

北京市通州区中小学食堂托管服务

合 同 书

甲方（校方）：北京第一实验学校

乙方（企业）：北京景绣缘餐饮服务有限公司



CS 扫描全能王

3亿人都在用的扫描App

北京市通州区中小学食堂托管服务合同书

甲方：北京第一实验学校

乙方：北京景绣缘餐饮服务有限公司

法定代表人：于振丽

法定代表人：甄向茹

地址：北京市通州区含章园

地址：北京市丰台区北岗洼 441 号 16 室

联系电话：13691375854

联系电话 17701255559

为确保通州区中小学食堂托管的安全和质量，根据《中华人民共和国民法典》及有关食堂托管的各项法律法规要求，就甲方委托乙方提供的食堂托管一事，按照平等原则，经甲、乙双方共同协商，一致同意签订本合同：

一、服务内容、标准及要求

1. 乙方为甲方提供食堂托管服务，必须符合《中华人民共和国食品安全法》、《北京市中小学生营养配餐标准》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》(GB31654-2021)、和《学生营养餐生产企业卫生规范》(WS103—1999)、《学生餐营养指南》(WS/T 554-2017)、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《北京市卫生健康委员会关于加强北京市中小学校健康食堂建设工作的通知》、北京市教育委员会关于印发《北京市中小学校食堂管理办法(试行)》的通知(京教勤(2017)36号)等相关法律、法规和文件要求。

其中，乙方提供餐饮应符合以下标准：

- (1) 每份餐谷薯类食物不少于 100 克；
- (2) 每份餐蔬菜水果类食物不少于 180 克；
- (3) 每份餐鱼禽肉蛋类食物不少于 40 克；
- (4) 饭菜出锅到学生用餐时的温度不低于 60 °C。

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

3. 餐箱、餐盒、餐具和纸巾符合食品安全卫生标准和要求。

4. 用餐情况：

☐ 采用套餐形式 ☒ 采用零点形式 ☐ 其他形式

用餐人数：学生约 300 人。

3.1 套餐形式：



3.1.1 每天计划出餐份数:

学生餐: ____份 (其中含清真餐: ____份)。

3.1.2 每天出餐时间:

____点 ____分之前,

☐以____ (桶装餐或分餐盒等) 形式送达至学生教室。

☐学生食堂就餐。V

☐其他形式: _____。

3.1.3 学生餐餐费标准: 不超过____元/份。

3.2 零点形式:

3.2.1 每天计划用餐人数: 300 人。

3.2.2 每天出餐时间:

11 点 00 分之前。

☐以____ (桶装餐或分餐盒等) 形式送达至学生教室。

☐学生食堂就餐。V

☐其他形式: _____。

3.2.3. 学生餐餐费标准: 学生零点套餐不超过25元/份 (其他品种零点)。

4. 其他要求: _____

二、其他费用

食堂产生的电费由乙方承担, 并按学校要求定期缴纳。(以实际发生为准)

三、合同期限

2026 年 9 月 1 日至 2027 年 8 月 31 日止。

四、双方的权利和义务

1. 甲方的权利和义务:

(1) 甲方有义务保证校内送餐道路通畅, 维护好分餐秩序, 保障乙方分餐工作安全有序进行。

(2) 甲方如取消订餐计划应提前 24 小时通知乙方, 订餐数量如有微小变化 (5 份以内), 应该在当日上午 9 点前通知乙方; 若未及时通知, 甲方应承担相应责任。

(3) 甲方应引导学生养成良好的餐前卫生习惯和饮食习惯, 餐前洗手, 按



时就餐，不挑食、不偏食，珍惜粮食，杜绝浪费。并监督学生在标识时限内用餐。

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

(5) 甲方要使用专用冰箱在0-10℃条件下冷藏保存好留样餐品，每样餐品不少于100克，保存48小时以上，并做好记录。

(6) 甲方现场负责人：马彦玲；手机：13691375854。

(7) 甲方有权安排专人负责定期开展用餐满意度调查，每学期至少开展两次，每次参与满意度调查的人数不少于用餐人数的10%；并向乙方反馈学生用餐情况，帮助乙方改进工作。

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

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

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

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

2. 乙方的权利和义务：

(1) 乙方所提供的学生餐必须符合国家及北京市规定的质量标准及卫生标准，并按合同规定的标准和甲方审定的食谱进行配送，不得擅自改变配餐品种降低学生餐质量标准。如有特殊情况需改变食谱须提前24小时告知甲方，在征得甲方书面同意后方可改变。

(2) 就餐环境、乙方餐品加工环境必须符合国家及北京市规定的质量标准及卫生标准及北京市教育委员会关于印发《北京市中小学校食堂管理办法(试行)》的通知(京教勤(2017)36号)等相关规定。



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

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

(5) 乙方要在学生用餐后负责及时回收清理学生餐后包装物和垃圾，保持校园环境卫生。

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

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

(8) 乙方应指派一名负责人，对服务人员进行管理并与甲方沟通解决双方合作中出现的的问题。乙方现场负责人：甄向东；手机：17701255519。

(9) 乙方每日应免费给甲方提供留样餐品，每样餐品不少于 100 克（符合食品留样法规要求），以备监督等部门检验。

(10) 乙方应提前一周将下周食谱和膳食营养分析送交甲方审核，甲方审核签字后生效，双方存档备查。

(11) 乙方应保证服务人员符合餐饮人员从业条件，确保服务人员身体健康、无传染疾病和精神疾病，并向甲方提供服务人员的身份证、健康证复印件。服务人员每天应健康状态上岗，严格佩戴好一次性手套、口罩、穿好工作服，携带好个人健康证。

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

(13) 乙方不得转让或分包中小学食堂托管业务。

(14) 乙方应严格遵守食品卫生安全等方面的法律法规，为甲方提供“安全、卫生、营养、健康”的食堂托管服务，在认真执行《北京市教育委员会关于印发〈北



京市中小学校食堂管理办法(试行)的通知》和《餐饮服务食品安全操作规范》等有关要求的基础上,还应符合以下规范:

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

②分装、贮存、运输食品的温度和时间应当符合食品安全要求,并在食品包装明显位置注明配送单位、制作时间、保质期等内容,必要时注明保存条件和食用方法。应配备使用具有保温设施的专用封闭车辆配送食品,每次运输食品前后必须进行清洗消毒,保持清洁卫生。

③预先做好供餐应急预案。对因交通、卫生、天气等原因影响供餐的紧急情况进行妥善处置,确保按时送达供餐。

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

⑤制定食物中毒或者其他食源性疾病等突发事件的应急预案。发生食物中毒或疑似食物中毒等突发事件的,应当按照《食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》处理,并立即向区食品药品监督管理局、卫生计生、教委等部门报告。

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

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

(17)乙方须爱护食堂的设备,并做到定期保养维护维修。

五、结算方式

1、甲方协助乙方组织用餐学生预缴纳餐费,具体操作步骤及方式:师生餐费预储值到学校食堂账户,合同金额为:495000.00(大写肆拾玖万伍仟圆整)最终以实际服务金额为准。

2、乙方向学校开具发票,学校向师生开具《行政事业单位往来结算票据》。



3、乙方须向甲方缴纳合同履约保证金。金额为： 无 （最高不超过一个月餐费的总价款且不低于一个月餐费的总价款的 2/3）。

4、合同履约保证金在合同履行期满或合同解除时，乙方不存在违约的情况下，甲方在十五日内无息退还于乙方。因乙方原因导致合同解除的，甲方扣除履约保证金的 10%。

5、因乙方原因，发生须先行垫付相关款项的，优先从履约保证金支付。履约保证金不足以支付的，乙方限期补足。

六、生效条款

本合同 1 式 2 份，由双方法定代表人或委托代理人签字并加盖公章后生效，双方各执 1 份。

七、终止条款

1. 发生如下情况，甲方可立即单方解除本合同：

①学生用餐服务质量调查，连续两次满意度均达不到 80% 的。

②乙方服务人员不符合本合同约定，或存在扰乱甲方正常教育教学秩序，经甲方提出后乙方不予更换服务人员的。

③因发生法律规定的不可抗力事件，或国家、各级政府法律政策调整，导致合同无法正常履行的。甲方可立即解除本合同。

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

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

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

③降低供餐质量标准、随意变更供餐食谱的。

④在为学校供餐过程中发生转包、分包行为，或擅自更换履约人、变更供餐生产地址等其他违反法律法规或供餐服务合同行为的。

⑤无正当理由出现 2 次供餐迟到半小时以上的。

⑥乙方与甲方工作人员间有商业贿赂等不正当经营行为的。

⑦不尊重少数民族学生饮食习惯，致使学生产生不满情绪，导致引发影响稳定



问题的。

⑧由于乙方造成舆情导致甲方或与其实际食堂托管的中小学名誉受损的；

⑨区教委及甲方有权依据北京市教育委员会关于印发《北京市中小学校食堂管理办法(试行)》的通知(京教勤(2017)36号)对乙方进行不定期检查和考核,如乙方拒不配合或考核(包括但不限于相关人员考核、操作流程考核、卫生情况考核、食品安全考核等)不通过的,可责令其整改,区教委及甲方可随时与其终止合同,取消其入围资格。

3.乙方出现下列情况之一者,经区教委核实后取消其在本区所有中小学校的供餐资格,并及时向社会发布公告。

①违反食品安全法律法规,被食品药品监督管理部门进行行政处罚的。

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

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

④存在其他严重违法、违规、违约行为,影响恶劣的。

⑤不服从甲方及区教委管理的。

4.乙方由于自身原因,主动申请退出的,须提前一学期向学校书面提出并向区教委报备。

5.甲方参与协调乙方与用餐学生之间的争议。

八、争议解决方式

1.在执行合同过程中,各方的任何争议,通过协商解决。

2.协商不成时,各方均可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

九、违约责任

本合同一经签订生效,双方应本着诚实信用原则全面履行,如有一方违反本合同约定,应承担违约责任。

1. 乙方未能全面履行本合同义务,导致出现食品安全事故或行政机关对甲方进行处罚时,乙方应支付相当于三个月餐费总额的违约金,违约金不足以赔偿学生、甲方损失的,还须赔偿全部损失;

2. 乙方的合同履约保证金优先用于支付违约金,合同履约保证金不足时,乙方另行支付。



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

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

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

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

十四、附件：

- 1、食堂运营管理服务要求（格式各学校自拟）。
- 2、固定资产移交表（格式各学校自拟）。
- 3、水电燃气费用清单（格式各学校自拟）。

	
甲方（盖章）：_____	乙方（盖章）：_____
法定代表人/授权代表（签字）：_____	法定代表人/授权代表（签字）：_____
2026年8月31日	2026年8月31日

食堂运营管理服务要求

一、项目运营基础要求

（一）人员规模与场地使用要求

1. 2026 年 9 月后在校学生超 3500 人、教职工 400 余人；食堂总面积 2655.18 m²，两层共 6 个档口，可整体/分区域承包，校方提供全套厨房硬件设备、库房、洗菜池。
2. 水、电由校方有偿提供，按月政府定价结算；三餐及夜间值守水电损耗由承包方承担，每日晚餐后必须关停水电阀门并开展消防安全自查。
3. 餐具校方统一提供，承包方负责保管、清洗、高温消毒、保洁；破损丢失按原价赔偿。

（二）合同期限与解约要求

1. 服务周期：2026 年 9 月 1 日-2027 年 8 月 31 日一学年，前 6 个月为试用期。
2. 试用期校方单方解约情形：经营混乱、存在食品安全隐患、师生大规模投诉、造成学校经济/声誉严重损失，全部损失由承包商承担。
3. 承包商自身无法正常供餐，校方有权终止合同，损失自负。
4. 严禁转包、分包食堂全部/部分业务，禁止挂靠、借用证件投标运营。

二、投标主体硬性要求

（一）企业资质

1. 独立法人单位，证照齐全有效；不接受个人、联合体投标。
2. 持有有效《食品经营许可证》。
3. 近 3 年无食物中毒、消防事故，无市监行政处罚；未列入失信被执行人、政府采购严重违法名单。
4. 供应链：自有合规食材供应链，可接入北京市教育系统官方食材集采平台，米面油肉蛋果蔬大宗食材平台采购，全程溯源。

（二）投标代表要求

1. 法定代表人或持加盖公章授权书委托人，为本项目驻场总负责人，全程驻校管理。
2. 从业资历：3 年及以上大型食堂主管管理经验，在投标企业连续全职任职满 6 个月。



（三）全体工作人员配置&通用管理硬性要求

1. 核心管理岗配置

① 厨师长 1 名全职驻场，三餐高峰增设 1 名副厨师长轮班；

② 主厨师长：中级及以上中式烹调师，5 年以上中小学食堂主厨经验，掌握学生营养餐搭配与菜品研发；

③ 副厨师长：早班管控早餐面点粥品，午晚餐把控口味、安全、出餐效率。

2. 基础岗位配置

足额配备热菜厨师、面点师，分班组早中晚轮岗；配套仓管员、粗加工厨工、洗消员、保洁、窗口售卖人员，覆盖全时段供餐。

3. 人员强制标准

1. 全员持有效健康证、食品安全培训合格证上岗，体检、培训费用承包方承担；传染病、皮肤病人员立即调离食品岗位。
2. 统一工装、工帽、口罩、手套，上岗规范穿戴；人员更换提前 7 个工作日书面报备校方审核通过方可上岗。
3. 承包方建立月度食品安全培训台账，完整留存记录备查。
4. 每日执行岗前晨检，发热、腹泻、皮肤感染等有碍食品安全病症人员调离，治愈返岗。
5. 操作岗禁止留长指甲、涂指甲油、佩戴手表首饰；厨房、餐厅全域禁止吸烟；工作期间手机统一由厨师长保管，禁止私下与教职工联络。

三、三餐供餐服务硬性标准

（一）开餐与服务对象

1. 早餐：教职工、三年级以上学生；
2. 午餐：全体师生；
3. 晚餐：教职工为主，学生自愿就餐。
4. 严格按学校作息开收餐，禁止提前收餐、缩短供餐时长。
5. 教工餐厅服务由三家（其中的两家）每半年轮换一次，一、二年级营养套餐服务由三家每半年轮换服务；节假日保障餐每家一个月循环保障，包括每月的学校活动用餐。

（二）菜品质量标准



1. 早餐：清淡易消化，含杂粮面点、蒸煮主食、粥品、蛋奶、水煮蛋、小菜，多套餐轮换，适配青少年肠胃。
2. 午餐：1主荤+2半荤+2素菜+主食+例汤，每日时令水果/酸奶；单独设置清真、过敏忌口、素食窗口；少油少盐少糖，符合中小学营养餐规范。
3. 晚餐：清淡少油少辣，家常菜、小炒、杂粮面食，配套素食、轻食减脂餐。
4. 禁止提供冷食、生食、裱花蛋糕、预制菜；严禁加工四季豆、鲜黄花菜、发芽土豆、野生菌等高风险食材。

（三）三餐管控强制要求

1. 留样：每款菜品留样 $\geq 125\text{g}$ ， $0-8^{\circ}\text{C}$ 冷藏存放 ≥ 48 小时，标注餐次、菜名、时间，纸质+电子双台账留存。
2. 温度：热食成品中心温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ；冷食储存 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ 。
3. 菜谱：每周完整三餐菜谱，提前5个工作日交后勤、校医审核，校内公示；一周菜品避免大量重复，优先当季食材。
4. 保洁消杀：每餐结束全域清洁；每周深度清洗排烟管道、下水道；每月四害消杀并留存记录；餐厨垃圾密闭存放，合规单位每日清运，留存清运台账。
5. 提供三餐两点（早中晚+上下午加餐）。

四、食材采购、洗消、全流程食品安全管理要求

（一）食材采购溯源管理

1. 米面油、肉蛋、蔬菜等大宗食材必须从北京市教育官方食材集采平台采购，留存每批次溯源凭证、质检、检疫报告，采购台账留存 ≥ 12 个月。
2. 食材双人验收（食堂负责人+校方负责人共同签字）方可入库。
3. 食材分区、离地离墙存放；生熟工具、容器分色标识，严禁混用。

（二）餐具清洗消毒规范

1. 执行“一洗、二冲、三高温消毒、四密闭保洁”流程，每日登记消毒柜温度、时长；保洁柜干燥无积水油污。
2. 四家入围服务商共同聘用专业保洁公司，服务内容、费用分摊、责任由四家协商确定。

（三）食品安全主体责任

1. 承包方为食品安全第一责任人；发生食物中毒、食品安全事故，承担全部赔偿、



行政处罚、法律责任，校方取消入围资格、扣除全额履约保证金。

2. 编制食品安全断供、停水停电、公共卫生事件全套应急预案；每学期至少 1 次现场应急演练，资料提交校方存档；无条件配合监管突击检查，限时完成整改。
3. 落实“互联网+明厨亮灶”视频监控管理。
4. 餐厅保洁服务由三家共同商议聘请保洁公司。

五、考核、服务规范、商务结算要求

（一）考核与投诉管理

1. 定期师生满意度问卷，连续两次不达标校方有权单方解除合同；每周固定参加校方食品安全例会，及时整改问题。
2. 食堂公示栏长期公示许可证、健康证、周菜谱、食材溯源、投诉电话；投诉 15 分钟内响应，24 小时内提交书面整改方案。
3. 学校膳食委员会每周进校检查食材、加工、消毒、卫生、人员健康等全流程。

（二）经营行为禁令

1. 禁止私自上调餐标、售卖零食饮料、收取额外费用；
2. 禁止食堂内商业广告、产品推销。

（三）结算验收规则

1. 月度履约验收、年末综合验收，核查供餐、台账、消杀、人员、菜品、应急管理落实情况。
2. 校方按月据实结算餐费，承包方开具增值税发票，审核完成 30 个工作日内付款。
3. 学生、教师餐厅分账独立核算，收支、食材消耗、运营费用分开记账，账目透明专款专用。

六、各岗位标准化操作强制要求（实质性条款，必须张贴执行）

（一）个人卫生操作规范

1. 上岗流动水洗手清洁指甲；全程穿戴全套工装，禁止便装进操作区。
2. 熟食操作必须佩戴口罩、手套；尝菜用专用小碗，剩余汤汁不得回锅。
3. 每日晨检，患病人员立即调离；工作手机统一保管，禁止厨房、餐厅吸烟。

（二）副食加工间

1. 原料先查验保质期、有无异物，禁用变质原料；调料加盖存放。
2. 生熟工具分标识，餐前消毒餐后清洗；菜品烧熟煮透中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ；成品炒制



至供应不超 2 小时，严禁复用隔餐回收食品。

3. 剩余半成品分类冷藏，生熟分开；下班彻底清理灶台、设备死角，关停水电排风。

（三）切配间

1. 蔬菜一择二洗三切，浸泡除泥沙；易氧化食材供餐前短时切配。
2. 肉类、蔬菜切配小块薄款；菜墩、刀具清洗消毒后规范存放。
3. 禁止大面积冲地、水池洗拖布；严禁加工扁豆等高风险食材。

（四）禽肉加工间

1. 肉禽原料先查验新鲜度，鱼、鸡、鸭分池清洗，去除淋巴、血块、杂毛。
2. 电器设备清洁以擦拭为主，禁止大量冲水防止短路；每日检查冰箱运行状态。

（五）洗消间

1. 专室专人专用，去污/消毒/清洗三池不混用；消毒后餐具达到光、洁、涩、干标准。
2. 保洁柜仅存放消毒餐具，消毒剂专用；消毒间通风，无关物品禁止存放，操作后上锁。

（六）主食面点间

1. 米面原料无霉变生虫，鸡蛋清洗；肉馅当日调配当日使用；食品添加剂符合国标。
2. 生熟半成品分开，熟食操作佩戴口罩手套；和面、压面、绞肉等设备用后清洗消毒。
3. 下班清理场地，剩余半成品入冰箱，关闭水电。

（七）食品留样专项规范

1. 专人负责，每餐每品种留样 $\geq 125\text{g}$ ，密闭冷藏 48h 以上；
2. 完整记录留样信息，配合校方双人双锁管理。

（八）前厅餐厅服务规范

1. 上岗更换工装洗手，餐前逐件检查消毒餐具；主动礼貌服务，及时补足菜品。
2. 餐前摆放桌椅，餐中实时保洁，餐后全面清扫；餐桌调味料容器保持清洁、定期更换。
3. 灭蝇灯距地面 2 米，不悬挂食品、就餐区上方；传染病流行期间增加餐厅消杀。
4. 每日离岗切断非必要水电，锁闭门窗排查安全隐患。

（九）环境卫生与设备清洁规范

