

# 机关食堂劳务服务月考核表

(2026年3月1日-2026年3月31日)

综合办公区2号楼食堂 (招标编号: 郑港财采公开-2025-78)

评分项目	对下述问题, 请在框内打“√”	满意	较满意	一般	不好	很差	对应问题简述
	对应每一项的分数	5分	4分	3分	2分	1分	
卫生状况	员工卫生, 按规定着装、戴口罩, 服装干净卫生, 持有健康证。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	饭菜卫生, 食材新鲜、无过期或变质食品。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	餐具卫生, 严格消毒、清洗, 无污渍。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	食堂卫生, 干净整洁、无杂物无异味, 各类物品摆放整齐有序。	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	餐巾纸、小料台摆放杂乱。
饭菜质量	餐食样式, 丰富多样, 符合合同要求, 定期更换食谱, 按食谱要求提供饭菜。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	饭菜品种多样, 荤素搭配合理, 营养均衡, 饭菜口味丰富适中、满足健康需求。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	饭菜新鲜, 无剩菜或隔夜菜饭, 无异物出现。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	水果新鲜, 品相良好, 大小均匀无腐烂、变质。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
服务态度	服务态度, 文明礼貌、尽职尽责, 及时解决问题, 对投诉事项, 及时解决, 不拖延不推诿。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	经常与就餐人员沟通联络, 定期征求意见和服务回访。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	饭菜供应充足; 清洁用品供应充足; 餐台打扫及时; 满足就餐人员需求。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	就餐高峰期餐桌垃圾清理不及时。
	厉行节约, 反对浪费, 做好反食品浪费宣传督导工作。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

食品安全	严格按照原材料验收标准进行验收，做好原材料追根溯源，做好相关票据留存。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	食品加工流程安全规范，食材卫生干净、安全新鲜，无安全隐患，按要求做好食品留样工作。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	食材存储，保鲜等环节，安全规范，不存在安全隐患。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	仓库取货后未及时关门加封挡鼠板。
	对餐厨垃圾按照要求做好存放、称重测量、记录、处理等工作。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
食堂管理	食堂综合管理，科学高效、定期组织员工学习、培训、演练，员工业务水平高，安全意识培强。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	各类资料、报表、票据留存上报，各项工作记录准确完善。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	设施、设备专人使用管理，定期清洗维护保养，不带故障工作。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	自觉接受检查、监督发现问题及时整改。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

合计（100分）

95分

乙方公司（盖章）：



机关事务中心（盖章）：



监督员：王惠林

部门负责人：马昭

分管领导：李军华

乙方负责人：李新

2026.4.3