

河南省市场监督管理局

熊儿河路79号职工餐厅服务合同

甲方：河南省药品医疗器械检验院（河南省疫苗批签发中心）
乙方：郑州味之源酒店管理有限公司

为了搞好职工生活，提高饭菜质量，增加菜式品种，更好的为职工服务，甲方将食堂承包给乙方服务，本着平等互利的原则，为明确双方的权利和义务，甲、乙双方经过友好协商，特订立本合同。

一、服务模式

1. 采用餐饮服务大包的模式，餐饮服务、安全运行、食材采购、辅料采购、餐厅易耗用品、餐饮设备及餐具用品使用维护、餐饮安全等由乙方提供，甲方负责提供适合餐饮服务的场地，对原材料采购、餐饮标准、设备维护、餐具卫生、安全经营等进行监督，并支付餐饮服务费用。

2. 河南省市场监督管理局熊儿河路79号职工餐厅（以下简称餐厅）供应早、中两餐，实行自助餐形式（特殊情况可实行分餐、送餐），餐费标准为早餐8元（个人支付2元，餐费补助6元），中餐20元（个人支付4元，餐费补助16元），按月按刷卡次数数据实结算（合同金额=每月实际刷卡次数*据实结算金额）。

3. 总餐饮服务费用包含但不限于应配备的全部服务及管理人員工资、加班费、劳保福利费、工会经费、教育经费、办公费、差旅费、通讯费、公司管理费、食材采购费、餐厅易耗品、餐饮设备及餐具用品使用维护、垃圾处置清运费、消杀防疫、油烟清洗费、税金、员工住宿等费用。

4. 乙方为甲方提供餐饮保障服务，按照甲方规定餐标制作饭菜，负责供应甲方职工用餐及餐厅服务。

5. 甲方明确专职人员负责餐厅的日常监督管理，乙方应接受甲方的监管。

6. 乙方作为餐饮服务的实际提供方，承担食品安全责任。因乙方原因导致食品安全事故及甲方损失的，乙方应承担全部法律及赔偿责任。

二、餐标拟定及服务要求

1. 早餐8元，品种不少于菜4凉4热，牛奶、汤和粥类不少于4种，主食6种（面点2种、油条、包子、杂粮和鸡蛋），现场制作汤类（羊肉、牛肉、驴肉、豆腐、丸子汤其中1种）、胡辣汤等。

2. 午餐20元，品种不少于菜8热，荤素各半，凉菜4种，汤荤素甜3种，主食8种，时令水果2种，现场制作面类制品（刀削面、炸酱面、牛肉面、捞面、烩面等其

中1种)、米皮或米线等。

3. 晚餐根据就餐人员数量，简餐自费。
4. 就餐时间内保证各类品种不缺少。
5. 节假日、休息日为物业安保人员、值班人员提供简餐。
6. 为甲方会议餐、加班餐等餐饮活动提供服务保障。

三、服务期限

自合同签订之日起1年。

四、服务费用及支付方式

1. 合同总金额：499.3874万元，其中服务费237.7874万元，餐费暂估261.6万元。

2. 餐费支付方式：采取刷卡就餐方式，甲方职工一人一卡，仅限本人使用，乙方提供充值服务，甲方支付部分每两月一结。餐厅餐费标准为早餐8元职工负担2元，中餐20元职工负担4元。因单位职工个人承担部分金额在餐厅充值，结算金额按早餐6元，中餐16元，每月按刷卡次数数据实结算。

3. 服务费支付方式：按人数占比，按月支付。熊儿河路79号职工总人数541人，其中省局机关331人，承担比例约61%，河南省药品医疗器械检验院210人，承担比例约39%。

4. 餐费根据就餐实际情况核算，省局机关部分由河南省市场监督管理局机关服务中心账户支付，河南省药品医疗器械检验院部分由其自行支付。乙方应于每月月初将上月就餐情况及餐费金额，报河南省市场监督管理局及河南省药品医疗器械检验院相关部门审核，并出具发票，河南省市场监督管理局及河南省药品医疗器械检验院收到增值税发票并确认无误后，应在10个工作日内，将应支付部分的餐费支付乙方。

5. 餐厅内的水、电、燃气、空调费由甲方承担，乙方应节约水电燃气，甲方定期检查、结算，如有超额损耗部分产生的费用甲方有权在服务费中扣除，不足部分由乙方补足。

6. 乙方转账开户银行：

开户名称：郑州味之源酒店管理有限公司；

账号：371905970910918。

五、甲方的责任和义务

1. 为乙方提供服务过程所需场地以及必要的餐厨设备及水、电、燃气，负责基础设施（房屋、水、电）的管理、维修、保养。合同期内厨房设备日常维护维修费用由乙方负责；维修（200元以上）和必须添置或更换的，由乙方提出申请，经甲方相关处室（单位）审核同意后，按甲方有关程序给予解决，费用由甲方承担；如因乙方及乙方人员原因导致设备需维修、添置或更换的，由乙方自行解决承担相关费用，甲方先行解决的可向乙方追偿。

2. 甲方监督乙方建立健全职工餐厅相关卫生管理制度、原材料验收制度、食品留样制度、库房管理制度、岗位职责等制度和内部考核制度、应急处理方案等规章制度，并监督检查乙方执行情况，对发现的问题，责令乙方及时整改。甲方将根据项目需求及合同、招标文件、投标文件中的标准，制定考核方案，不定期对乙方开展考核（见附件1、附件2）。

3. 甲方监督乙方是否按照招标文件中相关规定及本合同约定内容落实。对饭菜质量、人员卫生、后厨及餐厅内卫生、食品卫生安全实施监督检查，对发现的问题有权责令乙方整改；对乙方采购的原材料进行监督、检查，乙方必须保证质量，严禁使用假冒伪劣等不符合食品卫生安全规定的产品，一经发现，责令对相关责任人进行相应处罚；对乙方的经营情况、服务态度、食品留样情况以及从业人员身份和健康等进行监督、检查和指导。

5. 保证厨房及餐厅用水、电、气的供应，如出现停水、电、气等情况负责协调解决。

6. 不对乙方合理、合法的经营管理工作进行干涉，甲方提出的合理整改意见，乙方应当无条件执行。

7. 通知乙方就餐人数，乙方根据就餐人数准备餐料。如特殊情况甲方就餐人员大量增加，乙方应积极协助甲方提供各项服务。甲方有重大活动或节假日等情况时，提前3日通知乙方，由乙方根据计划配合并提供保障。

8. 负责协调人员文明就餐，遵守秩序，如有遇到乙方服务不周事宜，应向乙方管理层投诉，避免就餐人员与乙方工作人员发生纠纷。

9. 甲方负责职工餐卡系统的配备和管理。

六、乙方权利义务

1. 乙方负责餐厅的日常运转，备齐相关证件(餐饮服务许可证、员工健康证等)，并将服务团队人员花名册(包括姓名、身份证号、手机号、岗位工种)向甲方报备，并主动接受甲方不定期考核。

2. 乙方及乙方员工与甲方不存在劳动关系，乙方负责员工日常管理和培训，依法为员工缴纳社会保险、工伤保险，承担用工、工伤等纠纷等。乙方自行负责人员工资、加班费、劳保福利费、工会经费、教育经费、办公费、差旅费、通讯费、公司管理费、食材采购费、餐厅易耗品、甲方的权利和义务外的餐饮设备及餐具用品使用维护、垃圾处置清运费、消杀防疫、油烟清洗费、税金、员工住宿等费用，并对员工的安全负责，在服务过程中，因乙方员工发生任何本人及他人人身安全事故，全部由乙方负责，与甲方无关。

3. 乙方负责职工餐厅的服务管理，须严格执行国家和地方环境与食品安全标准，加强管理，杜绝食品安全事故发生，并主动接受甲方在食品安全及餐饮管理等方面的监督指导，积极落实6S管理及明厨亮灶制度。

4. 乙方自行采购食材、加工餐品，甲方审核食谱，做到饭菜合理搭配、安全健康，让大多数职工满意。餐厅根据季节变化，每周公布菜谱，每周要更换菜品、不断变换

菜味。应征集大家意见，不断改善提高品质，菜品达不到就餐单位多数满意可随时调换厨师。

5. 非经甲方同意，乙方不得以任何理由误餐或停餐，否则按违约处理，甲方有权单方解除合同。

6. 采购的原材料必须符合国家和地方食品安全标准，肉、蛋、奶、米、面、油和调料等要求为非转基因、优质、知名品牌产品，牛羊肉必须清真且其他要求同上。猪肉必须两章两证齐全，来源正规，其他肉品必须提供检疫合格证明，乙方负责采购、入库并登记建立台账。蔬菜供应渠道必须报甲方同意备案，时令蔬菜等采购应当新鲜选优。甲方有权对乙方所采购的材料采取随机抽查，对质量不合格，价格不合理的，乙方必须进行更换、调整。

7. 乙方所有员工上岗前必须通过当地卫生监管部门指定医院或防疫站的体检，领取饮食行业健康证，保证全员持证上岗。无健康合格证者，不准在餐厅工作。

8. 做好餐厅的饮食卫生和环境卫生，乙方全体员工要用语文明，服务规范，衣着干净整洁，一律穿工作服上岗（费用乙方自理），操作间内严禁吸烟。

9. 乙方要爱护甲方所提供的，包括但不限于房屋、餐具、厨房固定资产设备等财产，不得蓄意破坏；因乙方故意或非正常使用产生的一切损毁，不适用于本合同第五条第一款，由此产生的一切责任、损失、经济赔偿等由乙方自行承担。

10. 乙方要节约水、电、气等使用，杜绝长明灯。要做好防火、防盗、用电、用气等安全工作。乙方为餐厅食品安全、生产安全、消防安全第一责任人，必须做好各项安全和食品卫生等工作。如发生失窃、火灾、食物中毒等事故，造成的一切责任、损失、经济赔偿等由乙方自行承担。

11. 乙方在合同期内与外界发生的一切债权债务等纠纷均与甲方无关。乙方在合同期内必须严格履行合同要求，不得将餐厅及相关服务转包（转租）或变相转包（转租）给第三方，不得采取合伙、合股、转让等其他形式经营，不得对外提供用餐服务，如影响乙方正常服务，甲方有权解除合同，要求乙方3日内立即退场并办理交接。逾期，甲方有权自行组织强制清场，乙方承担相关费用及场内乙方遗留物品在内的全部损失。

七、餐厅设备的管理

1. 甲方采购的所有设备、设施、用品、用具（以下简称甲方资产）的所有权归甲方；乙方进场后，甲乙双方共同确认相关设备能正常使用，乙方按甲方提供的资产清单盘点确认，并签字确认；办完移交手续后，合同期内甲方资产使用权由乙方行使，乙方应当妥善保管、使用、维护。

2. 在合同有效期内，乙方可以免费合理使用甲方资产，但不得外借，外租或以甲方资产做抵押、质押对外担保或贷款、融资等，未经甲方允许，不得使用甲方资产为任何第三方提供服务。

3. 乙方在对甲方资产的使用中，应对甲方资产负责，进行妥善保管和维护，出现安全隐患时应及时整改并通知甲方；合同有效期内，所有设备、设施、用品、用具的日常维护维修费用由乙方负责。

4. 合同有效期内，甲方资产达到报废条件的，由乙方提出，甲方协调有关职能部门办理报废手续。

5. 合同到期后，乙方须按甲方资产清单（已批准报废，正常损耗的除外）如数交还所有甲方资产，丢失、非正常损坏、擅自处置造成甲方损失的，乙方应承担赔偿责任。

八、违约责任

1. 合同生效后，双方应严格遵守，除了因自然灾害、社会突发事件等不可抗力的原因外，甲乙双方任意一方违约，守约方都将有权追究违约方责任。

2. 乙方违反国家和地方食品卫生管理法规以及有关职工餐厅的卫生管理制度，造成甲方食品安全事件的，由乙方负责赔偿并承担相应的法律责任，甲方有权单方解除本合同。

3. 乙方服务不善，出现饭菜质量差、卫生差等问题，经甲方监督整改无效的，或餐厅测评满意度不足70%的，甲方有权单方解除本合同，由此造成的全部损失由乙方承担。

4. 对乙方关键岗位人员达不到业务技术要求，职工意见大、反映强烈，甲方责令乙方进行人员调整，乙方应当调整。

5. 乙方从业人员有违法乱纪，甲方责令乙方应立即辞退，并及时调派替补人员。

6. 如乙方提供虚假资质证明材料不具备履行本合同的合法资质时，或所在公司在国家企业信用信息公示系统上有记录被列入黑名单受到行政处罚时，甲方有权解除本合同，乙方需承担违约责任，给甲方造成损失的，乙方应承担赔偿责任。

7. 甲乙任一方有意提前终止合同，必须提前通知对方，否则需赔偿对方相应的损失。

8. 本合同期内，如甲方办公地点搬迁，或因机构改革等原因，不需要乙方继续提供餐饮保障服务，本合同自动终止，甲方无需承担违约责任。

九、其他

1、本合同一式捌份，甲方肆份，乙方肆份，双方签字盖章后生效。本合同未尽事宜，双方协商解决，甲方招标文件、乙方投标文件、补充协议及餐厅管理考核办法与本合同具有同等效力。

2. 发生争议或纠纷，双方友好协商解决。协商不成，任何一方均可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

附件：1. 餐厅管理考核办法

2. 餐饮服务考核评分细则



甲方（盖章）：

法人代表

或授权代表：



地址：郑州市郑东新区熊心河路79号

电话：0371-65566618

日期：2026年4月28日



乙方（盖章）：

法人代表

或授权代表：



地址：郑州市金水区花园路街道农业路号院内小平房

电话：18303993335

日期：2026年4月28日

附件 1

餐厅管理考核办法

为了加强甲方食堂的膳食管理工作，提高餐饮公司的服务质量，紧密与服务方的合作和协调，本着理解互惠、追求质量、信誉真诚的原则，特制订本办法。

一、管理考核的目的

督促餐饮服务公司进行制度化、规范化、科学化管理，切实履行餐饮服务项目。树立良好的服务形象，保证食堂的正常运转，确保饮食卫生安全，保持较高的饭菜质量，不断完善和提高餐饮管理工作水平。

二、管理考核的范围(包含但不限于以下内容)

- 1、餐饮服务人员的卫生资质
- 2、食材代购的渠道及资质
- 3、餐饮人员的配置情况
- 4、餐饮服务质量

三、管理考核的内容(包含但不限于以下内容)

- 1、餐厅菜品质量、菜品营养搭配考核
- 2、餐饮工作人员服务考核
- 3、食品卫生安全考核
- 4、设备设施安全考核
- 5、厨房、餐厅环境卫生环境状况考核

四、管理考核的标准

(一) 总体要求

餐饮公司安排专业的营养配餐师对甲方的食谱进行营养分析和合理搭配，根据六大营养素(蛋白质、油脂、糖类、维生素、水和无机)为原则，寻求运用多样化的烹饪原料搭配，每餐供应人体所需的天然食物，以丰富的营养素来源、营养素互补及均衡吸收等原理搭配菜品，提供健康可口的多品种饮食。

(二) 基本要求

1、所有服务人员必须具有健康证，餐饮公司必须将所有服务人员的健康证公示并将复印件报甲方备案。餐饮公司必须将各食堂的人员配置情况报甲方备案，餐饮公司调整各食堂人员必须报甲方审批。

2、所有服务人员必须按照规定着工装上岗。

3、所提供的各类饮食符合国家食品安全卫生标准。

4、为干部职工提供热情、方便、快捷的服务，保证就餐环境干净舒适、秩序良好遇有投诉，微笑应对，积极配合，及时解决问题。

5、餐食制作严格按照菜谱执行，每周五之前将下周菜谱报甲方审核，经甲方审核后向就餐人员公布。

(三) 日常工作标准

1、卫生与安全

1.1 食材卫生要求

(1) 严把原材料采购关，不准“三无”产品及变质原料进入。

(2) 食材必须认真按照卫生操作规程进行清洗。

(3) 食材的储存与制作，必须生熟分开。

1.2 个人卫生要求

(1) 工作时间穿戴干净的工作衣帽，戴好口罩及操作手套。

(2) 不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品，保证每天洗澡1次。

(3) 不得在楼内吸烟。

1.3 场所卫生要求

(1) 后厨设备卫生要求

炉灶灶面无污垢痕迹，调料用品盛器等干净卫生。切配台面无残留污垢或杂物，台面经常擦洗，生熟物品分砧切配，台面物品摆放整齐。

(2) 后厨环境卫生要求

厨房地面无混浊积水、垃圾或杂物，半成品及待烹饪品不得落地堆放。厨房墙面瓷砖干净、无油垢残留痕迹。顶部、角落无网状灰尘。清洗水池池面干净、无油污，池内无杂物或垃圾。下水道保持畅通，经常清理、疏通、冲洗，无垃圾或杂物积淀。

(3) 用餐区卫生要求

做好巡视检查，保证卫生用餐。供应餐台无灰尘、无油污、无汤水积淀痕迹。用餐桌椅干净、整齐，桌面剩菜等及时清理。

(4) 厨具、餐具、用具的消毒要求

各类厨具、餐具、用具指定专人负责，严格按照食药监局的有关规定和标准进行清洁，分类存放。

(5) 整体环境卫生要求

每日餐前、餐后，按卫生要求对后厨及餐厅予以清扫、保洁，

并由相关卫生负责人检查。每周选定具体时间，集中全体员工共同参加大扫除，厨师长负责督促整改及记录。

1.4 安全作要求

(1) 水资源：工作前后应检查阀门开关，注意水管、龙头渗漏或严重漏水，发现问题应及时报修。杜绝浪费，防止有关影响安全事故发生。

(2) 电器：按说明书或操作规程使用，严禁违章操作，如一般检修时应先切断电源后方可实施。做好各类厨房电器的维护保养工作，发现问题及时与厂家、销售商或甲方联系。

(3) 煤气：安全使用煤气，切实保持室内环境通风。经常检查管道和阀门开关的安全性，严防事故的发生。

(4) 油锅、烟道等安全：按热油或烹饪程序操作，严禁过热或过火起用油锅，防止自我损伤或火灾事故苗头的发生。

(5) 其他：仓库内不得私放物品或易燃易爆及有毒有害物品。注意食堂安全，及时锁门，防止发生盗窃。爱护食堂内的公共财物和甲方提供的相关设备，严禁乱涂乱画、蓄意破坏等，如有损坏按原价赔偿，不得走维修程序。

2、食材采购与储存要求

2.1 乙方采购油料、肉类、主食类、水产品、豆制品、盐类等原料要从信誉好品牌优的供应商处进货。

2.2 每日各食堂接收配送的原材料时，要核对数量、质量和卫生状况。

2.3 库存材料要分类保管，要有出入库记录，及时检查有期限。保持仓库的清洁卫生，杜绝鼠害、虫害。

3、菜品质量要求

3.1 营养要求

原材料品质好、新鲜，做到“二低三高四少一多”。二低：低油脂、低盐；三高：高膳食纤维、高蛋白质、高钙；四少：少肥肉、少高汤、少酱料、少油炸；一多：多蔬菜水果。

3.2 口味要求

考虑到不同人员的口味需求，保证多套菜谱不重样，各种菜系综合考虑，丰富口味做到多样化和多变化，丰富面食、小点心等的制作花样。能够根据干部职工的意见及时调整菜谱，结合传统节日定期举办美食节。根据季节调换菜系，夏季清淡为主，冬季推出滋补品种。

3.3 出菜要求

配比正确，菜品口味合适、咸淡适中，菜的中心温度达到75度，色香味俱佳。闭餐之前保证所有菜品足量供应。

4、节约要求

4.1 在足够保证正常用餐的情况下，讲求节约，避免浪费。

4.2 过期、变质的食材，退回采购环节，不得计入餐品的成本当中。

4.3 定期向甲方汇报早午餐后的剩余食品的处理方法。

4.4 严格执行水电气每日检查制度，从源头杜绝“跑、冒、滴、漏”等现象的发生，防止出现浪费现象。

五、管理考核的奖惩

1、餐饮服务公司未按规定考核标准完成的项目，甲方将根据《餐饮管理考核办法》进行罚款处理。

2、甲方有权针对出现的问题对餐饮公司实施处罚，并下达限期整改督办单，责成餐饮服务公司限期整改。情节严重的，甲方有权解除合作关系。

3、全年满意度及餐饮服务考核评定结果合格的，则退还履约保证金。不合格，则双方自动解除合同，履约保证金不予退还且甲方不需承担任何法律责任。

此办法作为服务合同的附件，具有格式化合同的相当效应。自签订服务合同之日起生效。此办法解释权在甲方。

乙方工作中出现违反招标文件、合同等现象以及未按甲方提出要求提供服务等情况，甲方有权要求乙方限期整改。整改期限到期后，甲方会同乙方共同对整改项目进行验收。对乙方拒不改正，或整改后仍不能达到规定(约定)标准的，甲方有权立即解除合同，履约保证金不予退还，且不提供任何违约补偿。因乙方原因致甲方损失的，对违约金不足以弥补甲方全部损失的，甲方有权继续向乙方追偿。

餐饮服务工作考核评分细则

评分内容		评分标准	分值	扣分	得分	扣分原因
基础管理 14分	组织架构和规范	组织架构按标书承诺配置，调整服务人员增减，应先报备，以不影响经营和服务质量为原则。	5			
		建立健全经营、仓储等各项管理制度，制订各岗位职责和考核标准。				
		建立内部沟通机制，定期组织班组会。				
	培训	建立内部培训机制，制定培训计划，提升员工素质和职业技能。	2			
		定期组织培训，做到时间、内容、人员、效果四落实。				
	员工素质	服务意识强，做到主动、热情、耐心和细致。	6			
		员工应每年定期体检，持健康证上岗				
		员工上岗前应具备良好的职业技能和道德素质，熟练操作。				
		注重个人卫生，不披散头发、不涂指甲油、不留长指甲，不戴首饰。不干与工作无关的事情，				
		注重仪容仪表，按要求保持工装整洁，并佩戴工帽、口罩、手套等，				
注重协调，加强相互间配合，做到无缝对接。						
应急管理	针对突发事件(水、电、气、消防)建立应急预案和台账，并定期组织培训、演练，面临突发事件及时通知相关部门，并采取相应措施	3				
菜品和服务质量 12分	菜品研发及菜品卫生	定期做好新菜品的研发和创新，并加以推广和运用，丰富菜品，提高保障质量。	8			
		确保食物出品检验合格。				
		菜品要按照要求清洗干清，保持卫生安全。				
		菜品清洗要仔细，确保无石子、沙子、菜虫、苍蝇、头发丝、铁丝、烟头等异物。				
		菜品要色泽鲜亮、味道适中、切工精细、搭配合理				
餐厅服务质量	能根据要求，按时、定量地提供相应服务。餐厅能及时补充餐巾纸、牙签、调料等物品。针对个别特殊情况，作出及时调整，应急加菜。及时调整餐线供应，改善排队情况，加快供餐速度，提高就餐者的满意度，	2				

评分内容		评分标准	分值	扣分	得分	扣分原因
经济 指标 考核 15分	原材 料及低值 易耗品	采购单和入库要一致。	4			
		合理制定原材料和采购计划,满足生产需求且不浪费;不出现不合理的零散采购,生鲜类当日采购结余过多和库存足量仍采购等情况				
		食材验收员要认真负责,验看菜品质量、数量、价格及送货人的相关手续。				
		明确原材料采购与管理的三方责任(仓库保管员、厨师长、采购员),出入库均应有相应责任人的签字确认。				
		按需采购每项低值易耗品,应按额定损耗率合理使用,并按月分析和提出相应调整措施,有效落实。				
	节能 减排	用电量、用水量、用气量根据实际用量做每月分析,做到及时关闭,并有效落实。	4			
		空调使用符合节能减排的要求:于开餐前15-30分钟开启,结束时立即关闭;设定合理温度;开启时应关闭窗户。				
		计划合理生产,剩饭剩菜要适量。				
		做好清洗烟道。				
	财务 统计	配合甲方建立合理的财务体系。	7			
各类情况要求账目清晰。						
认真做好结算,不产生多、错、漏刷。						
食品 安全 和消 防安 全17 分	原 材 料 储 存	按生、熟、干货、调料、生鲜等原种类,区分常温、冷藏和冷冻,根据原材料保存要求使用不同箱框,分区存放。	2			
		明确原材料的出入库、保值期,做到先进先出。				
	成 品 半 成 品 储 存	食物成品、半成品(含洗切后的原材料)隔夜存放,需密封后放进冷柜或冷库,分区存放。	2			
		食物成品、半成品(含洗切后的原材料)短时存放,需做防尘措施(加盖、保鲜膜等),并分开存放。				
		每餐可回收利用的菜品需单独放入干净密封的容器,做好标识,进行冷藏或冷冻。				
	出 品 留 样	出品前应进行品尝检查,确保菜品质量合格。	2			
		每样食品要按要求进行留样,并记录,每样不少于100g,留样不少于48小时。				

评分内容		评分标准	分值	扣分	得分	扣分原因
食品安全和消防安全 17分	再加热	回收利用的菜品经冷藏后，需重新热加工	1			
	禁限规定	限用相关食品调料。	1			
	厨房设施设备安全管理	建立厨房设施设备台账，按设备登记表定期进行检查和记录，按规定进行维修和保养，确保安全。	4			
		每日进行煤气开关的检查和记录，排除隐患。				
		定期进行电路检查和记录，排除隐患。				
		每日生产后进行岗位消防自查(水、电、气)消除消防隐患。				
	消防安全意识	消防通道不得作其他用途，不得堆放杂物。	2			
		消防设备要定点摆放，不得随意移动，或做其他用途。				
		发现消防隐患，要及时上报、及时处理、及时整改。	3			
		向每位员工普及消防知识和消防器材使用方法，每位员工应掌握 80%以上消防知识。				
每年进行一次全员消防模拟演习或专题培训，应至少有 90%以上的员工参与。						
清洁卫生 16分	餐厅	客人离位及时清理桌面。	3			
		地面油污、汤水、杂物等，要及时清理。				
		就餐区垃圾桶及时检查、及时清理。				
	后厨	洗菜筐、食物器皿、砧板、刀具及餐具等用完即时清理并按指定位置摆放有序，以供分类使用。	7			
		冰柜工作要正常，并及时清理冰层及其它杂物，保持适当的温度。				
		定点堆放垃圾，垃圾做相应密封处理(扎袋子、加盖)。				
		每日疏通清理排水沟。				
		各操作间相应工作完成后，即时打扫，保持“一干三关”：地面干，门、窗、水电气关；每周进行大扫除，清理卫生死角。				
		每周进行虫鼠消杀防疫工作。				
	菜要清洗干净，按照浸泡、搓揉、冲洗的步骤，除掉表面的农药、灰尘、沙土等残留物。					
仓库	各常温(干货、调料)仓库，按标线摆放物品，标明先进先出标示，每日清点和整理，保持整洁干净，无安全隐患。	2				
	冷藏、冷冻柜和库每周进行除霜，每日清洁、整理，并记录当日运行温度。					
收餐台	按要求进行餐具分类回收，保持收餐台及周围地面干。	2				
	收餐时，控制噪音。					
	按要求将剩饭剩菜和其他垃圾进行分类。					
垃圾处理	厨余垃圾和泔水走相应的通道进入定点堆放处。	2				
	垃圾必须当日清运，避免产生异味。					

评分内容		评分标准	分值	扣分	得分	扣分原因
厨房 精细化 管理 21 分	切配 间	原材料要走相应通道，进入切配间。	4			
		蔬菜、肉类要进行分区清洗。				
		粗加工工序：一摘二洗三浸泡四清五切，抽样或普检无泥沙及异物。				
		蔬菜、肉类要使用不同的砧板和刀具。				
		洗净蔬菜、肉类要按规定使用不同器具盛放。				
	面食 间	面食间用具要和其他操作间用具分开。	2			
		馅料类要按规定密封，和其他原材料分开存放。				
		生、熟食品分区存放。使用食用添加剂及时登记。				
	灶台 间	调料按指定区域存放，拆封调料隔夜存放要进行密封处理（加盖或保鲜膜）。	7			
		荤菜制作工序的要求：蛋白质类按营养师建议时间进行加工，不超时，保留营养成分；红烧肉类加工要足时熟透。				
		菜品保温要保证不低于 60℃，中心温度不低于 75℃。				
		蔬菜制作：先制作根茎类蔬菜；叶菜类蔬菜分批制作，即炒即售，及时补充。				
	蒸饭 间	蒸饭区只存放相应物品，不得堆放其他物品。	2			
		米袋要按离地要求进行摆放，防止浸水、受潮。				
		淘米区分时段进行淘米和其他规定范围内的器具清洗。				
洗碗 间	餐具按规定分区进行清洁。	2				
	餐具洗消要求：一刮二刷三冲四消五保洁，抽检或普检，干净合格。					
	半成品和成品器皿的洗消要求：一刮二刷三冲四消五保洁，抽检或普检干净合格。					
	各餐具按标识摆放区域进行存放，并做防尘处理，避免二次污染。					
备餐 区	保温柜仅作荤菜保温，设定温度应合理。	1				
	出品区不盛放生食和其他杂物。					
厨房 精细化 管理 21 分	餐线	开餐前 5-10 分钟，将菜放入餐线保温台。	3			
		按规定分区摆放和生、熟、半成品等食品。				
		保温台的要求：保持清洁、提前 15 分钟开启、温度设定不得低于 75 度。				
		不同菜放置不同的打菜用具。				
		按规定使用相应的餐具盛菜。				

评分内容	评分标准	分值	扣分	得分	扣分原因
餐厅形象和投诉 5分	定期巡检前厅各处及门、窗、餐椅等，餐桌椅和物品摆放整齐干净，如发现问题及时报修或采取相应措施。	5			
	不得在任何墙体、桌面等明显的地方张贴纸张。				
	做好公示信息更新，做好危险警告标志及防范措施。				
	危及人身安全的区域要设置明显标志，并有防范措施。				
	做好时间管理，做到不提前（如提前5分钟打开餐厅大门）、不超时（除特殊情况）工作。				
	甲方接到投诉。				
	以上分值100分，各项经定期检查、不定期抽查，发现一处不符合要求扣除相应分值；同一扣分点出现问题，可重复扣分，直至该模块分值扣完为止。	100			
加分项	食堂经营范围内的服务，甲方收到用餐人的表扬，每次加1分。				
	经营范围外的行为（如见义勇为、拾金不昧），甲方收到用餐人的表扬，每次加1分。				
减分项	食物出品检验不合格、发现异物等现象，经甲方核实后在项目分值基础上扣1-10分。				
合计					