附件一.餐饮质量标准

一、 供餐模式

餐饮服务公司应以提供川、鲁、家常风味为主，其他地方风味为辅的餐饮服务 实施敞开式自助的供餐模式.

1. 供餐时间

早餐时间 7： 00—8： 30

午餐时间 11： 30—13：00

晚餐时间 17： 30—18：30

三、饭菜质量要求

1、 风格要求：较好的大菜、传统的名菜、特色的土菜、可口的小菜

2、 品菜要求：时令成本兼顾、原料材质不同、菜式组合创新、口味丰富适宜、

加工形状各异、色彩明快绚丽、烹调方法有别、营养搭配平衡。

3、 热菜标准

口味：调味适当，口味纯正，主味突出，无邪味、糊味和腥膻味。

质地：选料精致，火候得当，质感鲜明，符合其应有的嫩、脆、软、酥等特点。

造型；形态优美自然，主副料配比合理，刀工细腻，刀面光洁，规格蒸汽，装盘美观，餐具与菜肴协调。

附件二：餐具设备管理标准

一、 乙方应确保甲方提供的所有餐饮设备的正常运行和相关餐具的良好使用。

二、 乙方应甲方要求建立相对应的设备台账，定期做一次盘点工作。

三、 落实设备管理责任制，严格执行设备操作规程，严谨违规作业，应做到全年 无人操作不当所造成的设备损坏。

四、 设备发生故障时，应立即向甲方报修，报修及时率100%,甲方接到报修后做出损坏原因判断，及时进行修复。

五、 设备日常维护、保养由乙方负责，保养率为100%,完好率为100%,完整率应达到100%。

六、 整理、保管好各种设备使用说明书、使用手册、保修证书等，由台账管理人员一并进行管理。

七、 特种设备的操作人员、维护保养人员应有相应专业证书和上岗证书。

八、 乙方承担设备设施的维护责任及负责制定设备设施维护保养制度，并付诸实 施；设备设施及零部件的维修和更换，由乙方向甲方提出后，经双方共同制定相关方案，维修和更换费用由甲方承担费用。

九、 餐具、容器（如：餐盘、碗等），须加强运输、洗消及管理工作，年损坏率不超过5%。

十、 做好公共设施（燃气和消防管道）的安全管理工作，不准在其旁边存放有碍正常使用的物品，不得私自改动。

十一、损坏退出的餐饮设备、用具，要专场存放，并做好登记，定期向甲方报告， 根据餐饮设备、用具等类别，由甲方统一提出处理意见，并及时做好台账的核销工作。未核销的损坏餐饮设备、用具由乙方负责赔偿。

附件三：服务质量标准

一、 乙方应根据甲方要求的食材标准，满足用餐者需求，不得用于员工就餐以外的其他事项中。

二、 甲方定期做员工满意度测评结果均不得低于甲方规定的85%目标值

三、 乙方定期请北京市对本地区管辖的卫生质量监督部门进行检验，检验结果 应及时向甲方及甲方报告，不得隐瞒问题不报。

四、 员工使用的餐具、操作间使用的各种器具必须每日进行消毒，消毒方式应符合北京市规定的相关消毒程序，不准使用对人体有害的消毒液。

五、 乙方必须按甲方规定的就餐时间按时用餐和收餐，并确保用餐量的及时供 应，做到随时需要随时加工。

六、 乙方对甲方及甲方反馈的员工意见和需要整改的事项，应及时给予整改（整 改期限，一般不得超过48小时）。

七、 厨师应具备国家或北京市认可的相关资格，为甲方服务的相关人员，必须保证身体健康，无不符合餐饮服务规定的带病人员。

八、 乙方提供的所有服务人员，应确保有较高的素质和修养，不与员工发生正面冲突，遇到问题时应逐级上报协商解决。并为不断提高服务技能，做好经常性的培训工作。

九、 确保服务到位细致，供餐及时有序，餐费标准使用足额，强化内部管理，严格食品卫生，员工问题反应少，满意度高。

十、 除执行北京市餐饮服务标准外，还必须严格执行合同及合同附件中规定的其它相关服务标准及要求。

附件四：餐饮食品安全承诺书

食品安全关系到就餐人员的身体健康和生命安全，为保证北京市团河教育矫治所所有就餐人 员的健康权益，保证餐饮食品安全，本公司郑重承诺：

1、 严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规的规定，承担餐饮食品安全“第一责任人”职责，落实餐饮服 务安全各项管理制度。

2、 保证依法取得《餐饮服务许可证》（或《食品经营许可证》）和从业人员健康合格证明等相关证照后从事 餐饮服务活动，并按照规定进行食品安全知识培训。

3、依法建立并落实认真查验供货者的许可证、食品合格证 明文件、产品标识和食品及原料质量，如实记录食品的名称、规格、熟料、生产批号、保质期、供货者名称和联系方式、进货日期等内容。严把进货关，保证本 单位食品（原料）购进的可追溯性、真实性，以防范和控制食品安全风险。查验 记录保存期限不少于二年。

4、 保证提供餐饮服务的场所环境、设备设施、布局流程及操作过程符合餐饮服务 食品安全的标准和要求。不使用食品安全管理法律法规禁止使用的食品及原料。

5、 保证规范食用油脂和添加剂管理使用，杜绝添加非食用物质，不超范围，不超剂量滥用食品添加剂。不使用非食品用具及容器、包装材料，不使用未经消毒合格的餐饮具、工具、容器。