安宁市人民政府县街街道办事处机关食堂
职工用餐服务合同书

发包方（以下简称甲方）：安宁市人民政府县街街道办事处
统一社会信用代码：53050195503600000668

服务方（以下简称乙方）：安宁程皓餐饮服务有限公司

统一社会信用代码：91530181MA6QATKH11

为加强县街街道办事处机关食堂综合管理，提高工作人员膳食质量，明确双方责任、权利以及义务，把规范管理和有偿服务有机结合起来，本着诚信、平等、互利的原则，根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规的规定，经甲乙双方充分协商一致，特订立本合同。

一、服务内容及范围

1.服务时间：自 2026 年 11 月 1 日起至 2027 年 10 月 31 日止。

2.甲方提供县街街道办事处机关食堂，乙方全面负责甲方职工的用餐服务、餐饮服务人员使用及安全管理工作；乙方负责供应甲方工作人员（早餐、中餐）两餐和客餐服务以及其他服务性的工作。

3.鉴于目前财政资金较为困难，无法按时支付服务费，为保障食堂正常运行，在不影响甲方职工正常用餐的前提下，乙方可利用甲方机关食堂对外提供餐饮服务活动。乙方开展对外

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

经营须严格遵守甲方关于对外经营的时间、区域、品种、价格及安全管理要求；对外经营不得挤占甲方职工用餐时间和用餐区域，不得影响甲方职工用餐服务质量。甲方有权随时要求乙方调整或停止对外经营活动，乙方应立即执行。因对外经营产生的食品安全、税务、行政等一切责任和损失由乙方承担，给甲方造成损失的，乙方应全额赔偿。

二、场地、设备及用具的使用和有关费用

1.乙方服务场地为县街街道机关食堂餐厅1间、厨房1间、仓库2间，厨具设备一批，服务期间厨具设备若有损坏、遗失须进行维修或添置实物进行更换费用由乙方自行承担；服务期间内，经县街街道办事处同意后，乙方可对厨房、餐厅进行修缮，费用由乙方自行承担；乙方可新购置厨具设备，保留购置设备的所有权，待服务期满后自行处置，甲方不做任何赔偿、补偿。

2.乙方服务期间内，产生的水费、电费、燃气费、垃圾清运费、服务人员薪酬、保险等相关费用由乙方承担。

3.乙方承担客餐或县街街道办事处安排工作餐等所收取费用（含税）均应略低于市场价格，次季度初由乙方出具含税发票办理结算。

三、膳食标准及有关要求

1.采取自助餐方式为机关干部职工提供早餐、中餐就餐服务；客餐服务以甲方要求为准。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

2.早餐 9 元/人（个人承担食材费 3 元，单位承担服务费 6 元），米线、面条、饵丝（轮换提供两个品种），面点、杂粮（轮换提供一个品种），稀饭、牛奶、豆浆（轮换提供一个品种），水煮鸡蛋、煎蛋（轮换提供一个品种）。食材费由职工用餐时支付给乙方，服务费由甲方承担并每月结算后支付给乙方。

3.午餐 17 元/人（个人承担食材费 5 元，单位承担服务费 12 元），三荤三素（两个荤菜为猪肉，另一个荤菜为鸡、鸭、鱼、牛肉、羊肉等任选一种轮换提供）、一汤、一咸菜、酸奶；

4.临时工作用餐参照上述标准执行。

5.供餐时间：早餐 7:30-8:45，中餐 12:00-13:00。甲方可以根据工作实际提出变更就餐时间，乙方应予以积极配合确保按时供餐，无特殊情况不得提前或拖后，准时开餐，准时收餐。严禁供应剩饭菜，在规定的供餐时间内备餐充足，不得出现断供现象。

6.客餐服务：乙方提供菜单及报价，甲方进行选择确定。

7.快餐服务：甲方若有需要提供快餐服务，按照午餐餐标配齐菜品，按时送至指定地点，费用标准为 20 元/份（含餐盒）。

8.每周菜品需保证不重复并进行公示，公布菜品的时间是每天公布，且每周的菜品需提交甲方进行确认。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

四、卫生管理和环境保护

1.乙方在合同期内必须遵守国家的法律法规，遵守甲方的就餐制度及合同约定，服务期内，乙方要严格执行《食品卫生法》及《餐饮卫生管理制度》等国家有关餐饮食品卫生的法律法规，应搞好环境卫生工作，保持食堂内外卫生整洁，垃圾污垢物应按指定地点放置，不得随便丢弃，厨房用品严格执行一洗二清三漂四消毒的规程，做到清洁卫生、服务热情，不加工、出售腐烂、变质食物，如发生食物中毒等安全事故，由乙方承担全部责任。

2.乙方所聘从业人员均应有安宁市卫生部门提供的健康证明（必须由卫生监督部门所指定的医院出具的体检健康证明），乙方所有雇工必须凭《健康证》上岗，并将个人的基本情况和身份证等有关复印件交给甲方登记备案。如乙方中途更换雇员，应及时通知甲方，不得影响食堂的正常经营。

3.食堂卫生许可证的申领、年审、换证等工作均由乙方办理，甲方配合，其费用由乙方承担。乙方所聘从业人员必须持有流动人口计划生育证和暂住证，否则甲方有权要求乙方更换人员。

4.为保证健康卫生和形象，由乙方对所聘从业人员统一配备餐饮业统一服装和工作帽。

五、双方的权利和义务

1.甲方的权利和义务

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

（1）甲方有权维护就餐工作人员的合法权益，及时反映就餐工作人员的意见和建议。甲方后勤管理人员每月组织与乙方进行意见交流，以促进食堂的管理，乙方应根据甲方要求总结提出的改进意见在一周内整改到位。

（2）甲方提供机关食堂场地及现有厨具设施设备、餐具用品、餐桌等，甲方将食堂财产清点列单后移交给乙方。

（3）甲方保证食堂水、电通；费用由乙方按国家收费标准按时足额缴纳。

（4）甲方有权对乙方采买和加工过程进行监督和质量控制等。

（5）甲方有权对乙方所提供的服务进行监管和考核。若乙方该季度考核测评分低于70分，扣除该季度财政补助总服务费5%，若连续2个季度测评低于70分，扣除该季度财政补助总服务费10%，并解除、终止剩余服务期限合同，且甲方不承担任何责任。

（6）乙方擅自将该合同项下约定义务转包给他人或者将食堂转租他人，甲方有权单方解除本合同。

（7）经查实乙方有明显违反食品卫生法规的行为和造成严重后果的，甲方有权单方解除本合同。

（8）甲方要教育工作人员视食堂为家，爱护环境卫生和公物，自觉排队用餐，尊重食堂服务员的服务。

（9）甲方有权按照乙方的服务承诺对乙方进行考核。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

（10）甲方有权根据服务质量要求乙方调换不合格厨师及服务人员，乙方须在15日内进行调整、更换不合格的人员。

（11）协商解决乙方提出的合理要求。按照合同约定按期结算支付餐饮费用。

（12）甲方依据本合同约定行使单方解除权的，解除通知按本合同约定的送达方式送达乙方之日起合同解除。乙方应在解除通知送达之日起7日内完成退场，向甲方返还场地、设备、设施及全部相关资料，并配合甲方完成费用清算和交接。乙方逾期未退场或未返还甲方资产的，甲方有权自行收回场地和资产，由此产生的费用和损失由乙方承担。

2.乙方的权利和义务

（1）乙方所有安排到甲方食堂工作的工作人员应当与乙方签订《劳动合同》，并按照《中华人民共和国劳动法》《中华人民共和国劳动合同法》等法律法规的规定为其工作人员办理相关社会保险。乙方安排在食堂工作的工作人员的一切劳动保险及其他福利待遇由乙方承担费用、自行办理。

（2）乙方要严格遵守卫生部《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》，建立健全各项规章制度及有关岗位责任制和操作规程及服务标准，并严格按制度和规程工作，包括：防火、防盗、卫生、安全、采购等方面，并保证全天均有人值班。若发生责任事故，后果由乙方负全部责任。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

（3）乙方向甲方工作人员提供干净卫生、舒适优雅的用餐环境；

（4）乙方所有工作人员要严格遵守甲方的各项管理规定，乙方定期对工作人员进行卫生、健康、业务、素养等职业培训。从业人员按规定进行健康体检，严格执行食品安全的各项法律法规。

（5）服务期间乙方独立承担一切债权债务，包括但不限于第三人债权债务、职工劳动报酬、税费、原材料采购等。

（6）若有关部门对食堂进行检验检疫以及资格审查，所涉及的费用均由乙方自行承担。

（7）工作餐物资采购须符合国家食品安全相关规定（原材料采购必须在甲方监督下以招投标的形式确定合格供方），采购渠道保持相对稳定，甲方有权了解采购制度、食品质量等，但不得随意干涉乙方的正常工作。乙方要建立健全物资采购制度、货品验收、领用制度，专人专管、责任到人。如出现食品安全问题，可以追溯到责任人。

（8）乙方要妥善管理（乙方进场前及合同期满均须与甲方就甲方物资进行清点交接）、合理使用甲方配置的设施设备、炊事炊具等，并负责设施设备、炊事炊具的日常维护保养，凡因管理不善造成设施设备、炊事炊具等丢失的，乙方负责赔偿；凡因操作不当、人为破坏等造成设施设备、炊事炊具等损坏严重的，乙方负责维修更新。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

（9）乙方须无条件接受甲方对服务质量、食品（包括粮、油、肉类须提供供应商资质及检疫检验报告留底备查）安全等各项监督考核。

（10）因甲方职工实行打卡消费的方式自助就餐，乙方不得采取代刷、盗刷或套刷等方式骗取甲方对职工就餐的补贴，一经发现，甲方有权扣除乙方支付的履约保证金，并有权单方解除本合同，乙方应承担因此给甲方造成的全部损失及相应的法律责任。甲方有权定期或不定期对乙方就餐打卡数据、消费记录、结算台账进行核查，乙方应如实提供并配合；乙方以任何方式骗取甲方补贴的，甲方除有权行使前述权利外，还有权追回已发放的全部补贴款项，并保留追究乙方法律责任的权利。

3.安全生产责任

（1）甲乙双方必须贯彻和执行国家安全生产工作方针、政策，法律和法规，认真遵守上级安全生产管理部门的有关规定。

（2）食堂安全管理范围：乙方全面负责甲方食堂服务管理、人员使用及水、电、燃气等安全管理工作。

（3）乙方所有从业人员在采购、加工、销售过程中必须严格执行操作规程，不得违章操作。

（4）乙方制定相关应急预案，食物中毒按《食物中毒应急预案》处理。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

（5）坚持“谁服务谁负责”的原则，乙方必须加强所有人员的安全培训工作，制定月度安全培训计划，建立有效的安全管理体系，制定完善的安全管理制度，落实单位安全责任人。

（6）乙方在服务期间必须严格执行和遵守地方政府有关安全生产及消防管理规定，定期对食堂设施进行检查。

（7）甲方将定期或不定期地对乙方的安全工作进行监督检查，有权对违反安全规定的行为进行经济处罚，乙方必须经常加强工作人员安全学习，增强工作人员防范安全意识。

（8）乙方在服务期间，由于乙方责任造成各类伤亡、火灾、设备等事故（包括由于乙方责任造成其他人员伤亡，物资损失）等，由乙方承担一切民事、经济责任，并根据事故处理规定进行事故处理。如还有其他责任方，则由乙方自行与其他方协商解决。发生重大伤亡事故时，乙方除按规定程序上报和处理外，还应立即报告甲方，甲方将提供必要的应急帮助并协助事故的处理。

六、费用结算及支付方式

1.本项目风险保证押金：签订本合同时一次性缴纳风险保证押金人民币 30000 元（大写：叁万元）。乙方在服务合同终止时要确保归还给甲方的设备能正常使用，甲方可全额退还乙方风险保证金，如有遗失、损坏的，由乙方负责全额赔偿。

2.结算方式：职工个人每月在食堂用午餐 11 餐（含 11 餐）以上的按照当月实际工作日补助，18 元/人/餐补助结算；职工

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

个人每月在食堂用餐11餐以下的，按照实际用餐数（午餐数×18元/人）补助结算。以上餐标和补助结算方式可根据市场变化情况，经双方协商调整；任何调整须经甲方书面审批同意后方可实施，乙方应提前不少于30日向甲方提出书面调整申请并说明调整理由及依据，未经甲方书面同意，乙方不得擅自变更餐标或收费标准。

3.甲方依据就餐的数据和测评结果，由乙方开具有效发票（含税），按季度支付财政承担的费用。

4.甲方的工作餐票、客餐，每个季度结算一次，乙方凭发票（含税和餐票或客餐审批单等附件）进行结算。

5.甲方所应付款项须在乙方发票送达15个工作日内支付，保证乙方食堂运营资金周转。

名称：安宁程皓餐饮服务有限公司

统一社会信用代码：91530181MA6QATKH11

开户行：中国建设银行昆明安宁支行

银行账号：53050195503600000668

七、违约责任

甲乙双方中任一方有违约情况发生的，除赔偿守约方直接经济损失外，违约方应向守约方支付违约金为30000元（叁万元整）。该违约金与风险抵押金的扣除互不影响，甲方有权同时主张违约金并扣除风险抵押金；违约金不足以弥补甲方实际损失的，甲方有权就不足部分继续向乙方追偿。其中：

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

1.乙方缴纳的食堂经营风险抵押金30000元，如乙方在服务期间违反食品安全有关规定，被有关部门查处的，甲方有权扣除风险抵押金，若发生食品安全事故，甲方有权扣除风险抵押金，产生的食品安全事故责任和损失全部由乙方承担，风险抵押金不足以弥补甲方全部损失的，甲方有权就不足部分继续向乙方追偿。赔偿范围包括但不限于医疗费、赔偿金、行政处罚罚款、律师费、鉴定费、诉讼费及其他合理费用。风险抵押金在服务期结束，如果乙方无违约行为时，由甲方不计息退还乙方。

2.服务期间，乙方不得将食堂转包、分包、转租给他人经营，或者变相将食堂转包、分包、转租给他人经营。如果发生此种行为，甲方有权不予退还经营风险抵押金30000元作为违约金，同时甲方有权单方面解除本合同。乙方如因客观原因需要提前终止合同，需提前30天向甲方提出书面申请，经甲方书面同意后方能解除协议，甲方不同意解除的，乙方不得单方终止合同；未经甲方书面同意乙方擅自停止服务或终止合同的，属于根本违约，甲方有权扣除全部风险抵押金并追究乙方的违约责任。甲方同意解除的，双方应在解除前完成费用清算、资产交接和资料移交。

八、争议的解决

1.本合同在履行过程中发生的争议，由双方协商解决，协商不成的可向安宁市人民法院诉讼解决。本合同生效以后，双

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

方均应全面履行本合同约定的义务，任何一方不履行或者不完全履行本合同约定义务的，应当承担相应的违约责任，并且赔偿由此给守约方造成的损失，包括守约方为实现债权而支付的律师费、公证费、鉴定费、保全费和诉讼费等。

2.本合同若有未尽事宜，将由双方协商处理，协商处理后，另签补充协议。补充协议与本合同不一致的以补充协议为准，补充协议与本合同具有同等法律效力。因上位政策、文件有变动，经双方协商再行约定，若因政策变动食堂服务工作需停止的，甲方需提前书面通知乙方，并及时结清产生的服务费，经双方确认债权债务情况后解除合同停止服务，双方不承担违约责任。

九、其他

1.乙方在服务期内与第三人所发生一切债权、债务均由乙方享有与承担，甲方不承担任何责任。乙方所雇工作人员在服务期内所发生的工伤事故、劳资纠纷等均与甲方无关。

2.甲方保证乙方的服务环境不受干扰，如有出现由甲方负责解决。

3.《县街街道办事处机关食堂满意度测评细则》作为本合同的附件，与本合同具有同等的法律效力。

4.服务期限内，如遇不可抗力因素导致合同无法履行时，双方应按有关法律规定及时协商解决；若遇国家对该地块征占

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

用，合同双方必须服从，乙方装修部分补偿归乙方，甲方装修部分及房屋、土地补偿归甲方。

5.服务期满前3个月时，甲方将按照招投标相关程序重新招标；如乙方未能中标或未参与投标的，甲方提前一个月通知乙方限期办理，移交相关物品，乙方投入费用的损失由乙方自行承担，甲方不进行任何赔偿或补偿。

6.本合同自双方签字之日起正式执行，经双方签字盖章后生效。双方统一社会信用代码证复印件、法定代表人身份证明书、授权委托书、招投标文件、中标通知书、相关资质证明文件、县街街道办事处机关食堂满意度测评细则、县街街道办事处机关食堂满意度测评评分表、县街街道办事处机关食堂厨具物品清单作为合同有效附件是本合同的有效组成部分。合同一式陆份，甲方肆份，乙方贰份。

附件：1.县街街道机关食堂日常检查记录表

2.县街街道办事处机关食堂满意度测评细则

3.县街街道机关食堂职工满意度测评表

4.县街街道机关食堂考核评分表

甲　方：

法定代表人：王连吴

委托代理人：高源

日　期：2026.10.30

乙　方：

法定代表人：王连吴

委托代理人：

日　期：2026年10月30日

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

附件1

县街街道机关食堂日常检查记录

序号	检查项目	检查标准	检查情况	备注
1	仪容仪表	上岗期间穿戴工作服		
2		工作期间必须戴口罩、手套		
3		头发不露帽外、不戴戒指、不涂指甲油		
4		制服整洁无异味		
5	食品安全及卫生	消毒柜正常使用		
6		员工操作符合规定		
7		食品生、熟分开存放		
8		食品来源可追溯		
9		食品验收专人负责		
10		食材仓库、操作间无老鼠蟑螂、无蚊蝇		
11		操作台清洁整齐、无异味		
12		洗菜池无泥沙污垢及异味		
13		料品摆放整洁		
14		餐具消毒		
15		灶具、厨具整齐、有序、清洁		
16		蒸箱清洁无灰尘、油污		
17		抹布专用，不用抹布擦碗盘		
18		通风、排烟、排水良好		
19		开餐前桌面光洁、地面洁净		
20		地面无油渍、水、垃圾		
21		角落无灰尘、蛛网		
22		无腐烂变质和不合格的物资及原料		
23		墙壁和房顶无油污、霉斑		
24		垃圾、废弃物存放专用容器中		
25		垃圾装袋化，及时清除		
26		电器设备摆放整齐，清洁卫生		
27		及时进行全面卫生清洁		
28		洗手盆、下水道、无积垢，保持畅通		
29		消毒后餐具摆放合理整齐		
30	服务质量	禁止与就餐人员发生冲突、争吵		
31		服务热情周到、使用文明用语		
32		残渣剩菜倒入专用容器		
33		餐具轻拿轻放		
34		准时开餐		
35		菜单公布		
36		菜品供应及时，不出现拖延断格现象		
37		无顾客投诉现象		
38		工作人员配备齐全		
39	其他	照明灯具正常使用		
40		牙签、纸巾摆放整齐		

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

附件2

县街街道办事处机关食堂满意度测评细则

1.目的

加强县街街道办事处机关食堂管理，提高服务单位的服务质量，努力为街道工作人员提供一个良好的生活环境。

2.测评范围

县街街道办事处机关食堂内部各项工作、食堂周边环境卫生和安全责任区域。

3.测评办法

合同签订之日起三个月，县街街道办事处每月组织街道办事处全体机关干部职工进行第一次测评，测评低于70分，终止合同协议；合同有效期最后三个月，县街街道办事处组织街道办事处全体机关干部职工进行一次测评，测评低于70分，县街街道办事处可不续签下一年度合同协议；合同有效期内其他时段，县街街道办事处每季度组织街道办事处全体机关干部职工进行一次测评，测评低于70分，按县街街道办办事处要求进行整改，提出可行的整改方案并告知就餐人员，并扣减当季度财政承担餐费的5%，并，连续2个季度测评低于70分，扣除该季度财政补助总服务费10%，县街街道办事处可单方终止合同，且不承担违约责任。

4.考核内容

4.1工作制度管理

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

4.1.1经营证照齐全，依法经营，工作人员持证上岗，管理制度上墙。

4.1.2上岗期间必须穿戴工作服、帽、手套，头发不露帽外，不涂指甲油，不留长发，操作直接入口食品必须戴口罩。

4.1.3工作人员配备到位。

4.1.4勤洗手，勤剪指甲，勤理发洗澡，勤换工作服帽。

4.1.5服从甲方的管理。

4.2食品安全。

4.2.1食品采购遵守安宁市市场管理局《食品原料采购索证、索票、购进验收制度》。

4.2.2餐饮器具清洗消毒遵守安宁市市场管理局《餐具洗消岗位管理制度》。

4.2.3餐饮服务食品安全遵守安宁市市场管理局《餐饮服务食品安全管理制度》。

4.2.4餐厅食品安全遵守安宁市市场管理局《餐厅食品安全管理制度》。

4.2.5食品储存遵守安宁市市场管理局《食品库房管理制度》。

4.3供餐质量和标准

4.3.1严格按照甲方指定的供餐方式和标准执行。

4.3.2按时准点开餐，菜品供应及时，不出现菜品供应断档现象。

4.3.3每周一公布一周菜谱。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

4.3.4就餐人员餐饮满意度调查的满意率不低于70%。

4.3.5食堂范围内不得储存、出售烟酒等物品。

4.4环境卫生

4.4.1责任区卫生划片分工，责任到人，并每天进行清扫。

4.4.2采取措施消除鼠害、虫害、蚊蝇。

4.4.3设备布局合理，整齐、有序、清洁。

4.4.4厨房和餐厅无积尘、蛛网，地面无积水、油腻并保持干燥，墙壁和房顶无油污、霉斑、滴水。

4.4.5垃圾、废弃物存放在专用容器中，并加盖密闭。每天及时清除。

4.4.6各种电器设备用具摆放整齐，清洁卫生，专人负责。

4.4.7操作台、货物架、调料台、蒸箱清洁无灰尘、油污，洗菜池无泥沙、污垢及异味。抹布专用洁净，不用抹布擦碗盘。

4.4.8厨房每次操作完毕彻底清扫一次，每周大扫除次，确保地面、墙壁、顶棚、炉灶、容器用具、案板工具等光亮、干燥、整齐、卫生。通风、排烟、排水良好。

4.4.9洗碗间、蒸饭间沟道畅通，无积水。

4.4.10及时清理废弃物和垃圾。保证餐厨垃圾日产日清。

4.4.11餐前必须做好餐厅清洁工作，桌面光洁，地面洁净，并随时保洁，垃圾及时清除。

4.4.12就餐中有专人负责餐桌、地面清洁卫生。

4.4.13餐后必须对餐厅及时进行全面的清洁卫生，清除垃圾。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

4.4.14楼道洗手盆和卫生间便池内无积垢，保持畅通。

4.4.15餐具和碗筷坚持“去残渣、洗涤剂洗刷、净水冲洗、消毒柜高温消毒”，四道消毒工序，以光、洁、涩、干为消毒要求。

4.4.16消毒后的各用餐具整洁有序，碗柜防尘，无杂物，无油污。

4.4.17洗碗池专用，洁净，无残渣，无油垢。

4.4.18每餐后餐具必须使用消毒柜消毒，餐具摆放正确合理。各种盆等用具要用消毒剂或沸水煮进行消毒，并用纱布防尘。

4.4.19常开窗通风，保持室内清洁。

4.4.20非工作人员不得进入操作间，不得在操作间会客。

4.5服务质量

4.5.1禁止与就餐人员发生冲突与争吵，使用文明用语，热情服务，一视同仁，足量均匀售饭。

4.5.2使用收餐车，将残渣剩菜倒入垃圾桶内，收餐具轻拿轻放。

4.5.3分类分档收取餐具，残剩菜肴集中处理。

4.5.4用洗洁精与干净抹布擦拭餐桌、转盘，清理地面。

4.5.5检查餐台餐椅是否对齐。

4.5.6服务体系制度健全，人人知晓操作规程和服务规则。

4.5.7食堂安全应急机制健全，人人知晓应急处理流程。

4.5.8加强工作人员培训，每周开展一次，培训学习要有记录。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

4.5.9机关干部职工投诉一次，经查实扣满意度考核总分3分。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

附件3

县街街道机关食堂职工满意度测评表

机关干部职工:

为进一步提高食堂服务质量及水平，党政综合办公室现以线上方式对机关食堂季度服务情况进行测评，请各干部职工本着实事求是的原则，对食堂做出客观公正的评价。我们将对照干部职工所提的合理建议及意见进行整改。感谢各位就餐人员对食堂的关心和支持!

测评项目	测评标准	评价	备注
服务及接待质量	1.员工注重个人卫生; 2.工作人员热忱服务，服务不拖沓; 3.处理服务对象反映的问题及时到位。	满意 一般 不满意	
环境卫生	1.厨房操作间、餐厅干净整洁; 2.餐具清洗消毒清洁卫生; 3.桌椅摆放、物品放置是否整齐;	满意 一般 不满意	
饭菜种类及味道	1.荤素营养搭配合理，种类齐全; 2.菜品多样，时有更新; 3.口味咸淡适宜;	满意 一般 不满意	
餐饮质量	1.饭菜新鲜，无异物; 2.按时准点开餐，菜品供应及时; 3.供应足量，不出现菜品供应拖延或断档情况。	满意 一般 不满意	
综合评价	满分100分		
合计			

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

意见或建议：

安宁市人民政府县街街道办事处

年　月　日

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

附件4

县街街道机关食堂考核评分表

项目	考核内容	分值	得分	小计	扣分说明
一、工作制度管理（9分）	1.依法经营，经营证照齐全，工作人员持证上岗，管理制度上墙。	2			
	2.上岗期间必须穿戴工作服、帽、手套，头发不露帽外，不戴戒指，不涂指甲油，不留长发，操作直接入口食品必须戴口罩。	2			
	3.工作人员配备到位，不得少于10名。	2			
	4.勤洗手，勤剪指甲，勤理发洗澡，勤换工作服帽。	1			
	5.服从甲方的管理。	2			
二、食品安全（14分）	1.食品采购遵守安宁市市场管理局《食品原料采购索证、索票、购进验收制度》。	2			
	2.餐饮器具清洗消毒遵守安宁市市场管理局《餐具洗消岗位管理制度》。	2			
	3.餐饮服务食品安全遵守安宁市市场管理局《餐饮服务食品安全管理制度》。	2			
	4.餐厅食品安全遵守安宁市市场管理局《餐厅食品安全管理制度》。	2			
	5.食品储存遵守安宁市市场管理局《食品库房管理制度》。	2			
	6.与供应商签订食品安全责任书，建立食品级原材料进货100%可追溯制度；食品入库检验安全质量，与大宗食品索要三证（卫生证、检疫证、合格证），购货合同，发票齐全；有合格供应商台账，有原材料检测相关证明（符合索证制度）；有原材料验收台账。	2			
	7.原材料未出现腐烂、品质较差等现象。	2			
三、供餐质量和标准（8分）	1.严格按照甲方指定的供餐方式和标准执行。	5			
	2.按时准点开餐，菜品供应及时，不出现菜品供应拖延或断档现象。	1			
	3.每周一公布一周菜谱。	1			
	4.就餐人员餐饮满意度调查的满意率不低于80%。	1			
四、环境卫生（17分）	1.责任区卫生划片分工，责任到人，并每天进行清扫。	1			
	2.采取措施消除鼠害、虫害、蚊蝇。	1			
	3.设备布局合理，整齐、有序、清洁。	1			
	4.厨房和餐厅无积尘、蛛网，地面无积水、油腻并保持干燥，墙壁和房顶无油污、霉斑、滴水。	1			
	5.垃圾、废弃物存放在专用容器中，并加盖密闭。垃圾袋装化，每天及时清除。	1			
	6.各种电器设备用具摆放整齐，清洁卫生，专人负责。	1			
	7.操作台、货物架、调料台、蒸箱清洁无灰尘、油污，洗菜池无泥沙、污垢及异味。抹布专用洁净，不用抹布擦碗盘。	1			
	8.食堂各作业区每次操作完毕彻底清扫一次，每周大扫除一次，确保地面、墙壁、顶棚、炉灶、容器用具、案板工具等光亮、干燥、整齐、卫生。通风、排烟、排水良好。	1			

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

	9.餐前必须做好餐厅清洁工作，桌面光洁，地面洁净，并随时保洁，垃圾及时清除。	1			
	10.餐后必须对餐厅及时进行全面的清洁卫生，清除垃圾。	1			
	11.楼道洗手盆和卫生间便池内无积垢，保持畅通。	1			
	12.餐具和碗筷坚持"去残渣、洗涤剂洗刷、净水冲洗、消毒柜高温消毒"，四道消毒工序，以光、洁、涩、干为消毒要求。	1			
	13.消毒后的备用餐具整洁有序，碗柜防尘，无杂物，无油污，杜绝二次污染。	1			
	14.洗碗池专用，洁净，无残渣，无油垢。	1			
	15.每餐后餐具必须使用消毒柜消毒，餐具摆放正确合理。各种盆等用具要用消毒剂或沸水煮进行消毒，并用纱布防尘。	1			
	16.厨房、餐厅常开窗通风，保持室内清洁。	1			
	17.非工作人员不得进入操作间，不得在操作间会客	1			
五、服务质量（5分）	1.禁止与就餐人员发生冲突与争吵，服务热情周到、使用文明用语。	1			
	2.使用收餐车，将残渣剩菜倒入垃圾桶内，收餐具轻拿轻放。	1			
	3.服务体系制度健全，人人知晓操作规程和服务规则。	1			
	4.加强工作人员培训，每周开展一次，培训学习要有记录。	1			
	5.无顾客投诉现象，每投诉一次扣1分。	1			
六、设备设施管理（9分）	1.洗涤、通风、防腐、防尘、排风、抽油、污水排放、垃圾容器等设施设备齐全完好；上下水道通畅，无积水污物积存。	1			
	2.清洗池、消毒池、冲洗池及洗肉、菜池标识明确、消毒设备标识清楚、效果可靠。	1			
	3.天花板、排气罩、灶台、操作台洁净无油垢、瓷砖无破损，墙皮和油漆无脱落。	1			
	4.垃圾、泔水容器密闭完好，餐厨垃圾实施分类和减量处理。	1			
	5.工具、用具、餐饮具材料符合国家标准，储存食品工用具、容器、冰箱生物分置和使用，标志明显；直接入口的食品采用无毒、清洁的材料包装，禁用有色塑料容器。	1			
	6.具有操作危险性的设备，需张贴安全警示语。	1			
	7.开关、线路防护完好无损，操作间、前厅按要求配备灭火器材且在有效期内。	1			
	8.使用运水烟罩并保持其清洁卫生（无明显的油污迹）。油烟罩物见本色，无油渍。	1			
	9.设备保持清洁干净，表面不得有锈斑或其他污物残留，接触食材的接触面必须及时清洗消毒，严禁用水直接冲洗带电设备。	1			
七、盛用具管理（3分）	1.刀具、砧板生、熟、荤、素分开使用，并有明显标识；刀具、砧板使用后须统一进行清洗消毒，并按要求侧立存放在通风处。	1			
	2.毛菜筐、净菜筐干净，区分使用，并有明显标识。	1			
	3.餐具、工器具彻底清洗消毒沟不得有残渣、油脂等污物，	1			

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

	保洁存放，存放及使用过程中防止二次污染。				
八、库房管理（4分）	1.所有库房干净卫生，不潮湿、无异味；物品标识清楚，登记齐全，填写规范，账、卡、物相符。	1			
	2.库房食品原料储藏做到分类分架，专室专用，离墙隔离，物品分类摆放且整齐，遵循"先进先出"原则。	1			
	3.库房内无过期、变质及"三无"产品，无病媒生物污染，预包装食品必须有QS标志。	1			
九、冷藏、冷冻管理（4分）	1.冰箱（柜）、冷库内部无血水、异味、残渣、油污。冰箱（柜）、冷库内物品标识明显准确、字迹清晰，不得涂改。	1			
	2.带包装原料和冷冻制品（除真空包装及速冻小包装）放入冰箱（柜）时需去除外包装、塑料袋包装，必须白色无字。	1			
	3.冰箱（柜）内物品不能积压、堆积、不超过容积的2/3，确保冷气的循环畅通。	1			
	4.物品需要冷藏、冷冻的，要严格按生、熟、半成品、水产品、荤、素分类分开存放，并用保鲜膜密封，并标明存放日期，存放人等。	1			
十、加工制品管理（9分）	1.肉类、鱼类冻品常温下应使用流水解冻，或冷藏解冻，未解冻或解冻不完全不得直接烹煮。	1			
	2.生熟食品应分开存储，使用保鲜膜密封。	1			
	3.工器具需干净无污染，定位存放，案板整洁干净，立式存放，刀具无锈迹，清洁并正确摆放，药品、苍蝇拍定位存放。	1			
	4.食物烧熟煮透，烹饪过程中，中心温度应达到70℃以上，记录真实规范。	1			
	5.炒炉区及切配区应保持其清洁卫生（无残渣、污水积水）。	1			
	6.加工后的成品应与半成品、原料分开存放。	1			
	7.食品原料新鲜，无腐烂变质食品，加工制作做到防尘、防蝇、防鼠、防腐。	1			
	8.配菜与出菜盘专用、标志明显，盖布洁净，正反标志清晰。	1			
	9.餐厨废弃物日产日清，盛放容器密闭、清洁、定期消毒。	1			
十一、专用管理（1分）	1.凉菜制作有专用的生、熟食砧板及菜刀。	1			
十二、餐厅管理（4分）	1.调料台、调料盒干净并注明，调料及时更换。	1			
	2.筷子大小头分开。筷子、筷桶、筷盘每餐消毒，卡机（台）有保护膜，无油垢，能正常使用。	1			
	3.抹布、防护用具严格按照程序清洗、消毒和保洁存放。	1			
	4.餐厅内外环境干净、整洁、周围无污染，无卫生死角，无乱堆、乱放杂物	1			
十三、收尾	1.收尾后门、窗、墙面、地面无杂物，刀、墩清理彻底，	1			

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

管理（5分）	油烟灶、灶具干净；地面干燥，无油污及食物残渣，有防滑措施，不打滑。				
	2.收尾后餐具用具、炊用具、盛用具清洗彻底，按规定放置及防护。	1			
	3.垃圾桶倾倒及时、并清洁定位存放。	1			
	4.墙壁、天花板无油污迹和蜘蛛网。各处管、线、灯罩、排风口清洁，无油污污垢。	1			
	5.下水道无积垢，收尾后无残渣、污水、篦子干净，所有的水池内无积垢、无残渣、污水。	1			
十四、食品留样管理（1分）	1.留样食品齐全，在冷藏条件下存放24小时，每个品种留样量不少于100克，如袋包装食品应整包留样，不许散包留取应每餐全部留样	1			
十五、病媒生物防治管理（4分）	1.病媒生物防治合格率100%，密度低于国家标准，无蚊蝇滋生现象，染蟑鼠率3%以下。	1			
	2.食堂内按照的纱窗、门、门帘、风幕、自动门等无破损；各类管道设施安装防鼠装置，设置鼠盒、毒饵新鲜有效，防蝇帘、防蝇绳完好有效。	1			
	3.餐厅、操作间墙壁无洞穴和缝隙；灭蝇灯悬挂于操作间出入口和通道，排水出入口和排气口应有网眼孔径小于6毫米的金属隔栅或网罩。	1			
	4.库房窗户装防鼠网罩、库房门包铁皮，设防鼠板，无裂痕、破损。	1			
十六、营养健康管理（2分）	1.落实控油、控盐措施，在餐厅醒目位置显示食品营养成分。	1			
	2.采取多种形式，定期开展健康知识宣传，有固定的宣传阵地，引导职工养成良好的饮食习惯，掌握自我保健知识。	1			
十七、培训（1分）	1.要定期不定期对从业人员进行食品安全专业知识培训，有培训记录。	1			
考核总得分：					
考核单位（盖章）： 参加考核领导小组成员（签名）：			被考核单位（签章）： 参加考核人员（签名）：		

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App