

北京市第二儿童福利院食堂 餐饮服务项目合同

签约时间：2025 年 9 月 16 日



甲 方：北京市第二儿童福利院
地 址：北京市顺义区高丽营火寺路张喜庄段 9 号
联系人：王霞
联系电话：010-69491356
乙 方：北京德福缘物业管理有限公司
地 址：北京市东城区永生巷 4 号
联系人：谢京津
联系电话：010-67111176

北京市第二儿童福利院食堂餐饮服务项目，甲方委托北京汇诚金桥国际招标咨询有限公司以公开招标方式，经评标委员会评定北京德福缘物业管理有限公司为中标人。甲、乙双方同意按照下面的条款和条件，签署本合同，共同遵守执行。

一、合同文件

下列文件构成本合同的组成部分，认为是一个整体，彼此相互解释、相互补充。为便于解释，组成合同的多个文件的优先支配地位的次序如下：

- a. 本合同书
- b. 中标通知书
- c. 补充协议
- d. 投标文件(含澄清文件)
- e. 招标文件(含招标文件补充通知)

二、服务内容

乙方负责为甲方食堂提供餐饮服务，具体如下：

（一）餐厅服务工作：

（1）餐厅服务人员主要负责餐厅每日三餐的食品准备及发放，对食品发放过程中数量的掌控，并及时与后堂工作人员沟通，保障困境儿童、特困人员和职工饮食供应充足；负责所涉及区域的环境卫生的清洁与保持；负责餐厅的电器设备的安全使用及管理。

（2）职工食堂餐厅服务员负责职工工作餐的服务工作；儿童食堂餐厅服务员负责困境儿童、特困人员食品、病号饭的发放及餐厅服务工作。

（二）送餐、后厨等后堂服务工作：

（1）后堂人员主要负责每日三餐的食品制作及食品留样工作；负责所涉及区

域卫生的清洁与保持；负责厨具、灶具的清洗；负责燃气设施、厨房机械、冷藏冷冻等设备设施的安全使用及管理，洗碗工负责餐具的清洗与消毒，同时送餐员负责按需配送每日三餐，并保障送餐食品的安全。消毒、卫生应达到国家相关标准要求，食品留样需保存 48 小时以上，并记录留样时间及责任人。

（2）后堂人员积极配合餐厅工作人员做好每日三餐食品的供应，同时根据发放食品的情况及时给予补充，并确保所补充食品的质量，确保职工、困境儿童及特困人员营养均衡，饮食充足。

三、服务标准

（一）乙方制定营养配餐食谱提交甲方审核，按照甲方审核后的营养配餐食谱，及要求制作食品，食品质量应符合相关规定，不得以任何理由推诿或拒绝甲方正当的要求。

（二）乙方必须把食品制作服务、食品安全、环境卫生、个人卫生工作放在第一位，严格按甲方相关工作标准（附件 8）执行，如遇甲方标准调整，按最新标准执行。做到食品烹饪前清洗干净、食材新鲜洁净、制作过程清洁卫生、生、熟食品严格分开、饭菜不隔夜等要求，确保餐饮安全。甲方有权随时进行检查，乙方应配合并提供记录。

（三）所有的餐饮用具必须清洗干净，做到一洗、二冲、三消毒，消毒后的餐饮用具符合国家餐饮用具消毒标准（GB 14934-2016），消毒记录需每月提交甲方备案，甲方每周进行检查或临时抽查。

（四）食堂内、外保持清洁卫生，餐厅和厨房每餐都必须做好卫生及消毒工作，垃圾及时清理。做好蚊蝇、老鼠等消杀工作。消杀频率不低于每周一次，并记录。

（五）乙方必须重视食堂防火安全工作，用火时乙方服务人员不得离开现场，不得乱接乱搭电线。

（六）乙方应注意节约用水、电、气，及时关闭水、电、气开关，遇到水电故障及时报修。

四、服务期限

本合同有效期自 2025 年 9 月 20 日起至 2026 年 9 月 19 日止。

五、双方权利义务

（一）甲方权利义务

(1) 甲方有权要求乙方按本合同约定提供服务并进行监督、检查。甲方检查结果作为考核依据，乙方不得异议。但甲方的检查、监督并不减轻或免除乙方的责任，也不意味着甲方需要对乙方的行为承担责任。

(2) 甲方应按本合同约定考核，结合考核结果按时足额支付服务费用。

(3) 甲方可根据情况监督检查情况，立即单方要求乙方撤换不符合甲方要求、未达到甲方规定岗位技术要求、不能完成岗位任务的人员，乙方须于 5 日内派驻符合要求人员到岗。

(4) 甲方负责非人为损坏的机械设备的维修与维护。

(5) 甲方负责提供服务中所需及所有必备材料如食品原材料、厨房用具、餐具、水、电、燃气等。

(6) 甲方负责制定服务管理制度（附件 7），并由乙方具体执行。

（二）乙方权利义务

(1) 乙方工作人员应遵守餐饮行业法律法规及甲方的规章制度（附件 7），并按照标准体系要求工作及记录，如遇调整按调整后要求执行。若因乙方工作人员违反相关规定而造成的任何人身伤害、财产损失及经济损失等直接或间接损失的，应由乙方承担全部赔偿责任。若因此给甲方造成损失，乙方还应当支付合同预计总金额 20% 的违约金。(2) 乙方服务人员应爱护建筑物及室内各种设施设备，注意节约水、电、气及原材料，因乙方服务人员操作失误造成的损失，乙方应负责按甲方实际经济损失赔偿，包括但不限于设备费用及甲方等其他损失。

(3) 本合同期内，食堂消防、安全、卫生等由乙方负责。如因乙方责任发生火灾、食物中毒、环境污染、各种安全及人身伤害、财产损失等事故，所有经济损失（包括直接损失、间接损失及行政处罚）由乙方全额承担，并依照相关法律追究责任。若因此给甲方造成损失，乙方还应当支付合同预计总金额 20% 的违约金。。

(4) 乙方需于六一儿童节等节假日增加儿餐菜品种类，均需按照甲方审核后的营养配餐食谱及要求制作食品。

(5) 乙方应制定相应规章制度严格管理其工作人员并签署劳动合同，工作人员年龄必须限制在法定退休年龄内，并向甲方出具全部人员无犯罪记录证明及有效健康证。上述证明与证据需及时更新并提交甲方备案。

(6) 乙方对人员进行上岗培训，合格后向甲方提供工作人员的身份证明、入职体检证明备查，工作人员上岗时要求穿着整洁、文明礼貌、热情服务。

(7) 乙方需派驻足额工作人员，确保各岗位工作内容保质保量完成，节假日期间需按甲方要求保证在岗人员数量充足。

(8) 乙方需提供工作服，确保工作人员统一着装。

(9) 因乙方工作人员人为或违规操作造成设施设备损毁的情况，维修及赔偿费用由乙方承担。

(10) 乙方工作人员应确保卫生防疫工作达到北京市市场监督管理局相关评定要求，如因乙方工作人员或管理原因造成处罚，全部责任及赔偿均由乙方承担。

六、合同金额及付款方式

(一) 合同总金额预计为 3950030.64 元，人民币大写：叁佰玖拾伍万零叁拾元陆角肆分

(二) 本合同服务费支付方式：分四次支付，每次付款时依据每批次付款周期内各月考核扣分项累计核减相应服务费。考核标准详见附件。年度内综合考核2次不合格，采购人有权自未支付的服务费中进行扣减，直至合同终止或终止合同。

第一次支付：合同生效后甲方收到乙方开具的等额法定税务发票后10个工作日内支付合同总金额的25%服务费预计人民币987507.66元，人民币大写：玖拾捌万柒仟伍佰零柒元陆角陆分；

第二次支付：于甲方预算批复后甲方收到乙方开具的等额法定税务发票后10日内支付合同总金额的30%预计人民币1185009.19元，人民币大写：壹佰壹拾捌万伍仟零玖元壹角玖分；

第三次支付：合同第9个月执行完毕后，甲方收到乙方开具的等额法定税务发票后10个工作日内支付合同总金额的35%预计人民币1382510.72元，人民币大写：壹佰叁拾捌万贰仟伍佰壹拾元柒角贰分。

第四次支付：合同期满双方需对全年服务进行履约验收并填写《委托服务类项目履约验收单》，依据履约验收结果支付剩余服务费。

(三) 乙方每次需向甲方开具等额法定正式税务发票，甲方收到发票后向乙方支付相应款项。乙方在向甲方请款时，应根据甲方确认的付款数额开具符合

国家法律法规和标准的扣税凭证（包括但不限于法定正式税务发票等）。乙方承诺其开具的扣税凭证的形式与内容均合法、有效、完整、准确，不开具或开具不合格的扣税凭证，甲方有权迟延支付应付款项直至乙方开具合格票据之日且不承担任何违约责任，且乙方的各项合同义务仍应按合同约定履行。

开票信息

单位名称：北京市第二儿童福利院（北京市第二儿童福利院自强学校）

纳税人识别号：12110000400569941P

开户行：北京银行顺义支行

账号：20000033648900015097596

七、违约责任

（一）甲乙双方应当严格履行本合同各条款，如有违约，违约方应承担因违约给守约方造成的全部经济损失。

（二）乙方提供的食品质量不符合相关质量标准的，按照《中华人民共和国食品安全法》的规定，由乙方负责全部损失赔偿并承担相应的法律责任。

（三）如因乙方原因，造成不能完成管理目标或直接造成甲方经济损失的，乙方应给予甲方相应赔偿。甲方有权要求乙方限期整改（整改期不超过3日，因条件限制的应在条件满足后3日内整改），并有权单方面解除本合同。

（四）如因甲方原因，造成乙方未完成规定管理目标或直接造成乙方经济损失的，甲方应给予乙方相应赔偿；乙方有权要求甲方限期整改。

（五）乙方有下列情形之一的，视为乙方根本违约，甲方有权解除本合同：

- （1）乙方或乙方人员不具有履行本合同的资质或资质等级不在有效期内的。
- （2）乙方原因不能按时完成合同约定内容，给甲方造成损失的。
- （3）乙方人员或乙方提供的服务，造成乙方或乙方人员、甲方或甲方人员、第三方人身伤亡、财产损失的。

（4）乙方将本合同项下服务全部或部分转包、分包给任何第三方的。

（5）致使本合同根本目的不能实现的其他情形。

甲方解除本合同的，乙方应当承担给甲方造成的全部损失，并支付预计合同总价款20%的违约金，甲方未支付的费用不再支付，已支付的费用应予退还。

八、法律适用与争议解决

1.本合同的订立、效力、解释及履行等均适用中华人民共和国（不含香港、澳门特别行政区及台湾地区）法律。

2.因本合同引起或者与合同有关的争议，均应通过双方友好协商解决，经协商不能达成一致意见的，任何一方均有权向甲方所在地人民法院提起诉讼。

3.上述争议发生期间以及协商、诉讼期间，除与争议有关的事项外，本合同双方仍应当行使各自在本合同项下的其他权利并履行各自在本合同项下的其他义务。

九、不可抗力

1.本合同所称“不可抗力”，是指不能预见、不能避免并不能克服的客观情况，包括但不限于火灾、疫症、自然灾害、罢工或劳资纠纷、战争或其他暴乱，或任何法律、命令或政府机构或有权部门的要求等。

2.本合同一方或双方在履行本合同的过程中因不可抗力而不能按约定全部或部分履行其义务，遇到不可抗力的一方（“受阻方”）满足下列所有条件的，不应被视为违反本合同：

（1）受阻方不能全部或部分履行其义务是由不可抗力直接造成的，并且在不可抗力发生前不存在迟延履行义务的情形；

（2）受阻方已尽最大努力履行其义务并且减少由于不可抗力给另一方造成的损失；

（3）受阻方在不可抗力发生后立即通知另一方，并且在不可抗力发生后的十五（15）日内向另一方提供有关该不可抗力的权威证明文件和书面说明，该书面说明中应包括对迟延或部分履行本合同的原因的说明。

3.不可抗力终止后，受阻方应继续履行本合同并尽快通知另一方。受阻方可延长履行本合同，延长的时间应相当于不可抗力实际造成延误的时间。

4.不可抗力或其影响持续达三十（30）日或以上的，双方应根据该不可抗力对履行本合同的影响程度，协商变更或终止本合同。自一方发出书面协商通知之日起十五（15）日内双方无法达成一致的，任何一方均有权解除本合同并且不承担违约责任。

十、合同的解释

本合同未尽事宜或条款内容不明确，合同双方当事人可以根据本合同的原则、



合同的目的、交易习惯及关联条款的内容,按照通常理解对本合同做出合理解释。该解释具有约束力,除非解释与法律或本合同相抵触。

十一、其他事项

(一) 本协议履行过程中,如遇相关法律法规、政策及甲方相关制度、标准、考核等内容调整更新的,按新的要求执行。

(二) 安全管理协议作为合同的补充,与本合同具有同等法律效力。

(三) 合同未尽事宜,经双方协商后签订补充协议,补充协议与本合同具有同等法律效力。

(四) 本合同执行期间,如遇不可抗力,致使合同无法履行时,双方均不承担违约责任并按有关法规政策规定及时协商处理。

(五) 本合同之附件均为本合同有效组成部分,与本合同具有同等法律效力;本合同及其附件和补充协议中未规定的事项,均遵照中华人民共和国有关法律、法规和政策执行。

(六) 本合同一式柒份,甲方执肆份,乙方执贰份,代理机构执壹份,具有同等法律效力。本合同自双方法定代表人或授权代表签章并加盖公章或合同专用章时生效。

附件 1: 食堂餐饮服务工作月考核表

附件 2: 食堂餐饮服务工作月考核汇总记录

附件 3: 食堂监管检查记录表

附件 4: 安全管理协议书

附件 5: 膳食满意度调查表

附件 6: 委托服务类项目履约验收单

附件 7: 食堂服务管理要求

附件 8: 工作规范

甲方(盖章): 北京市第二儿童福利院

法定代表人: _____

或授权代表(签章): _____

联系电话: _____

通讯地址: 北京市顺义区高丽营火寺路张喜庄
段9号

签约日期: 年 月 日

乙方(盖章): 北京德福缘物业管理有限公司

法定代表人: _____

或授权代表(签章): _____

联系电话: 010-67111176

通讯地址: 北京市东城区永生巷4号

签约日期: 2025年 9月 16日



食堂餐饮服务工作月考核表

序号	考核内容	扣分事项	扣分标准	扣减分数
1	人员上岗要求	人员年龄、证书、无犯罪记录、无证上岗	年龄不符合招聘要求（1-2 分），无犯罪记录证明（1 分）、无有效健康证（1 分）无体检证明（1 分），厨师、面点无证上岗（1-2 分），共计不超过 5 分	
2	人员培训要求	未做岗前培训及岗位培训	未做好岗前培训（1-2 分）未做好在岗位食品安全培训（1 分）未做消防安全培训（1 分）未做好标准培训（1 分），共计不超过 5 分	
3	劳动纪律	根据违反劳动纪律情节严肃处理。	无故迟到早退（1 分），严重违反劳动纪律（1-2 分），工作失职、责任心不强（1-2 分），不服从领导安排（1-2 分），无事生非、挑拨离间、造谣生事、诽谤他人（1 分），聚众滋事扰乱正常工作秩序（1-2 分），共计不超过 10 分	
4	个人卫生健康	每天健康问询情况、个人卫生	健康晨检有不宜上岗工作情况的上岗每项扣除 1 分；不穿工作服、未按规定戴帽子、手套、口罩（1 分），佩戴首饰、涂指甲油（1 分），未做好“四勤”工作，每项 1 分，如厕后未洗手、有碍食品卫生的行为（2 分）。共计不超过 5 分	
5	食品安全	食品储存、加工、留样、消毒等环节出现问题	食材的验收不符合要求（1-2 分）消毒不符合要求（1 分），食品存放、分类不符合要求（1 分），使用腐烂变质的原材料（1-2 分），加工不到位（2 分），餐具厨具用品的消毒不符合要求（1 分），食品留样不符合要求（2 分）。共计不超过 10 分	
6	食品制作、质量、数量	未按食谱加工，饭菜数量及质量出现问题	私自改动食谱未按食谱加工（1 分），饭菜数量不符合要求（1 分）、饭菜质量不符合要求（1-2 分）、色香味形有问题（1 分），饭菜发现头发、擦丝、虫子等异物（1-2 分）。共计不超过 5 分	
7	送餐管理	送餐时间、数量、问题处理	未按规定时间送餐（2 分），餐饮数量种类出现问题（1 分），交接未确认无签字（1 分），收到意见建议未及时上报（1 分）。共计不超过 5 分	
8	餐厅分餐管理	分餐时间、数量、种类出现问题	未按规定时间开餐（1 分）未按规定时间及食物种类、数量分餐（1 分），发现问题处理不及时（1-2 分）、与就餐人员发生矛盾（1-2 分）、发生问题未及时通知带班人员（1-2 分），共计不超过 5 分	
9	服务质量及投诉	按投诉情况处理	接到各种投诉，饭菜数量问题（1-2 分）饭菜质量问题（1-2 分）服务问题（1-2 分）问题反馈（1-2 分）。共计不超过 5 分	
10	安全设备设施操作管理	未按规定检查设备设施安全，设备违规操作引发人员伤亡由外包公司负责	未及时断火（1-2 分）、断电（1-2 分）、断气（1-2 分），抽烟喝酒等违规行为（1-2 分），违反设备操作规程（1-2 分）、未按规定定期检查设备（1-2 分），灶台违规用火无人看护（1-2 分），冷藏、冷冻库房未按时检查（1-2 分），各间紫外线消毒灯未定期检查更换灯管（1 分）。共计不超过 10 分	
11	环境卫生管理	卫生不合格	餐厅、操作间各项卫生不合格（每项 1 分）及各种设备未及时清理干净（每台 1 分）、紫外线消毒灯未定期擦拭。共计不超过 10 分	
12	固定资产、物品管理	固定资产、物品数量、存放位置情况	固定资产管理故意损坏（1-2 分）、食堂物品未按要求储存（1 分）、故意损坏、丢失（1-2 分）。共计不超过 5 分	

13	各种记录、出入库管理	各种记录管理及出入库管理	未及时登记各种表格记录（1-2分）记录漏项（1-2分）、填写不规范（1-2分）数据不准确（1-2分）和出入库不及时（1-2分）检验进货数量质量不严格（1-2分）发现问题不及时上报（1-2分）出入库数量不准确（1-2分）。共计不超过10分	
14	垃圾分类	垃圾分类处理情况	厨余垃圾未分类（1-2分）、乱扔垃圾情况（1-2分）处理不及时（1-2分），共计不超过5分	
15	其他项目	其他违反合同约定或甲方管理制度、服务要求的情况	视情况扣1-5分	
扣减分数合计				
分值标准		每分50元，第1、5、10项每分100元		
扣减金额合计				

科室负责人:

检查相关人员:

餐饮服务单位负责人

附件 2

食堂餐饮服务工作月考核汇总记录

日期	检查位置	检查事项	总扣减分数
扣减分数（元）		合计金额（元）	

注：考核表内事项每扣减 1 分，扣减 10-100 元

科室负责人：

检查相关人员：

餐饮服务单位负责人：

附件 3

食堂监管检查记录表

序号	位置	整改事项	餐饮人员 签字	监 管 人 员 签字	整改完成时间



安全管理协议书

甲方:北京市第二儿童福利院

乙方:北京德福缘物业管理有限公司

为了保证餐厅运营安全及就餐人员的饮食安全,预防食物中毒及其他意外事件的发生,经甲乙双方友好协商特签订此安全管理协议书。

1. 甲方有权依照国家及北京市有关食品、卫生防疫、消防、安全生产等相关法律、法规的规定,监督乙方各项安全工作安排及落实情况,乙方不得使用国家禁止使用的原材料、调味料、食用油等。乙方所提供食品禁止含有各类兴奋剂等违规物质,乙方承担违反此项规定带来的一切后果。乙方所提供食品应接受甲方及第三方专业机构检测。

2. 乙方应严格遵守有关安全生产的法律法规及相关制度规定,履行安全生产各项职责。熟练掌握相关岗位的安全生产及消防安全知识和安全操作规程。

3. 乙方在进行食堂操作及送餐时因违反操作规程或相关法律法规出现的各种责任事故,由乙方承担全部责任。在院服务期间出现意外伤害等相关情况,乙方应及时做好妥善处理。

4. 乙方在使用水、电、燃气等或其他能源时,按照相关法律法规操作执行,违规操作所造成的问题损失由乙方承担全部责任。

5. 乙方应保证取得餐饮服务资格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,并定期做好从业人员健康检查和食品安全及相关各项安全培训工作。

6. 乙方所配备员工应严格执行食品加工及机械使用规定，出现各类安全事故，甲方有权追究乙方责任。

7. 甲乙双方严格遵守《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，本着“谁使用谁负责”的原则，严格落实餐饮服务安全各项管理制度，建立健全各种台账和记录。

8. 乙方严格落实国家、北京市、顺义区及甲方关于突发卫生公共事件的相关规定。

9. 乙方服务项目人员执行与正式职工同管理、同要求原则。必须遵纪守法，严格遵守我院各项规章制度，服从领导，听从指挥，院内严禁吸烟及饮酒，私家车按要求停放，严禁私自拍照、传播单位有关信息和数据，严格遵守有关保密约定，履行与其工作岗位相应的保密职责。

10. 此协议书一式柒份，甲方执肆份，乙方执贰份，代理机构执壹份，自签订之日起生效并立即实施。

甲方(盖章): 北京市第二儿童福利院
法定代表人

或授权代表(签章): _____

签约日期: 年 月 日

乙方(盖章): 北京德福缘物业管理有限公司
法定代表人

或授权代表(签章): _____

签约日期: 2025年9月16日



膳食满意度调查表

日期: 年 月 日

评价内容	很满意		比较满意		满意		不满意		非常不满意	
得分	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
饭菜质量和口味										
饭菜的数量										
饭菜的卫生情况										
反映情况的解决										
花色品种										
对儿童的关爱照顾										
餐厅的卫生情况										
服务员的服务情况										
其他意见或建议										

说明: 在相应的选项上画上√,

委托服务类项目履约验收单

项目名称			
单位/科室名称		承接单位	
履约期限			
合同约定履约情况：(约定达到目标、实际完成目标、完成情况、资金使用情况、履约进度等，由乙方填写) 承接单位法定代表人 或授权委托人签章（公章）：			
履约验收情况：按照合同约定，_____（已完成、部分完成、无法实现）合同约定事项和项目绩效目标各项指标，据此，____（填写序号）。 ①达到验收标准，同意支付款项；②达到验收标准，结合考核情况拟相应核减资金____万元，同意支付核减后款项；③未达到验收标准，拟相应核减资金____万元。 使用科室验收人签字：_____			
数量指标完成情况	☐ 是 ☐ 否		
质量指标完成情况	☐ 是 ☐ 否		
进度指标完成情况	☐ 是 ☐ 否		
成本指标完成情况	☐ 是 ☐ 否		
效果及服务对象满意度指标完成情况	☐ 是 ☐ 否		
项目科室负责人签字		项目科室主管领导签字 (公章)	

（注：按合同约定完成履约验收，验收完成经上会审议后方可开具发票 履行支付流程）有更新版本按照新版本填写。

日期： 年 月 日

附件 7

食堂服务管理要求

为进一步明确双方的权利义务，如下管理要求作为原合同的附件，需签约双方依法共同遵守：

人员管理

一、职工按时上下班，服从领导听从指挥，严格遵守劳动纪律，遇事要请假，未经同意不得擅自离开工作岗位，遵守院里各项规章制度。

二、保质保量准时开饭，并做好饭菜的保温工作，要文明服务，态度和蔼、认真负责。热情耐心为孤残儿童和职工分发饭菜，一视同仁，出现问题及时与值班人员反映，杜绝与师生发生争吵。

三、添餐时注意周围孤残儿童的安全，防止发生撞倒或烫伤孤残儿童的事故。

四、工作时应着装整洁，佩戴胸牌，搞好个人卫生和责任区内的卫生及环境卫生工作。

五、值班人员在值班期间要在岗在位，不得脱岗、空岗，要严格执行各项安全操作规程，对本班制作发放的食品要严格把关，禁止制作发放腐败变质的食品。

六、每日供餐饭菜，由厨师长指定专人负责取样，按规定留样，每样食物留样量不少于 200 克，有标签标明菜名，留样时间，采集完成后应及时放入专用的冰箱内保存 48 小时。食品留样盛器采用带盖容器，每次留样前应进行清洗、消毒。留样置放、相互间有一定距离，

不叠放，避免留样食品相互间受感染。如发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应积极配合事故的调查和人员的救治。

七、爱护公共财物，要轻推、轻拿、轻放。未经允许不得私自挪用食堂食品及用品。

安全管理

一、严格执行《中华人民共和国食品安全法》、食品行业卫生要求及我院的各项规章制度。掌握必要的安全生产知识，熟悉有关的安全规章制度和安全操作规程。增强安全意识，认真做好防火、防盗、防腐、防食物中毒等各项工作，确保人身及财产安全。

二、抓好工作人员的个人卫生、责任区的卫生及食堂、餐厅环境卫生，防止食物中毒。

三、正确使用安全防护用品，上班应穿戴好工作服及工作帽后方可进入操作间。

四、做好班前准备工作，各工作岗位在进入作业现场前应进行安全检查，清除隐患。

五、应严格遵守各项工作制度，严格执行值班、交接班检查记录制度，不准缺岗、漏岗。

六、燃气使用要专人负责，每天对燃气灶具、阀门、管道、排风设施负责检查并做好记录，发现问题及时处理并上报。

七、电器、机械设备的使用由专人管理、专人负责，定期对电器、机械进行检查保养。每班设置专人专职操作机械，在使用前首先检查机械是否正常，确认后方能正式使用。使用过程中要严防触电、严防



机器对人的伤害，确保使用安全，当运转过程中出现异响或故障时，必须立即断电，待维修人员排除故障后方可通电使用。机械设备使用后必须清洗干净，并且消毒。

八、做好节约用水、用电、用气和节粮的教育工作，加强用电、防火、防盗和煤气的管理工作，确保安全。

九、做好安全保卫、防火防盗工作，就餐工作结束后，下班前要对机械设备、冷库、燃气、电器、门窗等进行检查，并做好各项相关值班、检查、消毒等记录工作。

卫生管理

一、自觉遵守和执行国家《中华人民共和国食品安全法》和《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》(GB31654)。搞好个人卫生、责任区的卫生及室外环境卫生工作，并做好每日三餐的消毒工作，防止食物中毒。

二、灶房卫生要做到“六洁”“四防”。“六洁”即灶台洁、灶具洁、灶台墙面洁、天花洁、地面洁，另外排气要好；“四防”即防蝇、防尘、防腐、防鼠。

三、餐厅厨房卫生要求做到无尘、无蝇、无残渣剩饭，整洁干净，经常打扫，定期消毒。

四、餐具卫生：餐具要洗刷干净，并进行每餐消毒，防止交叉感染。

五、食品储存、加工及刀、案等工具做到生、熟分开。食品成品、半成品及食品原料应分开存放。做到主、副食品分开存放，生熟分开，

易腐食品要及时冷藏、冷冻保存，植物性食品、动物性食品和水产品冷藏冷冻时应分类摆放，防止交叉污染。不得存放变质、有臭味、污秽不洁或超过保质期的食品。

六、发饭时不直接用手触食品、工作场所不吸烟、不随地吐痰、不对着食品讲话、不随地倒垃圾和脏水、如厕前更换衣服。

七、工作人员无健康证者不得上岗，每年进行一次健康检查，诊断出禁忌病立即调离工作岗位。

食品加工卫生

一、不使用不符合卫生标准的原材料，对不能充分加热烹调的菜肴，挑选要精，操作过程要严格防止污染，半成品二次烹调时要做到烧熟煮透。

二、不使用生虫、霉变、有异味、污秽不洁的米、面、黄油、果酱、果料豆馅等原料；面点用的禽蛋，要先洗净消毒后方可使用，不用变质散黄或破损蛋；使用添加剂、强化剂要符合国家卫生标准。

三、(佐)料符合卫生要求，盛装调(佐)料的容器清洁卫生，调料内无异物，使用后加盖；使用食品添加剂要符合现行的《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760)，尽可能少用或者不用，不得以掩盖食品腐败变质或伪造等为目的而使用食品添加剂。

四、煎炸食用油高温(230℃以上)多次使用，凡颜色变深具有异味的油脂应要废弃。

五、品尝食品要用专用工具，剩余食品要妥善保管，豆腐食品要冷藏，食用前应再次加热，使内部温度达到 70℃以上。

六、不加工已变质，有臭味的蔬菜、肉、鱼、蛋、禽等，加工后的半成品，如不及时使用应存放在冷库内储存，但保存时间不宜太长。

七、加工用的刀、墩、案板、切割机绞肉机、洗菜池、盆、盘等用具容器，用后要洗刷干净，定位存放，并定期消毒，达到刀无锈、墩无霉、炊事机械无污物、无异味，菜筐、菜池无泥垢、无残渣，并要做到荤、素分开加工，废弃物要及时处理，放在专用容器内，不积压、不暴露。

八、各种蔬菜要摘洗干净，蔬菜加工时必须做到一拣、二洁、三切。洗涤蔬菜要用足量清洁水洗，无杂物、无泥沙、无虫，上架保存。蔬菜要先洗后切，发芽的土豆要挖去芽眼，剥去发绿的皮肉。

九、加工的肉、禽、鱼要做到洗净、摘净、掏净，做到不带毛、不带血、不带鳞，海鲜类不要与鱼肉类混合清洗。禽、畜、鱼肉类品不得落地。绞肉不带血块、不带毛、不带淋巴、不带皮。鲜活水产品加工要立即烹调食用。

十、和面缸认真洗刷，保持清洁；做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等要符合卫生要求。

十一、主食、糕点等要以食定产，存放糕点应专用器具，做到通风、干燥、防尘、防蝇、防鼠、防毒；奶油、含水分较大和带馅的糕点放入冰箱内保存，并做到生熟分开保存；剩余原料要摊开放在阴凉通风处保存。

十二、制作人员应穿戴干净的工作服、帽、围裙，操作前应彻底洗手消毒。

十三、加工食品必须生熟分开，加工所用的工具、刀、墩、机械、盛饭食品的容器要有明显的标志，食品原料、半成品要做到分冰箱存放，并有标志。冰箱要定期除霜、清洗消毒。

十四、加工食品要做到烧熟煮透，食品的中心温度要达到 70℃ 以上。

十五、各种饮具、用具、容器用后洗刷干净定位存放，盛放直接入口食品的容器使用前要洗净消毒。

十六、保持室内环境清洁，台面、地面每餐打扫一次。废弃物及时清理，排烟罩无油迹。无蝇、无蟑螂和其他有害昆虫。

十七、加工间内不得存放私人物品、杂物等。

食品质量的基本标准

一、主食品种的质量标准

（一）主食质量的目标是：干稀搭配、米面相间、保质保量。

（二）米饭要求火候适宜、不糊、不夹生、软硬适宜。稀饭要均稠。面食成品要软硬适当、不酸不黄、不涩，形状规则，个匀量足，花色上多品种。

二、副食品种质量的基本标准

从集体食堂的特点出发，主要应注意单菜营养价值结构及味道，同时注意色、香、形等感观方面的质量内容。具体要求：

（一）味，指菜肴的甜、酸、辣、咸、鲜五味。基本要求是味道纯正，咸淡适中。

（二）色，指菜肴的颜色搭配。基本要求是色正、保持原料的本

色；由两种以上原料组合的菜肴，色泽要鲜艳、清爽。

（三）香，指气味芳香、正常。基本要求是香味醇正、可口，诱人食欲。

（四）形，基本要求是粗细均匀，厚薄适中，大小长短整齐。主要从保护营养和烹调需要出发，不忽视刀工要求。

（五）烹饪时的基本要求：不焦、不生、色正味好、形美并注意尽量减少各种营养素的损失程度。

消毒

一、餐具消毒坚持五道工序，即去渣、洗涤剂洗、净水冲、控水、消毒，儿童餐具必须做到每餐消毒。定期对消毒柜进行清洁。符合国家餐饮用具消毒标准（GB 14934-2016）。

二、消毒间利用紫外线照射进行空气消毒，每次保证 35 分钟消毒时间。

三、厨具、工具定期煮沸消毒。消毒前将刀具、厨具、菜墩等清洗，然后沸水煮 10 分钟，放入清洁密闭的保洁柜内。抹布清洗后放在开水中（100 度）煮沸 15 分钟，干燥后待用。

冰箱化霜、消毒

一、冰箱、冰柜的卫生、消毒、化霜有专人管理操作；保证冰箱、冰柜和冷藏设备的正常运转，冰箱（柜）应温度（指示）计并正常显示。

二、专管人员每日须查看冰箱运转情况及温度是否正常并及时做好记录；



- 2

附件8:

服务员工作规范

1 范围

本标准规定了服务员工作规范的基本资格、职责与权限、工作内容与要求、考核。
本标准适用于服务员岗位。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 岗位基本资格

服务员岗位基本资格见表1。

岗位基本资格

项目	要求
文化专业	高中及初中以上
职业资格	无
工作经历	有类似工作经验1年以上者优先
职业技能	熟悉膳食工作范围及规程 熟悉国家相关政策和食品安全法规定
身体要求	身体健康无妨碍食品安全的疾病

5 职责与权限

- 5.1 持证上岗，严格遵守劳动纪律，坚守岗位，服从调度。
- 5.2 在厨师长的领导下，负责餐厅服务工作。
- 5.3 积极参加科室组织各项规章制度培训。
- 5.4 准时、准点上下班，更换工作服。
- 5.5 进入餐厅前互检服装是否干净，是否有异物（头发）。
- 5.6 开饭前，备好餐具及相关调料，做好分餐准备工作。
- 5.7 开饭时，做好食品售卖及分发工作。
- 5.8 随时清理洗碗池及桌面卫生，饭后对餐具进行回收。
- 5.9 严格按照卫生“五四”制度要求，做好个人卫生、责任区卫生。

5.10 负责餐厅的各项消毒工作。

5.11 承办领导交办的其他事宜。

6 工作内容与要求

工作内容与要求见表 2。

工作内容与要求

类别	工作时间	工作内容	工作要求	质量目标	记录
行为规范	日常	仪容仪表	上班时应穿工作服，衣服整洁，纽扣齐全并扣好，胸牌应佩戴于左胸前，不应将衣袖、裤子卷起，不穿拖鞋上岗。上班时把头发盘起来		
			工作中应使用你好、谢谢、再见等文明用语，不可大声喧哗。		
			不随地吐痰，不乱扔乱倒垃圾；举止文明，不说脏话，不打架斗殴，不赌博，不参与封建迷信活动。		
			参加会议时应提前到会，保持会场安静，不随意走动，手机处于“振动”状态。		
工作处理	日常	每天的工作内容	检测体温及身体健康情况，进加工间前互检服装是否干净，是否有异物（头发）	无妨碍食品安全的疾病	从业人员健康询问记录表
			对餐厅的桌椅进行擦拭消毒		
			每天备好当天吃的水果		
			分餐前，按要求洗手、对手部进行消毒	戴好手套和口罩	
			开饭前，备好餐具及相关调料，做好分餐准备工作。		
			开饭时，做好食品售卖及分发工作。		
			及时和护理老师沟通，了解孤残儿童吃饭情况		
			负责维护食堂餐厅的安全秩序。		
			餐后打开消毒灯对餐厅进行消毒	消毒1个小时	餐饮业重点部位紫外线消毒记录
			认真填写各种记录	及时、准确	餐厅带饭记录、就餐统计表
	每周	每周工作内容	每天下班之前对餐厅的水、电进行检查	水关好、电断开	
			每周对本区域卫生区域进行一次大扫除	卫生干净整洁	
			对紫外线灯的清洁擦拭消毒		
			对宿舍、更衣室进行打扫	卫生干净整洁	
			对食堂餐厅的设备进行检查保养	表面光滑干净	

7 考核

考核要求见膳食工作质量考核表

厨师工作规范

1 范围

本标准规定了厨师工作规范的基本资格、职责与权限、工作内容与要求、考核。
本标准适用于厨师岗位。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 岗位基本资格

食堂厨师岗位基本资格见表1。

岗位基本资格

项目	要求
文化专业	高中及初中以上
职业资格	厨师证
工作经历	有类似工作经验5年以上者优先
职业技能	熟悉菜品制作、熟悉膳食工作范围及规程、熟悉国家相关政策和食品安全法规定
身体要求	身体健康无妨碍食品安全的疾病

5 职责与权限

- 5.1 持证上岗，严格遵守劳动纪律，坚守岗位，服从调度。
- 5.2 厨师长的领导下，负责副食制作。
- 5.3 严格遵守卫生要求，按要求制作加工食品，不违章操作，防止食物中毒。
- 5.4 严格执行各种设备设施的操作规则，保证用电、用气安全。每天检查燃气、操作间的安全，并做好相关记录。
- 5.5 本着节约的原则，计口下粮，杜绝浪费。
- 5.6 每天早晨按时领取原料，收到原料后做好加工准备。
- 5.7 每天早晨至少提前半进行加工制作，早餐后即开始制作午餐，下午按时上班加工制作晚餐。
- 5.8 按食谱（菜谱）加工食品，在加工过程中做到：原料无腐变，严格清洗、选料和配料；食品严格分类摆放；严格按操作规程制作。
- 5.9 严格按照卫生“五四”制度要求，做好个人卫生、责任区卫生。

- 5.10 每次开饭结束后，组织厨工、服务员清扫现场，擦净设备，并协助回收餐具。
- 5.11 每日下班前检查操作间内水龙头、电灯、设备开关。
- 5.12 对进料先验收，后入库，拒收腐变、过期和无生产厂址的食品。
- 5.13 坚持先进货先出库的原则，防止库存品变质。
- 5.14 对库存物品做到生、熟、冷、热分类存放。
- 5.15 下班前搞好自己区域的卫生方可下班，每日工作结束后用紫外线消毒灯对工作区域消毒 1 小时。
- 5.16 餐后对厨房餐厅的工作区域进行消毒。
- 5.17 承办领导交办的其他事宜。

6 工作内容与要求

工作内容与要求见表2。

工作内容与要求

类别	工作时间	工作内容	工作要求	质量目标	记录
行为规范	日常	仪容仪表	上班时应穿工作服，衣服整洁，纽扣齐全并扣好，胸牌应佩戴于左胸前，不穿拖鞋上岗。		
			工作中应使用你好、谢谢、再见等文明用语，不可大声喧哗。		
			不随地吐痰，不乱扔乱倒垃圾；举止文明，不说脏话，不打架斗殴，不赌博，不参与封建迷信活动。		
			参加会议时应提前到会，保持会场安静，不随意走动，手机处于“振动”状态。		
			男的不许的留长发，女的必须把头发盘起来		
工作处理	日常	每天的工作内容	检测体温及身体健康情况、进加工间前互检服装是否干净，是否有异物（头发）	无妨碍食品安全的疾病	从业人员健康询问记录表
			每天早晨按时领取原料，收到原料后做好加工准备		
			加工制作食品保证蒸熟煮透及色、香、味	蒸熟煮透	食品添加剂使用登记表
			食品制作完成后进行饭菜留样、品质、数量	200 克	食品留样卫生记录表
			本着节约的原则，计口下粮，杜绝浪费。	勤俭节约，杜绝浪费	
			每次开饭结束后，组织厨工、服务员清扫现场，擦净设备，并协助回收餐具。		
			餐后打开消毒灯对餐厅进行消毒	消毒 1 个小时	餐饮业重点部位紫外线消毒记录
			每天下班之前对操作间的水、电进行检查	水关严，电断开	燃气设备检查记录
			认真填写各种记录	认真填写	出库单及入库单
	每周	每周工作内容	每周对本的卫生区域进行一次大扫除	卫生干净整洁	
			对紫外线灯的清洁擦拭消毒		
			定时对冰箱做好清理工作	干净无残留的冰块	
			对食堂副食间的设备进行检查保养	表面光滑干净	
			每周主持召开一次食堂洗碗间工作人员会议		

7 考核

考核要求见膳食工作质量考核表

厨工工作规范

1 范围

本标准规定了厨工工作规范的基本资格、职责与权限、工作内容与要求、考核。
本标准适用于厨工岗位。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 岗位基本资格

食堂厨工岗位基本资格见表1。

岗位基本资格

项目	要求
文化专业	初中以上
职业资格	无
工作经历	有类似工作经验3年以上者优先
职业技能	熟悉膳食工作范围及规程、熟悉国家相关政策和食品安全法规定
身体要求	身体健康无妨碍食品安全的疾病

5 职责与权限

- 5.1 持证上岗，严格遵守劳动纪律，坚守岗位，服从调度。
- 5.2 在厨师长的领导下，负责厨房工作。
- 5.3 准时、准点上下班，更换工作服。
- 5.4 进加工间前互检服装是否干净，是否有异物。
- 5.5 蔬菜类食品原料要按“一择、二洗、三切”的顺序操作，彻底地清洗干净，做到无泥沙、无杂草、无烂叶。
- 5.6 切配时，按厨师长的要求将蔬菜切得均匀整齐，大小统一，搭配合理。在切配过程中，保持案板、地面的卫生，及时清理。
- 5.7 将加工好的菜，按要求盛入塑料筐中，但必须提前检查塑料筐的卫生，不得有杂物、异味。
- 5.8 加工好的菜必须按要求分类码放整齐。
- 5.9 在切菜时必须认真观察菜品中是否有异物并做相应记录。
- 5.10 切菜机等机械设备用后拆开清洗干净。



- 5.11 加工过程中严禁打闹，严禁将刀扎入菜墩。
- 5.12 加工完一种菜后，必须检验合格后，码放到指定地点收拾好操作台卫生，方可加工第二种菜。
- 5.13 在工作时严禁有碍食品安全的行为。
- 5.14 下班前将菜墩在消毒浸泡，搞好自己的卫生责任区，检查合格后方可下班。
- 5.15 每日工作完毕后用紫外线消毒灯对工作区域消毒。
- 5.16 承办领导交办的其他事宜。

6 工作内容与要求

工作内容与要求见表2。

工作内容与要求

类别	工作时间	工作内容	工作要求	质量目标	记录
行为规范	日常	仪容仪表	上班时应穿工作服，衣服整洁，纽扣齐全并扣好，胸牌应佩戴于左胸前。		
			工作中应使用你好、谢谢、再见等文明用语，不可大声喧哗。		
			不随地吐痰，不乱扔乱倒垃圾；举止文明，不说脏话，不打架斗殴，不赌博，不参与封建迷信活动。		
			参加会议时应提前到会，保持会场安静，不随意走动，手机处于“振动”状态。		
			男的不许的留长发，女的必须把头发盘起来		
工作处理	日常	每天工作内容	检测体温及身体健康情况。进加工间前互检服装是否干净，是否有异物（头发）	无妨碍食品安全的疾病	从业人员健康询问记录表
			对每天采购的蔬菜、水果、肉食进行逐一检查	新鲜、无变质	
			蔬菜类食品原料要按“一择、二洗、三切”的顺序操作，彻底地清洗干净。	做到无泥沙、无杂草、无烂叶	
			切配时，按厨师长的要求将蔬菜切得均匀整齐，搭配合理。在切配过程中，保持案板、地面的卫生，及时清理。	大小统一	
			工作时严禁有碍食品安全的行为。		
			维护食堂切配间的安全秩序。		
			下班前将菜墩在消毒浸泡，搞好自己的卫生责任区		厨房刀具消毒表格
			认真填写各种记录		食品冷藏、冷冻设施温度检查记录表
			餐后打开消毒灯对加工间进行消毒	消毒1个小时	紫外线灯消毒记录表
			每天下班之前对操作间的水、电进行检查	水关严，电断开	
	每周	每周工作内容	每周对本的卫生区域进行一次大扫除	卫生干净整洁	
			对紫外线灯的清洁擦拭消毒		
			对保鲜库冻库进行盘点清理	准确无误	
			对食堂切配间的设备进行检查保养	表面光滑干净	
			每周召开一次食堂切配间工作人员会议		

7 考核

考核要求见膳食工作质量考核表

洗碗工工作规范

1 范围

本标准规定了洗碗工工作规范的基本资格、职责与权限、工作内容与要求、考核。
本标准适用于洗碗工岗位。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 岗位基本资格

洗碗工岗位基本资格见表1。

岗位基本资格

项目	要求
文化专业	初中以上
职业资格	无
工作经历	有类似工作经验1年以上者优先
职业技能	熟悉膳食工作范围及规程 熟悉国家相关政策和食品安全法规定
身体要求	身体健康无妨碍食品安全的疾病

5 职责与权限

- 5.1 持证上岗，严格遵守劳动纪律，坚守岗位，服从调度。
- 5.2 在厨师长的领导下，负责洗碗工作。
- 5.3 准时、准点上下班，更换工作服。
- 5.4 进加工间前互检服装是否干净，是否有异物（头发）
- 5.5 准备残食车收取餐具，去残渣。
- 5.6 根据洗碗程序对餐具进行清洗、消毒、保洁。
- 5.7 保证每件餐具做到一冲、二洗、三消毒、四保洁，消毒过程中不得减少任何环节，消毒完的餐具必须放入碗柜内，并关好柜门，防止污染。

5.8 下班前搞好自己的卫生责任区方可下班，每日工作完毕后用紫外线消毒灯对工作区域消毒。

5.9 严格按照卫生“五四”制度要求，做好个人卫生、责任区卫生。

5.10 承办领导交办的其他事宜。

6 工作内容与要求

工作内容与要求见表2。

工作内容与要求

类别	工作时间	工作内容	工作要求	质量目标	记录
行为规范	日常	仪容仪表	上班时应穿工作服，衣服整洁，纽扣齐全并扣好，胸牌应佩戴于左胸前。		
			工作中应使用你好、谢谢、再见等文明用语，不可大声喧哗。		
			不随地吐痰，不乱扔乱倒垃圾；举止文明，不说脏话，不打架斗殴，不赌博，不参与封建迷信活动。		
			参加会议时应提前到会，保持会场安静，不随意走动，手机处于“振动”状态。		
			上班时把头发盘起来		
工作处理	日常	每天的工作内容	检测体温及身体健康情况，进加工间前互检服装是否干净，是否有异物（头发）	无妨碍食品安全的疾病	从业人员健康询问记录表
			进入操作间及时收起消毒灯电源线		
			准备残食车收取餐具，去残渣。		
			清洗餐具、工具、容器，做到一冲、二洗、三消毒、四保洁，	光、洁、干	餐（饮）具消毒记录表
			消毒完的餐具、工具、容器的保洁		
			负责维护食堂洗碗间的安全秩序。		
			餐后打开消毒灯对洗碗间进行消毒	消毒1个小时	紫外线灯消毒记录表
			认真填写各种记录	认真填写	男女更衣室消毒记录
	每周	每周工作内容	每天下班之前对洗碗间的水、电进行检查	水关严，电断开	
			每周对本人的卫生区域进行一次大扫除	卫生干净整洁	
			对紫外线灯的清洁擦拭消毒		
			每周对餐具进行一次盘点	准确无误	
			对食堂洗碗间的设备进行检查保养	表面光滑干净	
			每周主持召开一次食堂洗碗间工作人员会议		

7 考核

考核要求见膳食工作质量考核表

送餐员工作规范

1 范围

本标准规定了送餐员工作规范的基本资格、职责与权限、工作内容与要求、考核。
本标准适用于送餐员岗位。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 岗位基本资格

食堂送餐员岗位基本资格见表1。

岗位基本资格

项目	要求
文化专业	高中及初中以上
职业资格	无
工作经历	有类似工作经验1年以上者优先
职业技能	熟悉膳食工作范围及规程 熟悉国家相关政策和食品安全法规定
身体要求	身体健康无妨碍食品安全的疾病

5 职责与权限

- 5.1 证上岗，严格遵守劳动纪律，坚守岗位，服从调度。
- 5.2 在厨师长的领导下，负责休养区送餐工作。
- 5.3 按要求准时做好送餐及餐后收尾工作，加强安全保卫工作，保证送餐安全。
- 5.4 做好交接工作，及时反映工作中遇到的问题，避免造成工作失误。
- 5.5 严格执行设备设施操作规程，保证用电安全。
- 5.6 班前搞好自己的卫生责任区方可下班，每日工作完毕后对工作区域消毒。
- 5.7 承办领导交办的其他事宜。

6 工作内容与要求

工作内容与要求见表2。

工作内容与要求

类别	工作时间	工作内容	工作要求	质量目标	记录
行为规范	日常	仪容仪表	上班时应穿工作服，衣服整洁，纽扣齐全并扣好，胸牌应佩戴于左胸前，不穿拖鞋上岗。		
			工作中应使用你好、谢谢、再见等文明用语，不可大声喧哗。		
			不随地吐痰，不乱扔乱倒垃圾；举止文明，不说脏话，不打架斗殴，不赌博，不参与封建迷信活动。		
			参加会议时应提前到会，保持会场安静，不随意走动，手机处于“振动”状态。		
			男的不许的留长发，女的必须把头发盘起来		
工作处理	日常	每天的工作内容	对每天采购的蔬菜、水果、肉食进行逐一检查		
			每天分配好当天吃的水果、清洗干净		
			检查餐车、饭菜、工具配齐，将餐车送往各个区域	准时、准确	护理部送餐交接表
			及时和护理老师沟通，了解孤残儿童吃饭情况		
			餐后对餐车进行清洗、消毒	消毒1个小时	厨房餐车消毒记录
			遵守食堂的安全秩序。		
			认真填写各种记录	及时、完整、准确	
	每周	每周工作内容	每周对本区域卫生区域进行一次大扫除	卫生干净整洁	
			对食堂餐车的设备进行检查保养	表面光滑干净	
			对本周孤残儿童区孩子吃饭情况作出总结		
			对本部门的设备进行擦拭消毒		

7 考核

考核要求见膳食工作质量考核表

膳食工作质量考核表

项目	内容	考核标准	扣分	实得分数	责任人
仪容仪表	穿工作服、衣着整洁、佩戴胸牌、帽子、口罩、手套，不戴首饰，不涂指甲油，可化淡妆	5分			
个人卫生	在岗人员出现腹泻、手外伤、烫伤、皮肤湿疹、长疖子、咽喉疼痛、耳眼鼻溢液、发热、呕吐等症状未离岗的	3分			

	未穿清洁的工作服帽等，接触直接入口食品的手未戴手套保持清洁	2 分			
办公环境	办公环境整洁，物品摆放有序，无杂物堆放	3 分			
考勤管理	严格考勤制度，休假记录规范	3 分			
外包人员管理	做好岗前及岗位培训及健康证换证管理	5 分			
固定资产管理	固定资产账、物相符，准确率 100%	5 分			
印章管理	印章专人保管，不得盖于空白纸张、单据等	5 分			
记录管理	记录填写及时、真实，内容完整，不随意涂改	3 分			
	每月召开标准化学习 1 次并有记录	3 分			
安全管理	每日进行区域安全检查，隐患及时处理	3 分			
	厨房机械设备操作规范，用完及时清洗、保养	3 分			
	下班前检查门、窗、煤气房等，确保安全做好安全检查记录	3 分			
食物安全管理	食品采购无验收，未建立台账	3 分			
	食品与非食品混放，食品存放未隔墙离地，分类分架	3 分			
	使用腐败变质、超过保质期及其他禁止生产经营的食品及原料	3 分			
	做好食品添加剂的监管使用登记	3 分			
	做好餐具、工用具、餐车及操作间、餐厅的消毒并做好记录、紫外线灯消毒记录	3 分			
	按规定留样、留样容器、留样条件符合规定食品的并及时记录	3 分			
环境卫生与设施	墙壁瓷砖、天花板存在脱落、不洁等现象	3 分			
	地面、灶台、操作台不整洁	3 分			
	废弃物未存放在容器内，外观不洁	3 分			
	有苍蝇、老鼠、蟑螂等未及时消灭	3 分			
送餐管理	做好按区分餐配送品种、数量、工具按时交接	5 分			
餐厅管理	饭菜分发时间、数量、病号饭、带饭记录	3 分			
	做好餐厅环境卫生及空气消毒并记录	3 分			
出入库管理	做好入库验收及出库登记、保管、盘点	5 分			
厨房杂品管理	做好厨房杂品的采购计划及使用	5 分			
食品捐赠管理	做好捐赠食品的出入库记录及使用	5 分			
合计		100			

得分_____

检查人：_____

年 月 日