知识等，纳入食堂工作人员入职培训及日常培训中。

附件七：餐饮岗位人员配备方案

项目1、（知春里办公中心、海淀区老干部活动中心）

岗位	人数	工作职责
餐厅经理	1	全面负责食堂日常运营管理工作，统筹协调食堂各岗位人员工作，合理安排排班、物资及经费使用。严格落实机关单位食品安全、卫生及防疫管理制度，把控菜品质量、服务质量和就餐秩序。负责食材采购审核、成本管控、台账管理，对接单位后勤部门，处理就餐人员意见及投诉，组织食堂员工培训及日常考核，保障食堂安全、规范、高效运转。
厨师长	1	统筹食堂后厨生产管理工作，牵头制定每周食谱，兼顾营养搭配、口味适配及节约降耗。负责把控菜品烹饪质量、出品速度，规范后厨操作流程，指导厨师、 切配等后厨人员规范作业。监督后厨食材加工、储存、留样等食品安全环节，排查后厨安全隐患，管控后厨卫生、用水用电用气安全，配合餐厅经理完成人员管理、成本控制及日常检查工作。
各类厨师	2	严格按照食谱、操作规范开展烹饪、面点制作、凉菜加工等工作，保证菜品口味、品相、温度达标。规范使用各类厨具设备，做好设备日常清洁、保养与维护，杜绝设备安全隐患。严格遵守食品安全操作准则，做到生熟分开、规范加工，杜绝过期、变质食材使用。配合厨师长调整菜品，按需备餐，杜绝食材浪费，保持个人及操作区域卫生整洁。
前厅人员	2	负责食堂前厅就餐区域服务工作，提前做好开餐前桌椅摆放、餐具规整、环境卫生检查等准备工作。维护就餐秩序，引导人员有序就餐、文明用餐，及时清理餐桌残渣、杂物，更换清洁餐具。耐心解答就餐人员咨询，收集就餐反馈意见并及时上报。做好餐后前厅卫生收尾工作，检查水电、门窗关闭情况，保障前厅整洁、有序、安全。
洗消人员	1	严格按照食品安全标准，完成餐具、厨具、容器的清洗、消毒、烘干、存放全流程工作，严格执行一洗、二清、三消毒、四保洁流程。分类存放清洁、消毒后的餐具，做好保洁柜密闭管理，杜绝二次污染。定期清洗消毒洗碗区域及设备，清理餐厨垃圾，做好垃圾分类处理。如实填写消毒台账，妥善维护洗消设备，发现设备故障及时上报。
库管兼财务	1	严格落实财务制度，负责食材入库验收、查验，核查食材资质、保质期、新鲜度，杜绝不合格食材入库。全程监督食材储存、加工、烹饪、留样、售卖、洗消等全流程食品安全操作，规范做好食品 48 小时留样记录。建立安全台账，对接市场监管部门完成各项检查工作。

共计名服务人员 8 人

监管科科长：　　第三方服务公司负责人：

项目 2、（双榆树办公区）

岗位	人数	工作职责
餐厅经理	1	全面负责食堂日常运营管理工作，统筹协调食堂各岗位人员工作，合理安排排班、物资及经费使用。严格落实机关单位食品安全、卫生及防疫管理制度，把控菜品质量、服务质量和就餐秩序。负责食材采购审核、成本管控、台账管理，对接单位后勤部门，处理就餐人员意见及投诉，组织食堂员工培训及日常考核，保障食堂安全、规范、高效运转。
厨师长	1	统筹食堂后厨生产管理工作，牵头制定每周食谱，兼顾营养搭配、口味适配及节约降耗。负责把控菜品烹饪质量、出品速度，规范后厨操作流程，指导厨师、切配等后厨人员规范作业。监督后厨食材加工、储存、留样等食品安全环节，排查后厨安全隐患，管控后厨卫生、用水用电用气安全，配合餐厅经理完成人员管理、成本控制及日常检查工作。
各类厨师	5	严格按照食谱、操作规范开展烹饪、面点制作、凉菜加工等工作，保证菜品口味、品相、温度达标。规范使用各类厨具设备，做好设备日常清洁、保养与维护，杜绝设备安全隐患。严格遵守食品安全操作准则，做到生熟分开、规范加工，杜绝过期、变质食材使用。配合厨师长调整菜品，按需备餐，杜绝食材浪费，保持个人及操作区域卫生整洁
前厅人员	4	负责食堂前厅就餐区域服务工作，提前做好开餐前桌椅摆放、餐具规整、环境卫生检查等准备工作。维护就餐秩序，引导人员有序就餐、文明用餐，及时清理餐桌残渣、杂物，更换清洁餐具。耐心解答就餐人员咨询，收集就餐反馈意见并及时上报。做好餐后前厅卫生收尾工作，检查水电、门窗关闭情况，保障前厅整洁、有序、安全。
洗消人员	2	严格按照食品安全标准，完成餐具、厨具、容器的清洗、消毒、烘干、存放全流程工作，严格

		执行一洗、二清、三消毒、四保洁流程。分类存放清洁、消毒后的餐具，做好保洁柜密闭管理，杜绝二次污染。定期清洗消毒洗碗区域及设备，清理餐厨垃圾，做好垃圾分类处理。如实填写消毒台账，妥善维护洗消设备，发现设备故障及时上报。
公共营养师	1	结合机关干部职工就餐需求、季节特点及膳食健康标准，协助厨师长制定科学、营养、均衡的每日、每周食谱，合理搭配荤素、粗细、营养食材。针对季节变化、健康饮食要点，普及膳食营养、健康饮食知识。监督菜品营养烹饪方式，减少高油、高盐、高糖制作，优化膳食结构。配合完成食堂营养健康相关台账及宣传工作。
食品安全员	1	专职负责食堂食品安全管控工作，严格落实食品安全法律法规及单位管理制度。负责食材入库验收、查验，核查食材资质、保质期、新鲜度，杜绝不合格食材入库。全程监督食材储存、加工、烹饪、留样、售卖、洗消等全流程食品安全操作，规范做好食品 48 小时留样记录。每日开展食品安全、卫生、消杀检查，建立安全台账，排查食品安全隐患，督促问题整改，对接市场监管部门完成各项检查工作。
切配	3	负责食材的分拣、清洗、宰杀、切配、腌制等预处理工作，严格按照标准规格、用量加工食材，保证食材切配均匀、规整。严格执行生熟、荤素食材分开处理原则，规范使用专用刀具、砧板和容器，做好标识区分。合理利用食材，减少边角料浪费，做好食材储存保鲜工作。及时清理操作区域残渣、积水，保持后厨切配区域干净整洁，配合厨师完成每日备餐工作。
库管兼财务	1	严格落实财务制度，负责食材入库验收、查验，核查食材资质、保质期、新鲜度，杜绝不合格食材入库。全程监督食材储存、加工、烹饪、留样、售卖、洗消等全流程食品安全操作，规范做好食品 48 小时留样记录。建立安全台账，对接市场监管部门完成各项检查工作。
共计名服务人员 19 人		

监管科科长：　　第三方服务公司负责人：

项目 3、（展春园办公区）

岗位	人	工作职责

	数	
餐厅经理	1	全面负责食堂日常运营管理工作，统筹协调食堂各岗位人员工作，合理安排排班、物资及经费使用。严格落实机关单位食品安全、卫生及防疫管理制度，把控菜品质量、服务质量和就餐秩序。负责食材采购审核、成本管控、台账管理，对接单位后勤部门，处理就餐人员意见及投诉，组织食堂员工培训及日常考核，保障食堂安全、规范、高效运转。
厨师长	1	统筹食堂后厨生产管理工作，牵头制定每周食谱，兼顾营养搭配、口味适配及节约降耗。负责把控菜品烹饪质量、出品速度，规范后厨操作流程，指导厨师、切配等后厨人员规范作业。监督后厨食材加工、储存、留样等食品安全环节，排查后厨安全隐患，管控后厨卫生、用水用电用气安全，配合餐厅经理完成人员管理、成本控制及日常检查工作。
各类厨师	3	严格按照食谱、操作规范开展烹饪、面点制作、凉菜加工等工作，保证菜品口味、品相、温度达标。规范使用各类厨具设备，做好设备日常清洁、保养与维护，杜绝设备安全隐患。严格遵守食品安全操作准则，做到生熟分开、规范加工，杜绝过期、变质食材使用。配合厨师长调整菜品，按需备餐，杜绝食材浪费，保持个人及操作区域卫生整洁。
前厅人员	2	负责食堂前厅就餐区域服务工作，提前做好开餐前桌椅摆放、餐具规整、环境卫生检查等准备工作。维护就餐秩序，引导人员有序就餐、文明用餐，及时清理餐桌残渣、杂物，更换清洁餐具。耐心解答就餐人员咨询，收集就餐反馈意见并及时上报。做好餐后前厅卫生收尾工作，检查水电、门窗关闭情况，保障前厅整洁、有序、安全。
洗消人员	2	严格按照食品安全标准，完成餐具、厨具、容器的清洗、消毒、烘干、存放全流程工作，严格执行一洗、二清、三消毒、四保洁流程。分类存放清洁、消毒后的餐具，做好保洁柜密闭管理，杜绝二次污染。定期清洗消毒洗碗区域及设备，清理餐厨垃圾，做好垃圾分类处理。如实填写消毒台账，妥善维护洗消设备，发现设备故障及时上报。
营养配餐员	1	结合机关干部职工就餐需求、季节特点及膳食健康标准，协助厨师长制定科学、营养、均衡的每日、每周食谱，合理搭配荤素、粗细、营养食材。针对季节变化、健康饮食要点，普及膳食营养、健康饮食知识。监督菜品营养烹饪方式，减少高油、高盐、高糖制作，优化膳食结构。配合完成食堂营养健康相关台账及宣传工作。
库管兼财务	1	严格落实财务制度，负责食材入库验收、查验，核查食材资质、保质期、新鲜度，杜绝不合格食材入库。全程监督食材储存、加工、烹饪、留样、售卖、洗消等全流程食品安全操作，规范

		做好食品 48 小时留样记录。建立安全台账，对接市场监管部门完成各项检查工作。
共计名服务人员 11 人		

监管科科长：　　第三方服务公司负责人：

附件八：

项目名称：办公区餐饮服务第六批　　**报价单位：人民币元**

序号	分项名称	单价（元）		数量（年）	合价（元）	备注/说明
		餐饮服务费（元/年）	餐厅保洁用品等费用（固定金额，不可调整，须在分项报价表中明示）（元/年）			
1	知春里办公中心、海淀区老干部活动中心	560600	6300	1	566900	/
总价（元）					566900	/

监管科科长：　　第三方服务公司负责人：

项目名称：办公区餐饮服务第六批　　**报价单位：人民币元**

序号	分项名称	单价（元）	数量（年）	合价（元）	备注/说明

		餐饮服务费（元/年）	餐厅保洁用品等费用（固定金额，不可调整，须在分项报价表中示）（元/年）			
1	双榆树办公区	1331800	30000	1	1361800	/
总价（元）					1361800	/

监管科科长：[illegible] 第三方服务公司负责人：[illegible]

项目名称：办公区餐饮服务第六批　　报价单位：人民币元

序号	分项名称	单价（元）		数量（年）	合价（元）	备注/说明
		餐饮服务费（元/年）	餐厅保洁用品等费用（固定金额，不可调整，须在分项报价表中示）（元/年）			
1	展春园办公区	771200	10000	1	781200	/
总价（元）					781200	/

监管科科长：[illegible] 第三方服务公司负责人：[illegible]