

# 郑州市府润餐饮有限责任公司（市行政中心南院食堂）

## 2026年7月餐饮服务监管考核评分细则

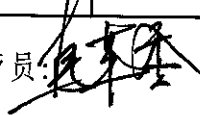
| 评分内容            |      | 评分标准                                                                                 | 分值 | 扣分 | 扣分原因                     | 得分 |
|-----------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------|----|----|--------------------------|----|
| 基础管理<br>12分     | 组织制度 | 组织架构按合同要求配置，合理调整服务人员增减，以不影响加工生产和服务质量为原则。                                             | 3  |    |                          | 3  |
|                 |      | 建立内部沟通机制，定期组织班前点名、班组会、开餐前讲评会等。                                                       |    |    |                          |    |
|                 |      | 建立健全管理、服务、生产、仓储、登统计、尝菜等各项制度，制订岗位职责和考核标准。                                             |    |    |                          |    |
|                 | 教育培训 | 建立培训机制，制定培训计划，提升员工素质和职业技能。                                                           | 2  | -1 | 1. 服务技能培训的效果不够明显，需要加强力度。 | 1  |
|                 |      | 定期组织教育培训，达到时间、内容、人员、效果四落实。                                                           |    |    |                          |    |
|                 | 员工素质 | 员工应每年定期体检，持健康证上岗。                                                                    | 6  | -1 | 2. 个人物品未按要求规范摆放，存在整理不及时。 | 5  |
|                 |      | 员工上岗前应具备良好的职业技能和道德素质，个人物品摆放有序整洁。                                                     |    |    |                          |    |
|                 |      | 服务意识强，做到主动、热情、耐心和细致，轻声慢语，将“您好、请、谢谢”等礼貌用语用于实际工作中。                                     |    |    |                          |    |
|                 |      | 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。不披散头发、不涂指甲油、不留长指甲、不戴首饰等。                               |    |    |                          |    |
|                 |      | 服务熟练，技术过硬，操作规范，能严格坚持各项制度，加强相互间配合，做到无缝对接、各司其职，持续做好膳食服务工作。                             |    |    |                          |    |
|                 |      | 应对突发事件，能够从容自如，得心应手，措施针对性强，效果明显。                                                      |    |    |                          |    |
|                 | 应急管理 | 针对突发事件（水、电、气、消防）建立应急预案，并定期组织演练，面对突发事件及时通知相关部门，并采取相应措施。                               | 1  |    |                          | 1  |
| 菜品研发和服务质量<br>4分 | 菜品研发 | 定期做好新菜品的研发和创新，加以推广运用。                                                                | 3  |    |                          | 3  |
|                 |      | 适时调整菜谱，荤素搭配合理，品种常变常新。                                                                |    |    |                          |    |
|                 |      | 菜品要色泽鲜亮、味道适中、切工精细，确保食物出品检验合格。                                                        |    |    |                          |    |
|                 | 保障要求 | 根据要求，按时、定量提供相应服务；餐厅及时补充餐巾纸、调料等；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，提高就餐者满意度。 | 1  |    |                          | 1  |

| 评分内容          |        | 评分标准                                                        | 分值 | 扣分 | 扣分原因               | 得分 |
|---------------|--------|-------------------------------------------------------------|----|----|--------------------|----|
| 经济指标考核<br>11分 | 原料采购   | 合理制定原材料和采购计划，满足生产需求且不浪费；杜绝出现不合理的零散采购、生鲜类采购结余过多和库存足量仍采购等情况。  | 4  |    |                    | 4  |
|               |        | 食材验收员要认真负责，查验菜品质量、数量、价格及送货人相关手续。按采购付款金额和数量如实填报，采购单和入库记录要一致。 |    |    |                    |    |
|               |        | 明确原材料采购与管理的三方责任，确保仓库保管员、厨师长、验收员等责任人签字确认。                    |    |    |                    |    |
|               |        | 及时登记入库，科学储存保管。                                              |    |    |                    |    |
|               | 节能减排   | 用电量、用水量、用气量根据实际用量做每月分析，做到人走关闭，并检查到位。                        | 3  |    |                    | 3  |
|               |        | 空调使用符合节能减排要求：营业前15-30分钟开启，营业结束时立即关闭；设定合理温度；开启时应关闭窗户。        |    |    |                    |    |
| 食品安全<br>19分   | 原料储存   | 有计划地生产加工，严控剩饭剩菜量。                                           | 4  |    |                    | 4  |
|               |        | 配合甲方建立合理的价格体系，保障盈亏平衡。                                       |    |    |                    |    |
|               | 加工食材储存 | 每日经营情况要求日清月结，账目清晰。                                          | 3  |    |                    | 3  |
|               |        | 生产费用按需申报，不应先产生再核销。                                          |    |    |                    |    |
|               | 菜品质量管理 | 认真做好结算（含餐券），杜绝产生多、错、漏等                                      | 6  |    |                    | 6  |
|               |        | 按生、熟、干货、调料、生鲜等种类，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。           |    |    |                    |    |
|               | 设备安全管理 | 明确原材料的出入库、保质期，做到先进先出，严格出入库登记。                               | 3  | -1 | 3. 设备操作维修不及时，培训不够。 | 2  |
|               |        | 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。                    |    |    |                    |    |
|               | 消防安全   | 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。               | 5  |    |                    | 5  |
|               |        | 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。                        |    |    |                    |    |
|               | 消防安全   | 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，保持安全卫生。                 | 3  |    |                    |    |
|               |        | 严查保质期，杜绝霉烂变质及不合格产品。                                         |    |    |                    |    |

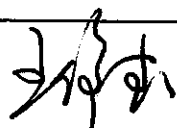
| 评分内容                  |           | 评分标准                                                        | 分值 | 扣分 | 扣分原因                     | 得分 |
|-----------------------|-----------|-------------------------------------------------------------|----|----|--------------------------|----|
| 餐厅<br>形象<br>管理<br>10分 | 餐厅<br>设施  | 定期巡检前厅各处及门、窗、餐椅和个人物品等，摆放整齐干净，有专人负责，及时整理归位，始终保持有序。           | 5  |    |                          | 5  |
|                       | 标示<br>提醒  | 不得在墙体、桌面等明显的地方张贴纸张标示。                                       |    |    |                          |    |
|                       |           | 做好公示信息更新、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。                                    |    |    |                          |    |
|                       | 开餐<br>时间  | 做好开餐时间管理，非就餐时间不提供营业服务，做好不提前（如提前5分钟打开餐厅大门和结算台）、不超时（除特殊情况）工作。 |    |    |                          |    |
|                       | 不合格<br>产品 | 成品中有检验不合格情况。                                                | 2  |    |                          | 2  |
|                       | 投诉        | 因服务意识、食品卫生等方面受到投诉。                                          | 3  |    |                          | 3  |
| 清洁<br>卫生<br>管理<br>16分 | 餐厅        | 客人离位及时清理桌面。                                                 | 2  |    |                          | 2  |
|                       |           | 就餐区地面油污、汤水、杂物等要及时清理。                                        |    |    |                          |    |
|                       | 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  | -1 | 4. 后厨卫生打扫不彻底，存在有死角未清理干净。 | 6  |
|                       |           | 冰柜工作要正常，并及时清理冰层及其它杂物，保持适当温度。                                |    |    |                          |    |
|                       |           | 定点堆放垃圾，垃圾做相应密封处理（扎袋子、加盖）。                                   |    |    |                          |    |
|                       |           | 卫生整洁，无死角，各种餐具和物品放置有序。                                       |    |    |                          |    |
|                       |           | 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。                                               |    |    |                          |    |
|                       |           | 清洗菜要按照浸泡、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  |    |                          | 2  |
|                       |           | 冷藏、冷冻柜和库每周进行除霜，每日清洁、整理，并做好记录。                               |    |    |                          |    |
|                       | 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净。                                   | 3  |    |                          | 3  |
|                       |           | 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<br>处理  | 厨余垃圾和泔水通过相应的通道进入定点堆放处。                                      | 2  |    |                          | 2  |
|                       |           | 垃圾必须当日清运，避免产生异味。                                            |    |    |                          |    |
|                       | 切配间       | 原材料要通过相应通道，进入切配间。                                           | 5  |    |                          | 5  |
|                       |           | 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。                                          |    |    |                          |    |
|                       |           | 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。                                        |    |    |                          |    |

| 评分内容                  |                                        | 评分标准                                                               | 分值  | 扣分 | 扣分原因 | 得分 |
|-----------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----|----|------|----|
| 厨房<br>精细<br>管理<br>26分 | 面食间                                    | 面食间用具要和其他操作间用具分开。                                                  | 3   |    |      | 3  |
|                       |                                        | 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)。                                | 4   |    |      | 4  |
|                       |                                        | 菜品制作加工要符合流程, 控制火候, 热菜要熟, 把握咸淡, 味道适中, 搭配合理, 切工精细, 颜色鲜亮, 营养丰富, 卫生健康。 |     |    |      |    |
|                       |                                        | 菜品保温要保证不低于60度。                                                     |     |    |      |    |
|                       |                                        | 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。                                              | 3   |    |      | 3  |
|                       |                                        | 米袋要按离地要求进行摆放, 防止浸水、受潮。                                             |     |    |      |    |
|                       |                                        | 食材及相关器具分时段清洗, 不得混淆。                                                |     |    |      |    |
|                       | 洗碗间                                    | 餐具按规定要求进行清洁。                                                       | 4   |    |      | 4  |
|                       |                                        | 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。                             |     |    |      |    |
|                       |                                        | 按标识摆放餐具, 并做防尘处理, 避免二次污染。                                           |     |    |      |    |
|                       | 备餐区                                    | 做好售饭台内开餐前的保温准备, 确保内部整洁。                                            | 2   |    |      | 2  |
| 出品区不盛放生食和其他杂物。        |                                        |                                                                    |     |    |      |    |
| 餐线                    | 开餐前5-10分钟, 将菜放入餐线保温台, 保温台温度设定不得低于75度。。 | 5                                                                  |     |    | 5    |    |
|                       | 按规定分区摆放菜品、面点、主食、风味、汤、杂粮、水果及调味料。        |                                                                    |     |    |      |    |
|                       | 使用不同的勺子打菜, 按规定使用餐具盛菜。                  |                                                                    |     |    |      |    |
|                       | 将预先打好的饭菜放置保温台上, 并且即打即取。                |                                                                    |     |    |      |    |
|                       | 保持刷脸系统卫生、无油渍; 系统故障及时报修。                |                                                                    |     |    |      |    |
| 满意度2分                 |                                        | 定期组织问卷调查, 满意度达到85%以上。                                              | 2   |    |      | 2  |
| 加分项                   |                                        | 食堂保障范围内的服务, 委托方收到用餐人的表扬, 每次加1分。                                    |     |    |      |    |
|                       |                                        | 食堂保障范围外的行为(如见义勇为、拾金不昧), 委托方收到用餐人的表扬, 每次加1分。                        |     |    |      |    |
| 合计                    |                                        |                                                                    | 100 | -4 |      | 96 |

监管员:



部门负责人:



乙方负责人: 万青青

日期: 2026.8.3

# 郑州市府润餐饮有限责任公司（市教育局食堂）

## 2026年7月餐饮服务监管考核评分细则

| 评分内容            |      | 评分标准                                                                                 | 分值 | 扣分 | 扣分原因 | 得分 |
|-----------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------|----|----|------|----|
| 基础管理<br>12分     | 组织制度 | 组织架构按合同要求配置，合理调整服务人员增减，以不影响加工生产和服务质量为原则。                                             | 3  |    |      | 3  |
|                 |      | 建立内部沟通机制，定期组织班前点名、班组会、开餐前讲评会等。                                                       |    |    |      |    |
|                 |      | 建立健全管理、服务、生产、仓储、登统计、尝菜等各项制度，制订岗位职责和考核标准。                                             |    |    |      |    |
|                 | 教育培训 | 建立培训机制，制定培训计划，提升员工素质和职业技能。                                                           | 2  |    |      | 2  |
|                 |      | 定期组织教育培训，达到时间、内容、人员、效果四落实。                                                           |    |    |      |    |
|                 | 员工素质 | 员工应每年定期体检，持健康证上岗。                                                                    | 6  |    |      | 6  |
|                 |      | 员工上岗前应具备良好的职业技能和道德素质，个人物品摆放有序整洁。                                                     |    |    |      |    |
|                 |      | 服务意识强，做到主动、热情、耐心和细致，轻声慢语，将“您好、请、谢谢”等礼貌用语用于实际工作中。                                     |    |    |      |    |
|                 |      | 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。不披散头发、不涂指甲油、不留长指甲、不戴首饰等。                               |    |    |      |    |
|                 |      | 服务熟练，技术过硬，操作规范，能严格坚持各项制度，加强相互间配合，做到无缝对接、各司其职，持续做好膳食服务工作。                             |    |    |      |    |
|                 |      | 应对突发事件，能够从容自如，得心应手，措施针对性强，效果明显。                                                      |    |    |      |    |
|                 | 应急管理 | 针对突发事件（水、电、气、消防）建立应急预案，并定期组织演练，面对突发事件及时通知相关部门，并采取相应措施。                               | 1  |    |      | 1  |
| 菜品研发和服务质量<br>4分 | 菜品研发 | 定期做好新菜品的研发和创新，加以推广运用。                                                                | 3  |    |      | 3  |
|                 |      | 适时调整菜谱，荤素搭配合理，品种常变常新。                                                                |    |    |      |    |
|                 |      | 菜品要色泽鲜亮、味道适中、切工精细，确保食物出品检验合格。                                                        |    |    |      |    |
|                 | 保障要求 | 根据要求，按时、定量提供相应服务；餐厅及时补充餐巾纸、调料等；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，提高就餐者满意度。 | 1  |    |      | 1  |

| 评分内容                        |                | 评分标准                                                        | 分值 | 扣分 | 扣分原因               | 得分 |
|-----------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------|----|----|--------------------|----|
| 经济<br>指标<br>考核<br>11分       | 原料<br>采购       | 合理制定原材料和采购计划，满足生产需求且不浪费；杜绝出现不合理的零散采购、生鲜类采购结余过多和库存足量仍采购等情况。  | 4  |    |                    | 4  |
|                             |                | 食材验收员要认真负责，查验菜品质量、数量、价格及送货人相关手续。按采购付款金额和数量如实填报，采购单和入库记录要一致。 |    |    |                    |    |
|                             |                | 明确原材料采购与管理的三方责任，确保仓库保管员、厨师长、验收员等责任人签字确认。                    |    |    |                    |    |
|                             |                | 及时登记入库，科学储存保管。                                              |    |    |                    |    |
|                             | 节能<br>减排       | 用电量、用水量、用气量根据实际用量做每月分析，做到人走关闭，并检查到位。                        | 3  | -2 | 1. 空调未按15-30分钟前开启。 | 1  |
|                             |                | 空调使用符合节能减排要求：营业前15-30分钟开启，营业结束时立即关闭；设定合理温度；开启时应关闭窗户。        |    |    |                    |    |
|                             |                | 有计划地生产加工，严控剩饭剩菜量。                                           |    |    |                    |    |
| 食品<br>安全<br>消防<br>安全<br>19分 | 原料<br>储存       | 配合甲方建立合理的价格体系，保障盈亏平衡。                                       | 4  |    |                    | 4  |
|                             |                | 每日经营情况要求日清月结，账目清晰。                                          |    |    |                    |    |
|                             | 财务<br>统计       | 生产费用按需申报，不应先产生再核销。                                          |    |    |                    |    |
|                             |                | 认真做好结算（含餐券），杜绝产生多、错、漏等                                      |    |    |                    |    |
|                             | 加工<br>食材<br>储存 | 按生、熟、干货、调料、生鲜等种类，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  |    |                    | 2  |
|                             |                | 明确原材料的出入库、保质期，做到先进先出，严格出入库登记。                               |    |    |                    |    |
|                             |                | 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。                    | 3  |    |                    | 3  |
|                             |                | 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                 |    |    |                    |    |
|                             |                | 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。                        |    |    |                    |    |
|                             | 菜品<br>质量<br>管理 | 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，保持安全卫生。                 | 6  |    |                    | 6  |
|                             |                | 严查保质期，杜绝霉烂变质及不合格产品。                                         |    |    |                    |    |
|                             |                | 出品前应进行品尝检查，确保菜品质量合格。                                        |    |    |                    |    |
|                             |                | 每餐必须留样，每样食品数量不少于125克，不少于48小时。留样柜要上锁，专人负责并登记。                |    |    |                    |    |
|                             |                | 回收利用的菜品经冷藏后，需重新热加工。                                         |    |    |                    |    |
|                             | 设备<br>安全<br>管理 | 限用相关食品调料。                                                   | 3  |    |                    | 3  |
|                             |                | 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，按规定进行维修和培训，确保安全。                 |    |    |                    |    |
|                             |                | 每日进行电、气开关的检查和记录，排除隐患。                                       |    |    |                    |    |
|                             | 消防<br>安全       | 定期进行电路检查和记录，排除隐患。                                           | 5  |    |                    | 5  |
|                             |                | 消防通道不得用于其他用途，不得堆放杂物。                                        |    |    |                    |    |
|                             |                | 消防设备定点摆放，不得随意移动，做其他用途。                                      |    |    |                    |    |
|                             |                | 发现消防隐患，要及时上报、及时处理、整改。                                       |    |    |                    |    |
|                             | 餐厅<br>设施       | 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，至少有90%以上的员工参与。                          |    |    |                    |    |
|                             | 餐厅<br>设施       | 定期巡检前厅各处及门、窗、餐椅和个人物品等，摆放整齐干净，有专人负责，及时整理归位，始终保持有序。           |    |    |                    |    |

| 评分内容              |       | 评分标准                                                               | 分值 | 扣分 | 扣分原因                | 得分 |
|-------------------|-------|--------------------------------------------------------------------|----|----|---------------------|----|
| 餐厅<br>形象管理<br>10分 | 标示提醒  | 不得在墙体、桌面等明显的地方张贴纸张标示。                                              | 5  | -2 | 2. 开餐8:30餐台餐食未及时收餐。 | 3  |
|                   |       | 做好公示信息更新、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。                                          |    |    |                     |    |
|                   | 开餐时间  | 做好开餐时间管理, 非就餐时间不提供营业服务, 做好不提前(如提前5分钟打开餐厅大门和结算台)、不超时(除特殊情况)工作。      |    |    |                     |    |
|                   | 不合格产品 | 成品中有检验不合格情况。                                                       | 2  |    |                     | 2  |
|                   | 投诉    | 因服务意识、食品卫生等方面受到投诉。                                                 | 3  |    |                     | 3  |
| 清洁<br>卫生管理<br>16分 | 餐厅    | 客人离位及时清理桌面。                                                        | 2  |    |                     | 2  |
|                   |       | 就餐区地面油污、汤水、杂物等要及时清理。                                               |    |    |                     |    |
|                   | 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  |    |                     | 7  |
|                   |       | 冰柜工作要正常, 并及时清理冰层及其它杂物, 保持适当温度。                                     |    |    |                     |    |
|                   |       | 定点堆放垃圾, 垃圾做相应密封处理(扎袋子、加盖)。                                         |    |    |                     |    |
|                   |       | 卫生整洁, 无死角, 各种餐具和物品放置有序。                                            |    |    |                     |    |
|                   |       | 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。                                                      |    |    |                     |    |
|                   |       | 清洗菜要按照浸泡、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  |    |                     | 2  |
|                   |       | 冷藏、冷冻柜和库每周进行除霜, 每日清洁、整理, 并做好记录。                                    |    |    |                     |    |
|                   | 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净。                                         | 3  |    |                     | 3  |
|                   |       | 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  | 厨余垃圾和泔水通过相应的通道进入定点堆放处。                                             | 2  |    |                     | 2  |
|                   |       | 垃圾必须当日清运, 避免产生异味。                                                  |    |    |                     |    |
|                   | 切配间   | 原材料要通过相应通道, 进入切配间。                                                 | 5  |    |                     | 5  |
|                   |       | 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。                                                |    |    |                     |    |
|                   |       | 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。                                                  | 3  |    |                     | 3  |
|                   |       | 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)。                                | 4  |    |                     | 4  |
|                   |       | 菜品制作加工要符合流程, 控制火候, 热菜要熟, 把握咸淡, 味道适中, 搭配合理, 切工精细, 颜色鲜亮, 营养丰富, 卫生健康。 |    |    |                     |    |

| 评分内容                  |     | 评分标准                                      | 分值  | 扣分 | 扣分原因 | 得分 |
|-----------------------|-----|-------------------------------------------|-----|----|------|----|
| 厨房<br>精细<br>管理<br>26分 |     | 菜品保温要保证不低于60度。                            |     |    |      |    |
|                       |     | 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。                      | 3   |    |      | 3  |
|                       |     | 米袋要按离地要求进行摆放，防止浸水、受潮。                     |     |    |      |    |
|                       |     | 食材及相关器具分时段清洗，不得混淆。                        |     |    |      |    |
|                       | 洗碗间 | 餐具按规定要求进行清洁。                              | 4   |    |      | 4  |
|                       |     | 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。      |     |    |      |    |
|                       |     | 按标识摆放餐具，并做防尘处理，避免二次污染。                    |     |    |      |    |
|                       | 备餐区 | 做好售饭台内开餐前的保温准备，确保内部整洁。                    | 2   |    |      | 2  |
|                       |     | 出品区不盛放生食和其他杂物。                            |     |    |      |    |
|                       | 餐线  | 开餐前5-10分钟，将菜放入餐线保温台，保温台温度设定不得低于75度。。      | 5   |    |      | 5  |
|                       |     | 按规定分区摆放菜品、面点、主食、风味、汤、杂粮、水果及调味料。           |     |    |      |    |
|                       |     | 使用不同的勺子打菜，按规定使用餐具盛菜。                      |     |    |      |    |
|                       |     | 将预先打好的饭菜放置保温台上，并且即打即取。                    |     |    |      |    |
|                       |     | 保持刷脸系统卫生、无油渍；系统故障及时报修。                    |     |    |      |    |
| 满意度2分                 |     | 定期组织问卷调查，满意度达到85%以上。                      | 2   |    |      | 2  |
| 加分项                   |     | 食堂保障范围内的服务，委托方收到用餐人的表扬，每次加1分。             |     |    |      |    |
|                       |     | 食堂保障范围外的行为（如见义勇为、拾金不昧），委托方收到用餐人的表扬，每次加1分。 |     |    |      |    |
| 合计                    |     |                                           | 100 | -4 |      | 96 |

保障中心监管员：葛亚珍

分中心负责人：井涛

乙方项目负责人：张利军

日期：2026.8.3



# 郑州市府润餐饮有限责任公司（淮河路67号院食堂）

## 2026年 7月餐饮服务监管考核评分细则

| 评分内容            |      | 评分标准                                                                                 | 分值 | 扣分 | 扣分原因               | 得分 |
|-----------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------|----|----|--------------------|----|
| 基础管理<br>12分     | 组织制度 | 组织架构按合同要求配置，合理调整服务人员增减，以不影响加工生产和服务质量为原则。                                             | 3  |    |                    | 3  |
|                 |      | 建立内部沟通机制，定期组织班前点名、班组会、开餐前讲评会等。                                                       |    |    |                    |    |
|                 |      | 建立健全管理、服务、生产、仓储、登统计、尝菜等各项制度，制订岗位职责和考核标准。                                             |    |    |                    |    |
|                 | 教育培训 | 建立培训机制，制定培训计划，提升员工素质和职业技能。                                                           | 2  |    |                    | 2  |
|                 |      | 定期组织教育培训，达到时间、内容、人员、效果四落实。                                                           |    |    |                    |    |
|                 | 员工素质 | 员工应每年定期体检，持健康证上岗。                                                                    | 6  |    |                    | 6  |
|                 |      | 员工上岗前应具备良好的职业技能和道德素质，个人物品摆放有序整洁。                                                     |    |    |                    |    |
|                 |      | 服务意识强，做到主动、热情、耐心和细致，轻声慢语，将“您好、请、谢谢”等礼貌用语用于实际工作中。                                     |    |    |                    |    |
|                 |      | 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。不披散头发、不涂指甲油、不留长指甲、不戴首饰等。                               |    |    |                    |    |
|                 |      | 服务熟练，技术过硬，操作规范，能严格坚持各项制度，加强相互间配合，做到无缝对接、各司其职，持续做好膳食服务工作。                             |    |    |                    |    |
|                 |      | 应对突发事件，能够从容自如，得心应手，措施针对性强，效果明显。                                                      |    |    |                    |    |
|                 | 应急管理 | 针对突发事件（水、电、气、消防）建立应急预案，并定期组织演练，面对突发事件及时通知相关部门，并采取相应措施。                               | 1  |    |                    | 1  |
| 菜品研发和服务质量<br>4分 | 菜品研发 | 定期做好新菜品的研发和创新，加以推广运用。                                                                | 3  |    |                    | 3  |
|                 |      | 适时调整菜谱，荤素搭配合理，品种常变常新。                                                                |    |    |                    |    |
|                 |      | 菜品要色泽鲜亮、味道适中、切工精细，确保食物出品检验合格。                                                        |    |    |                    |    |
|                 | 保障要求 | 根据要求，按时、定量提供相应服务；餐厅及时补充餐巾纸、调料等；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，提高就餐者满意度。 | 1  | -1 | 1.针对就餐人数增多，加菜不够及时。 | 0  |

| 评分内容          |        | 评分标准                                                        | 分值 | 扣分 | 扣分原因                 | 得分 |
|---------------|--------|-------------------------------------------------------------|----|----|----------------------|----|
| 经济指标考核<br>11分 | 原料采购   | 合理制定原材料和采购计划，满足生产需求且不浪费；杜绝出现不合理的零散采购、生鲜类采购结余过多和库存足量仍采购等情况。  | 4  |    |                      | 4  |
|               |        | 食材验收员要认真负责，查验菜品质量、数量、价格及送货人相关手续。按采购付款金额和数量如实填报，采购单和入库记录要一致。 |    |    |                      |    |
|               |        | 明确原材料采购与管理的三方责任，确保仓库保管员、厨师长、验收员等责任人签字确认。                    |    |    |                      |    |
|               |        | 及时登记入库，科学储存保管。                                              |    |    |                      |    |
|               | 节能减排   | 用电量、用水量、用气量根据实际用量做每月分析，做到人走关闭，并检查到位。                        | 3  | -1 | 2.未及时关闭灶台水龙头，造成浪费现象。 | 2  |
|               |        | 空调使用符合节能减排要求：营业前15-30分钟开启，营业结束时立即关闭；设定合理温度；开启时应关闭窗户。        |    |    |                      |    |
|               |        | 有计划地生产加工，严控剩饭剩菜量。                                           |    |    |                      |    |
|               | 财务统计   | 配合甲方建立合理的价格体系，保障盈亏平衡。                                       | 4  |    |                      | 4  |
|               |        | 每日经营情况要求日清月结，账目清晰。                                          |    |    |                      |    |
|               |        | 生产费用按需申报，不应先产生再核销。                                          |    |    |                      |    |
|               |        | 认真做好结算（含餐券），杜绝产生多、错、漏等。                                     |    |    |                      |    |
| 食品安全<br>19分   | 原料储存   | 按生、熟、干货、调料、生鲜等种类，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  |    |                      | 2  |
|               |        | 明确原材料的出入库、保质期，做到先进先出，严格出入库登记。                               |    |    |                      |    |
|               | 加工食材储存 | 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。                    | 3  |    |                      | 3  |
|               |        | 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。                        |    |    |                      |    |
|               | 菜品质量管理 | 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，保持安全卫生。                 | 6  |    |                      | 6  |
|               |        | 严查保质期，杜绝霉烂变质及不合格产品。                                         |    |    |                      |    |
|               |        | 出品前应进行品尝检查，确保菜品质量合格。                                        |    |    |                      |    |
|               |        | 每餐必须留样，每样食品数量不少于125克，不少于48小时。留样柜要上锁，专人负责并登记。                |    |    |                      |    |
|               |        | 回收利用的菜品经冷藏后，需重新热加工。                                         |    |    |                      |    |
|               |        | 限用相关食品调料。                                                   |    |    |                      |    |
|               | 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，按规定进行维修和培训，确保安全。                 | 3  |    |                      | 3  |
|               |        | 每日进行电、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。                                           |    |    |                      |    |
|               | 消防安全   | 消防通道不得用于其他用途，不得堆放杂物。                                        | 5  |    |                      | 5  |
|               |        | 消防设备定点摆放，不得随意移动，做其他用途。                                      |    |    |                      |    |
|               |        | 发现消防隐患，要及时上报、及时处理、整改。                                       |    |    |                      |    |
|               |        | 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，至少有90%以上的员工参与。                          |    |    |                      |    |

| 评分内容                  |                 | 评分标准                                                        | 分值 | 扣分 | 扣分原因                 | 得分 |
|-----------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------|----|----|----------------------|----|
| 餐厅<br>形象<br>管理<br>10分 | 餐厅<br>设施        | 定期巡检前厅各处及门、窗、餐椅和个人物品等，摆放整齐干净，有专人负责，及时整理归位，始终保持有序。           | 5  | -1 | 3.开餐时间管理不到位，有提前开门情况。 | 4  |
|                       | 标示<br>提醒        | 不得在墙体、桌面等明显的地方张贴纸张标示。                                       |    |    |                      |    |
|                       |                 | 做好公示信息更新、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。                                    |    |    |                      |    |
|                       | 开餐<br>时间        | 做好开餐时间管理，非就餐时间不提供营业服务，做好不提前（如提前5分钟打开餐厅大门和结算台）、不超时（除特殊情况）工作。 |    |    |                      |    |
|                       | 不合格<br>产品<br>投诉 | 成品中有检验不合格情况。                                                | 2  |    |                      | 2  |
| 清洁<br>卫生<br>管理<br>16分 | 餐厅              | 客人离位及时清理桌面。                                                 | 2  |    |                      | 2  |
|                       |                 | 就餐区地面油污、汤水、杂物等要及时清理。                                        |    |    |                      |    |
|                       | 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  | -1 | 4.后厨地面有水，打扫不彻底，容易滑倒。 | 6  |
|                       |                 | 冰柜工作要正常，并及时清理冰层及其它杂物，保持适当温度。                                |    |    |                      |    |
|                       |                 | 定点堆放垃圾，垃圾做相应密封处理（扎袋子、加盖）。                                   |    |    |                      |    |
|                       |                 | 卫生整洁，无死角，各种餐具和物品放置有序。                                       |    |    |                      |    |
|                       |                 | 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。                                               |    |    |                      |    |
|                       |                 | 清洗菜要按照浸泡、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  |    |                      | 2  |
|                       |                 | 冷藏、冷冻柜和库每周进行除霜，每日清洁、整理，并做好记录。                               |    |    |                      |    |
|                       | 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净。                                   | 3  |    |                      | 3  |
|                       |                 | 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<br>处理        | 厨余垃圾和泔水通过相应的通道进入定点堆放处。                                      | 2  |    |                      | 2  |
|                       |                 | 垃圾必须当日清运，避免产生异味。                                            |    |    |                      |    |
|                       | 切配间             | 原材料要通过相应通道，进入切配间。                                           | 5  |    |                      | 5  |
|                       |                 | 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。                                          |    |    |                      |    |
|                       |                 | 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。                                        |    |    |                      |    |
|                       |                 | 面食间用具要和其他操作间用具分开。                                           |    |    |                      |    |

| 评分内容                            |     | 评分标准                                                               | 分值  | 扣分 | 扣分原因 | 得分 |
|---------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------|-----|----|------|----|
| 厨房<br>精细<br>管理<br>26分           | 面食间 | 馅料类要按规定密封, 和其他原材料分开存放。                                             | 3   |    |      | 3  |
|                                 |     | 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)。                                | 4   |    |      | 4  |
|                                 |     | 菜品制作加工要符合流程, 控制火候, 热菜要熟, 把握咸淡, 味道适中, 搭配合理, 切工精细, 颜色鲜亮, 营养丰富, 卫生健康。 |     |    |      |    |
|                                 |     | 菜品保温要保证不低于60度。                                                     |     |    |      |    |
|                                 |     | 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。                                              | 3   |    |      | 3  |
|                                 |     | 米袋要按离地要求进行摆放, 防止浸水、受潮。                                             |     |    |      |    |
|                                 |     | 食材及相关器具分时段清洗, 不得混淆。                                                |     |    |      |    |
|                                 | 洗碗间 | 餐具按规定要求进行清洁。                                                       | 4   |    |      | 4  |
|                                 |     | 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。                             |     |    |      |    |
|                                 |     | 按标识摆放餐具, 并做防尘处理, 避免二次污染。                                           |     |    |      |    |
|                                 | 备餐区 | 做好售饭台内开餐前的保温准备, 确保内部整洁。                                            | 2   |    |      | 2  |
|                                 |     | 出品区不盛放生食和其他杂物。                                                     |     |    |      |    |
|                                 | 餐线  | 开餐前5-10分钟, 将菜放入餐线保温台, 保温台温度设定不得低于75度。。                             | 5   |    |      | 5  |
| 按规定分区摆放菜品、面点、主食、风味、汤、杂粮、水果及调味料。 |     |                                                                    |     |    |      |    |
| 使用不同的勺子打菜, 按规定使用餐具盛菜。           |     |                                                                    |     |    |      |    |
| 将预先打好的饭菜放置保温台上, 并且即打即取。         |     |                                                                    |     |    |      |    |
| 保持刷脸系统卫生、无油渍; 系统故障及时报修。         |     |                                                                    |     |    |      |    |
| 满意度2分                           |     | 定期组织问卷调查, 满意度达到85%以上。                                              | 2   |    |      | 2  |
| 加分项                             |     | 食堂保障范围内的服务, 委托方收到用餐人的表扬, 每次加1分。                                    |     |    |      |    |
|                                 |     | 食堂保障范围外的行为(如见义勇为、拾金不昧), 委托方收到用餐人的表扬, 每次加1分。                        |     |    |      |    |
| 合计                              |     |                                                                    | 100 | -4 |      | 96 |

保障中心监管员: 张旭军

分中心负责人: 井渐

乙方项目负责人: 刘生

日期: 2026.8.3

# 淮州市府润餐饮有限责任公司（淮河路53号院食堂）

## 2026年7月餐饮服务监管考核评分细则

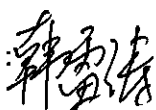
| 评分内容            |      | 评分标准                                                                                 | 分值 | 扣分 | 扣分原因 | 得分 |
|-----------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------|----|----|------|----|
| 基础管理<br>12分     | 组织制度 | 组织架构按合同要求配置，合理调整服务人员增减，以不影响加工生产和服务质量为原则。                                             | 3  |    |      | 3  |
|                 |      | 建立内部沟通机制，定期组织班前点名、班组会、开餐前讲评会等。                                                       |    |    |      |    |
|                 |      | 建立健全管理、服务、生产、仓储、登统计、尝菜等各项制度，制订岗位职责和考核标准。                                             |    |    |      |    |
|                 | 教育培训 | 建立培训机制，制定培训计划，提升员工素质和职业技能。                                                           | 2  |    |      | 2  |
|                 |      | 定期组织教育培训，达到时间、内容、人员、效果四落实。                                                           |    |    |      |    |
|                 | 员工素质 | 员工应每年定期体检，持健康证上岗。                                                                    | 6  |    |      | 6  |
|                 |      | 员工上岗前应具备良好的职业技能和道德素质，个人物品摆放有序整洁。                                                     |    |    |      |    |
|                 |      | 服务意识强，做到主动、热情、耐心和细致，轻声慢语，将“您好、请、谢谢”等礼貌用语用于实际工作中。                                     |    |    |      |    |
|                 |      | 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。不披散头发、不涂指甲油、不留长指甲、不戴首饰等。                               |    |    |      |    |
|                 |      | 服务熟练，技术过硬，操作规范，能严格坚持各项制度，加强相互间配合，做到无缝对接、各司其职，持续做好膳食服务工作。                             |    |    |      |    |
|                 |      | 应对突发事件，能够从容自如，得心应手，措施针对性强，效果明显。                                                      |    |    |      |    |
|                 | 应急管理 | 针对突发事件（水、电、气、消防）建立应急预案，并定期组织演练，面对突发事件及时通知相关部门，并采取相应措施。                               | 1  |    |      | 1  |
| 菜品研发和服务质量<br>4分 | 菜品研发 | 定期做好新菜品的研发和创新，加以推广运用。                                                                | 3  |    |      | 3  |
|                 |      | 适时调整菜谱，荤素搭配合理，品种常变常新。                                                                |    |    |      |    |
|                 |      | 菜品要色泽鲜亮、味道适中、切工精细，确保食物出品检验合格。                                                        |    |    |      |    |
|                 | 保障要求 | 根据要求，按时、定量提供相应服务；餐厅及时补充餐巾纸、调料等；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，提高就餐者满意度。 | 1  |    |      | 1  |

| 评分内容                |        | 评分标准                                                        | 分值 | 扣分 | 扣分原因 | 得分 |
|---------------------|--------|-------------------------------------------------------------|----|----|------|----|
| 经济指标考核<br>11分       | 原料采购   | 合理制定原材料和采购计划，满足生产需求且不浪费；杜绝出现不合理的零散采购、生鲜类采购结余过多和库存足量仍采购等情况。  | 4  |    |      | 4  |
|                     |        | 食材验收员要认真负责，查验菜品质量、数量、价格及送货人相关手续。按采购付款金额和数量如实填报，采购单和入库记录要一致。 |    |    |      |    |
|                     |        | 明确原材料采购与管理的三方责任，确保仓库保管员、厨师长、验收员等责任人签字确认。                    |    |    |      |    |
|                     |        | 及时登记入库，科学储存保管。                                              |    |    |      |    |
|                     | 节能减排   | 用电量、用水量、用气量根据实际用量做每月分析，做到人走关闭，并检查到位。                        | 3  |    |      | 3  |
|                     |        | 空调使用符合节能减排要求：营业前15-30分钟开启，营业结束时立即关闭；设定合理温度；开启时应关闭窗户。        |    |    |      |    |
|                     |        | 有计划地生产加工，严控剩饭剩菜量。                                           |    |    |      |    |
|                     | 财务统计   | 配合甲方建立合理的价格体系，保障盈亏平衡。                                       | 4  |    |      | 4  |
|                     |        | 每日经营情况要求日清月结，账目清晰。                                          |    |    |      |    |
|                     |        | 生产费用按需申报，不应先产生再核销。                                          |    |    |      |    |
|                     |        | 认真做好结算（含餐券），杜绝产生多、错、漏等。                                     |    |    |      |    |
| 食品安全<br>消防安全<br>19分 | 原料储存   | 按生、熟、干货、调料、生鲜等种类，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  |    |      | 2  |
|                     |        | 明确原材料的出入库、保质期，做到先进先出，严格出入库登记。                               |    |    |      |    |
|                     | 加工食材储存 | 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。                    | 3  |    |      | 3  |
|                     |        | 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。                        |    |    |      |    |
|                     | 菜品质量管理 | 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，保持安全卫生。                 | 6  |    |      | 6  |
|                     |        | 严查保质期，杜绝霉烂变质及不合格产品。                                         |    |    |      |    |
|                     |        | 出品前应进行品尝检查，确保菜品质量合格。                                        |    |    |      |    |
|                     |        | 每餐必须留样，每样食品数量不少于125克，不少于48小时。留样柜要上锁，专人负责并登记。                |    |    |      |    |
|                     |        | 回收利用的菜品经冷藏后，需重新热加工。                                         |    |    |      |    |
|                     |        | 限用相关食品调料。                                                   |    |    |      |    |
|                     | 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，按规定进行维修和培训，确保安全。                 | 3  |    |      | 3  |
|                     |        | 每日进行电、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。                                           |    |    |      |    |
|                     | 消防安全   | 消防通道不得用于其他用途，不得堆放杂物。                                        | 5  |    |      | 5  |
|                     |        | 消防设备定点摆放，不得随意移动，做其他用途。                                      |    |    |      |    |
|                     |        | 发现消防隐患，要及时上报、及时处理、整改。                                       |    |    |      |    |
|                     |        | 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，至少有90%以上的员工参与。                          |    |    |      |    |

| 评分内容              |       | 评分标准                                                        | 分值 | 扣分 | 扣分原因                                 | 得分 |
|-------------------|-------|-------------------------------------------------------------|----|----|--------------------------------------|----|
| 餐厅<br>形象管理<br>10分 | 餐厅设施  | 定期巡检前厅各处及门、窗、餐椅和个人物品等，摆放整齐干净，有专人负责，及时整理归位，始终保持有序。           | 5  | -2 | 1、前厅餐椅，摆放不整齐，未及时整理归位。<br>2、缺少危险警告标志。 | 3  |
|                   | 标示提醒  | 不得在墙体、桌面等明显的地方张贴纸张标示。                                       |    |    |                                      |    |
|                   |       | 做好公示信息更新、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。                                    |    |    |                                      |    |
|                   | 开餐时间  | 做好开餐时间管理，非就餐时间不提供营业服务，做好不提前（如提前5分钟打开餐厅大门和结算台）、不超时（除特殊情况）工作。 |    |    |                                      |    |
|                   | 不合格产品 | 成品中有检验不合格情况。                                                | 2  |    |                                      | 2  |
|                   | 投诉    | 因服务意识、食品卫生等方面受到投诉。                                          | 3  |    |                                      | 3  |
| 清洁<br>卫生管理<br>16分 | 餐厅    | 客人离位及时清理桌面。                                                 | 2  |    |                                      | 2  |
|                   |       | 就餐区地面油污、汤水、杂物等要及时清理。                                        |    |    |                                      |    |
|                   | 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  |    |                                      | 7  |
|                   |       | 冰柜工作要正常，并及时清理冰层及其它杂物，保持适当温度。                                |    |    |                                      |    |
|                   |       | 定点堆放垃圾，垃圾做相应密封处理（扎袋子、加盖）。                                   |    |    |                                      |    |
|                   |       | 卫生整洁，无死角，各种餐具和物品放置有序。                                       |    |    |                                      |    |
|                   |       | 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。                                               |    |    |                                      |    |
|                   |       | 清洗菜要按照浸泡、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  |    |                                      | 2  |
|                   |       | 冷藏、冷冻柜和库每周进行除霜，每日清洁、整理，并做好记录。                               |    |    |                                      |    |
|                   | 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净。                                   | 3  | -1 | 3、收餐时，有噪音。                           | 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  | 厨余垃圾和泔水通过相应的通道进入定点堆放处。                                      | 2  |    |                                      | 2  |
|                   |       | 垃圾必须当日清运，避免产生异味。                                            |    |    |                                      |    |
|                   | 切配间   | 原材料要通过相应通道，进入切配间。                                           | 5  | -1 | 4、蔬菜、肉类没有使用不同的砧板。                    | 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。                                          |    |    |                                      |    |
|                   |       | 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。                                        |    |    |                                      |    |

| 评分内容                  |                                      | 评分标准                                                      | 分值  | 扣分 | 扣分原因 | 得分 |
|-----------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----|----|------|----|
| 厨房<br>精细<br>管理<br>26分 | 面食间                                  | 面食间用具要和其他操作间用具分开。                                         | 3   |    |      | 3  |
|                       |                                      | 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）。                        | 4   |    |      | 4  |
|                       |                                      | 菜品制作加工要符合流程，控制火候，热菜要熟，把握咸淡，味道适中，搭配合理，切工精细，颜色鲜亮，营养丰富，卫生健康。 |     |    |      |    |
|                       |                                      | 菜品保温要保证不低于60度。                                            |     |    |      |    |
|                       |                                      | 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。                                      | 3   |    |      | 3  |
|                       |                                      | 米袋要按离地要求进行摆放，防止浸水、受潮。                                     |     |    |      |    |
|                       |                                      | 食材及相关器具分时段清洗，不得混淆。                                        |     |    |      |    |
|                       | 洗碗间                                  | 餐具按规定要求进行清洁。                                              | 4   |    |      | 4  |
|                       |                                      | 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。                      |     |    |      |    |
|                       |                                      | 按标识摆放餐具，并做防尘处理，避免二次污染。                                    |     |    |      |    |
|                       | 备餐区                                  | 做好售饭台内开餐前的保温准备，确保内部整洁。                                    | 2   |    |      | 2  |
|                       |                                      | 出品区不盛放生食和其他杂物。                                            |     |    |      |    |
| 餐线                    | 开餐前5-10分钟，将菜放入餐线保温台，保温台温度设定不得低于75度。。 | 5                                                         |     |    | 5    |    |
|                       | 按规定分区摆放菜品、面点、主食、风味、汤、杂粮、水果及调味料。      |                                                           |     |    |      |    |
|                       | 使用不同的勺子打菜，按规定使用餐具盛菜。                 |                                                           |     |    |      |    |
|                       | 将预先打好的饭菜放置保温台上，并且即打即取。               |                                                           |     |    |      |    |
|                       | 保持刷脸系统卫生、无油渍；系统故障及时报修。               |                                                           |     |    |      |    |
| 满意度2分                 |                                      | 定期组织问卷调查，满意度达到85%以上。                                      | 2   |    |      | 2  |
| 加分项                   |                                      | 食堂保障范围内的服务，委托方收到用餐人的表扬，每次加1分。                             |     |    |      |    |
|                       |                                      | 食堂保障范围外的行为（如见义勇为、拾金不昧），委托方收到用餐人的表扬，每次加1分。                 |     |    |      |    |
| 合计                    |                                      |                                                           | 100 | -4 |      | 96 |

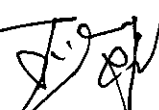
保障中心监管员：



分中心负责人：



乙方项目负责人：



日期：2026.8.3



# 郑州市府润餐饮有限责任公司（市政协食堂）

## 2026年7月餐饮服务监管考核评分细则

| 评分内容            |      | 评分标准                                                                                 | 分值 | 扣分 | 扣分原因 | 得分 |
|-----------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------|----|----|------|----|
| 基础管理<br>12分     | 组织制度 | 组织架构按合同要求配置，合理调整服务人员增减，以不影响加工生产和服务质量为原则。                                             | 3  |    |      | 3  |
|                 |      | 建立内部沟通机制，定期组织班前点名、班组会、开餐前讲评会等。                                                       |    |    |      |    |
|                 |      | 建立健全管理、服务、生产、仓储、登统计、尝菜等各项制度，制订岗位职责和考核标准。                                             |    |    |      |    |
|                 | 教育培训 | 建立培训机制，制定培训计划，提升员工素质和职业技能。                                                           | 2  |    |      | 2  |
|                 |      | 定期组织教育培训，达到时间、人员、效果四落实。                                                              |    |    |      |    |
|                 | 员工素质 | 员工应每年定期体检，持健康证上岗。                                                                    | 6  |    |      | 6  |
|                 |      | 员工上岗前应具备良好的职业技能和道德素质，个人物品摆放有序整洁。                                                     |    |    |      |    |
|                 |      | 服务意识强，做到主动、热情、耐心和细致，轻声慢语，将“您好、请、谢谢”等礼貌用语用于实际工作中。                                     |    |    |      |    |
|                 |      | 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。不披散头发、不涂指甲油、不留长指甲、不戴首饰等。                               |    |    |      |    |
|                 |      | 服务熟练，技术过硬，操作规范，能严格坚持各项制度，加强相互间配合，做到无缝对接、各司其职，持续做好膳食服务工作。                             |    |    |      |    |
|                 |      | 应对突发事件，能够从容自如，得心应手，措施针对性强，效果明显。                                                      |    |    |      |    |
|                 | 应急管理 | 针对突发事件（水、电、气、消防）建立应急预案，并定期组织演练，面对突发事件及时通知相关部门，并采取相应措施。                               | 1  |    |      | 1  |
| 菜品研发和服务质量<br>4分 | 菜品研发 | 定期做好新菜品的研发和创新，加以推广运用。                                                                | 3  |    |      | 3  |
|                 |      | 适时调整菜谱，荤素搭配合理，品种常变常新。                                                                |    |    |      |    |
|                 |      | 菜品要色泽鲜亮、味道适中、切工精细，确保食物出品检验合格。                                                        |    |    |      |    |
|                 | 保障要求 | 根据要求，按时、定量提供相应服务；餐厅及时补充餐巾纸、调料等；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，提高就餐者满意度。 | 1  |    |      | 1  |

| 评分内容          |        | 评分标准                                                        | 分值 | 扣分 | 扣分原因                               | 得分 |
|---------------|--------|-------------------------------------------------------------|----|----|------------------------------------|----|
| 经济指标考核<br>11分 | 原料采购   | 合理制定原材料和采购计划，满足生产需求且不浪费；杜绝出现不合理的零散采购、生鲜类采购结余过多和库存足量仍采购等情况。  | 4  |    |                                    | 4  |
|               |        | 食材验收员要认真负责，查验菜品质量、数量、价格及送货人相关手续。按采购付款金额和数量如实填报，采购单和入库记录要一致。 |    |    |                                    |    |
|               |        | 明确原材料采购与管理的三方责任，确保仓库保管员、厨师长、验收员等责任人签字确认。                    |    |    |                                    |    |
|               |        | 及时登记入库，科学储存保管。                                              |    |    |                                    |    |
|               | 节能减排   | 用电量、用水量、用气量根据实际用量做每月分析，做到人走关闭，并检查到位。                        | 3  | -1 | 1、未能结合每月实际消耗数据，对用电量、用水量、用气量开展能耗分析。 | 2  |
|               |        | 空调使用符合节能减排要求：营业前15-30分钟开启，营业结束时立即关闭；设定合理温度；开启时应关闭窗户。        |    |    |                                    |    |
|               |        | 有计划地生产加工，严控剩饭剩菜量。                                           |    |    |                                    |    |
|               | 财务统计   | 配合甲方建立合理的价格体系，保障盈亏平衡。                                       | 4  |    |                                    | 4  |
|               |        | 每日经营情况要求日清月结，账目清晰。                                          |    |    |                                    |    |
|               |        | 生产费用按需申报，不应先产生再核销。                                          |    |    |                                    |    |
|               |        | 认真做好结算（含餐券），杜绝产生多、错、漏等。                                     |    |    |                                    |    |
| 食品安全<br>19分   | 原料储存   | 按生、熟、干货、调料、生鲜等种类，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  |    |                                    | 2  |
|               |        | 明确原材料的出入库、保质期，做到先进先出，严格出入库登记。                               |    |    |                                    |    |
|               | 加工食材储存 | 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。                    | 3  |    |                                    | 3  |
|               |        | 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需单独放入干净密封的容器，做好标识，进行冷藏或冷冻。                         |    |    |                                    |    |
|               | 菜品质量管理 | 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，保持安全卫生。                 | 6  |    |                                    | 6  |
|               |        | 严查保质期，杜绝霉烂变质及不合格产品。                                         |    |    |                                    |    |
|               |        | 出品前应进行品尝检查，确保菜品质量合格。                                        |    |    |                                    |    |
|               |        | 每餐必须留样，每样食品数量不少于125克，不少于48小时。留样柜要上锁，专人负责并登记。                |    |    |                                    |    |
|               |        | 回收利用的菜经冷藏后，需重新熟加工。                                          |    |    |                                    |    |
|               |        | 限用相关食品调料。                                                   |    |    |                                    |    |
|               | 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，按规定进行维修和培训，确保安全。                 | 3  |    |                                    | 3  |
|               |        | 每日进行电、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。                                           |    |    |                                    |    |
|               | 消防安全   | 消防通道不得用于其他用途，不得堆放杂物。                                        | 5  |    |                                    | 5  |
|               |        | 消防设备定点摆放，不得随意移动，做其他用途。                                      |    |    |                                    |    |
|               |        | 发现消防隐患，要及时上报、及时处理、整改。                                       |    |    |                                    |    |
|               |        | 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，至少有90%以上的员工参与。                          |    |    |                                    |    |
|               | 餐厅设施   | 定期巡检前厅各处及门、窗、餐椅和个人物品等，摆放整齐干净，有专人负责，及时整理归位，始终保持有序。           |    |    |                                    |    |

| 评分内容                  |           | 评分标准                                                        | 分值 | 扣分 | 扣分原因                | 得分 |
|-----------------------|-----------|-------------------------------------------------------------|----|----|---------------------|----|
| 餐厅<br>形象<br>管理<br>10分 | 标示<br>提醒  | 不得在墙体、桌面等明显的地方张贴纸张标示。                                       | 5  |    |                     | 5  |
|                       |           | 做好公示信息更新、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。                                    |    |    |                     |    |
|                       | 开餐<br>时间  | 做好开餐时间管理，非就餐时间不提供营业服务，做好不提前（如提前5分钟打开餐厅大门和结算台）、不超时（除特殊情况）工作。 |    |    |                     |    |
|                       | 不合格<br>产品 | 成品中有检验不合格情况。                                                | 2  |    |                     | 2  |
|                       | 投诉        | 因服务意识、食品卫生等方面受到投诉。                                          | 3  |    |                     | 3  |
| 清洁<br>卫生<br>管理<br>16分 | 餐厅        | 客人离位及时清理桌面。                                                 | 2  | -1 | 2、就餐期间客人离位没有及时清理桌面。 | 1  |
|                       |           | 就餐区地面油污、汤水、杂物等要及时清理。                                        |    |    |                     |    |
|                       | 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  |    |                     | 7  |
|                       |           | 冰柜工作要正常，并及时清理冰层及其它杂物，保持适当温度。                                |    |    |                     |    |
|                       |           | 定点堆放垃圾，垃圾做相应密封处理（扎袋子、加盖）。                                   |    |    |                     |    |
|                       |           | 卫生整洁，无死角，各种餐具和物品放置有序。                                       |    |    |                     |    |
|                       |           | 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。                                               |    |    |                     |    |
|                       |           | 清洗菜要按照浸泡、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  |    |                     | 2  |
|                       |           | 冷藏、冷冻柜和库每周进行除霜，每日清洁、整理，并做好记录。                               |    |    |                     |    |
|                       | 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净。                                   | 3  |    |                     | 3  |
|                       |           | 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<br>处理  | 厨余垃圾和泔水通过相应的通道进入定点堆放处。                                      | 2  |    |                     | 2  |
|                       |           | 垃圾必须当日清运，避免产生异味。                                            |    |    |                     |    |
|                       | 切配间       | 原材料要通过相应通道，进入切配间。                                           | 5  |    |                     | 5  |
|                       |           | 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。                                          |    |    |                     |    |
|                       |           | 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。                                           | 3  |    |                     | 3  |
|                       |           | 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。                                      |    |    |                     |    |

| 评分内容                  |                                      | 评分标准                                                      | 分值  | 扣分 | 扣分原因 | 得分 |
|-----------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----|----|------|----|
| 厨房<br>精细<br>管理<br>26分 | 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）。                        | 4   |    |      | 4  |
|                       |                                      | 菜品制作加工要符合流程，控制火候，热菜要熟，把握咸淡，味道适中，搭配合理，切工精细，颜色鲜亮，营养丰富，卫生健康。 |     |    |      |    |
|                       |                                      | 菜品保温要保证不低于60度。                                            |     |    |      |    |
|                       |                                      | 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。                                      | 3   |    |      | 3  |
|                       |                                      | 米袋要按离地要求进行摆放，防止浸水、受潮。                                     |     |    |      |    |
|                       |                                      | 食材及相关器具分时段清洗，不得混淆。                                        |     |    |      |    |
|                       | 洗碗间                                  | 餐具按规定要求进行清洁。                                              | 4   |    |      | 4  |
|                       |                                      | 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。                      |     |    |      |    |
|                       |                                      | 按标识摆放餐具，并做防尘处理，避免二次污染。                                    |     |    |      |    |
|                       | 备餐区                                  | 做好售饭台内开餐前的保温准备，确保内部整洁。                                    | 2   |    |      | 2  |
|                       |                                      | 出品区不盛放生食和其他杂物。                                            |     |    |      |    |
| 餐线                    | 开餐前5-10分钟，将菜放入餐线保温台，保温台温度设定不得低于75度。。 | 5                                                         |     |    | 5    |    |
|                       | 按规定分区摆放菜品、面点、主食、风味、汤、杂粮、水果及调味料。      |                                                           |     |    |      |    |
|                       | 使用不同的勺子打菜，按规定使用餐具盛菜。                 |                                                           |     |    |      |    |
|                       | 将预先打好的饭菜放置保温台上，并且即打即取。               |                                                           |     |    |      |    |
|                       | 保持刷脸系统卫生、无油渍；系统故障及时报修。               |                                                           |     |    |      |    |
| 满意度2分                 |                                      | 定期组织问卷调查，满意度达到85%以上。                                      | 2   |    |      | 2  |
| 加分项                   |                                      | 食堂保障范围内的服务，委托方收到用餐人的表扬，每次加1分。                             |     |    |      |    |
|                       |                                      | 食堂保障范围外的行为（如见义勇为、拾金不昧），委托方收到用餐人的表扬，每次加1分。                 |     |    |      |    |
| 合计                    |                                      |                                                           | 100 | -2 |      | 98 |

保障中心监管员：冯保刚

分中心负责人：井涛

乙方项目负责人：付静

日期：2020.8.3

# 郑州市府润餐饮有限责任公司（市市场监管局）

## 2026年7月餐饮服务监管考核评分细则

| 评分内容            |      | 评分标准                                                                                 | 分值 | 扣分 | 扣分原因                              | 得分 |
|-----------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------|----|----|-----------------------------------|----|
| 基础管理<br>12分     | 组织制度 | 组织架构按合同要求配置，合理调整服务人员增减，以不影响加工生产和服务质量为原则。                                             | 3  |    |                                   | 3  |
|                 |      | 建立内部沟通机制，定期组织班前点名、班组会、开餐前讲评会等。                                                       |    |    |                                   |    |
|                 |      | 建立健全管理、服务、生产、仓储、登统计、尝菜等各项制度，制订岗位职责和考核标准。                                             |    |    |                                   |    |
|                 | 教育培训 | 建立培训机制，制定培训计划，提升员工素质和职业技能。                                                           | 2  |    |                                   | 2  |
|                 |      | 定期组织教育培训，达到时间、内容、人员、效果四落实。                                                           |    |    |                                   |    |
|                 | 员工素质 | 员工应每年定期体检，持健康证上岗。                                                                    | 6  |    |                                   | 6  |
|                 |      | 员工上岗前应具备良好的职业技能和道德素质，个人物品摆放有序整洁。                                                     |    |    |                                   |    |
|                 |      | 服务意识强，做到主动、热情、耐心和细致，轻声慢语，将“您好、请、谢谢”等礼貌用语用于实际工作中。                                     |    |    |                                   |    |
|                 |      | 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。不披散头发、不涂指甲油、不留长指甲、不戴首饰等。                               |    |    |                                   |    |
|                 |      | 服务熟练，技术过硬，操作规范，能严格坚持各项制度，加强相互间配合，做到无缝对接、各司其职，持续做好膳食服务工作。                             |    |    |                                   |    |
|                 |      | 应对突发事件，能够从容自如，得心应手，措施针对性强，效果明显。                                                      |    |    |                                   |    |
|                 | 应急管理 | 针对突发事件（水、电、气、消防）建立应急预案，并定期组织演练，面对突发事件及时通知相关部门，并采取相应措施。                               | 1  |    |                                   | 1  |
| 菜品研发和服务质量<br>4分 | 菜品研发 | 定期做好新菜品的研发和创新，加以推广运用。                                                                | 3  |    |                                   |    |
|                 |      | 适时调整菜谱，荤素搭配合理，品种常变常新。                                                                |    |    |                                   |    |
|                 |      | 菜品要色泽鲜亮、味道适中、切工精细，确保食物出品检验合格。                                                        |    |    |                                   |    |
|                 | 保障要求 | 根据要求，按时、定量提供相应服务；餐厅及时补充餐巾纸、调料等；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，提高就餐者满意度。 | 1  | -1 | 1. 就餐人员多时(200人以上)，存在餐具、菜品补充不及时现象。 | 0  |

| 评分内容          |        | 评分标准                                                        | 分值 | 扣分 | 扣分原因 | 得分 |
|---------------|--------|-------------------------------------------------------------|----|----|------|----|
| 经济指标考核<br>11分 | 原料采购   | 合理制定原材料和采购计划，满足生产需求且不浪费；杜绝出现不合理的零散采购、生鲜类采购结余过多和库存足量仍采购等情况。  | 4  |    |      | 4  |
|               |        | 食材验收员要认真负责，查验菜品质量、数量、价格及送货人相关手续。按采购付款金额和数量如实填报，采购单和入库记录要一致。 |    |    |      |    |
|               |        | 明确原材料采购与管理的三方责任，确保仓库保管员、厨师长、验收员等责任人签字确认。                    |    |    |      |    |
|               |        | 及时登记入库，科学储存保管。                                              |    |    |      |    |
|               | 节能减排   | 用电量、用水量、用气量根据实际用量做每月分析，做到人走关闭，并检查到位。                        | 3  |    |      | 3  |
|               |        | 空调使用符合节能减排要求：营业前15-30分钟开启，营业结束时立即关闭；设定合理温度；开启时应关闭窗户。        |    |    |      |    |
|               |        | 有计划地生产加工，严控剩饭剩菜量。                                           |    |    |      |    |
| 食品安全<br>19分   | 原料储存   | 配合甲方建立合理的价格体系，保障盈亏平衡。                                       | 4  |    |      | 4  |
|               |        | 每日经营情况要求日清月结，账目清晰。                                          |    |    |      |    |
|               | 财务统计   | 生产费用按需申报，不应先产生再核销。                                          |    |    |      |    |
|               |        | 认真做好结算（含餐券），杜绝产生多、错、漏等。                                     |    |    |      |    |
|               | 加工食材储存 | 按生、熟、干货、调料、生鲜等种类，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。           | 3  |    |      | 3  |
|               |        | 明确原材料的出入库、保质期，做到先进先出，严格出入库登记。                               |    |    |      |    |
|               |        | 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。                    |    |    |      |    |
|               | 菜品质量管理 | 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。               | 6  |    |      | 6  |
|               |        | 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。                        |    |    |      |    |
|               |        | 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，保持安全卫生。                 |    |    |      |    |
|               |        | 严查保质期，杜绝霉烂变质及不合格产品。                                         |    |    |      |    |
|               |        | 出品前应进行品尝检查，确保菜品质量合格。                                        |    |    |      |    |
|               |        | 每餐必须留样，每样食品数量不少于125克，不少于48小时。留样柜要上锁，专人负责并登记。                |    |    |      |    |
| 设备安全管理        | 设备安全管理 | 回收利用的菜品经冷藏后，需重新熟加工。                                         | 3  |    |      | 3  |
|               |        | 限用相关食品调料。                                                   |    |    |      |    |
|               |        | 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，按规定进行维修和培训，确保安全。                 |    |    |      |    |
|               | 消防安全   | 每日进行电、气开关的检查和记录，排除隐患。                                       | 5  |    |      | 5  |
|               |        | 定期进行电路检查和记录，排除隐患。                                           |    |    |      |    |
|               |        | 消防通道不得用于其他用途，不得堆放杂物。                                        |    |    |      |    |
| 餐厅设施          | 餐厅设施   | 消防设备定点摆放，不得随意移动，做其他用途。                                      |    |    |      |    |
|               |        | 发现消防隐患，要及时上报、及时处理、整改。                                       |    |    |      |    |
|               |        | 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，至少有90%以上的员工参与。                          |    |    |      |    |
|               |        | 定期巡检前厅各处及门、窗、餐椅和个人物品等，摆放整齐干净，有专人负责，及时整理归位，始终保持有序。           |    |    |      |    |
|               |        |                                                             |    |    |      |    |

| 评分内容              |       | 评分标准                                                        | 分值 | 扣分 | 扣分原因                         | 得分 |
|-------------------|-------|-------------------------------------------------------------|----|----|------------------------------|----|
| 餐厅<br>形象管理<br>10分 | 标示提醒  | 不得在墙体、桌面等明显的地方张贴纸张标示。                                       | 5  |    |                              | 5  |
|                   |       | 做好公示信息更新、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。                                    |    |    |                              |    |
|                   | 开餐时间  | 做好开餐时间管理，非就餐时间不提供营业服务，做好不提前（如提前5分钟打开餐厅大门和结算台）、不超时（除特殊情况）工作。 |    |    |                              |    |
|                   | 不合格产品 | 成品中有检验不合格情况。                                                | 2  |    |                              | 2  |
|                   | 投诉    | 因服务意识、食品卫生等方面受到投诉。                                          | 3  |    |                              | 3  |
| 清洁<br>卫生管理<br>16分 | 餐厅    | 客人离位及时清理桌面。                                                 | 2  |    |                              | 2  |
|                   |       | 就餐区地面油污、汤水、杂物等要及时清理。                                        |    |    |                              |    |
|                   | 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  |    |                              | 7  |
|                   |       | 冰柜工作要正常，并及时清理冰层及其它杂物，保持适当温度。                                |    |    |                              |    |
|                   |       | 定点堆放垃圾，垃圾做相应密封处理（扎袋子、加盖）。                                   |    |    |                              |    |
|                   |       | 卫生整洁，无死角，各种餐具和物品放置有序。                                       |    |    |                              |    |
|                   |       | 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。                                               |    |    |                              |    |
|                   |       | 清洗菜要按照浸泡、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  |    |                              | 2  |
|                   |       | 冷藏、冷冻柜和库每周进行除霜，每日清洁、整理，并做好记录。                               |    |    |                              |    |
|                   | 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净。                                   | 3  | -1 | 2. 收餐台有未按要求将剩饭剩菜和其他垃圾进行分类现象。 | 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  | 厨余垃圾和泔水通过相应的通道进入定点堆放处。                                      | 2  |    |                              | 2  |
|                   |       | 垃圾必须当日清运，避免产生异味。                                            |    |    |                              |    |
|                   | 切配间   | 原材料要通过相应通道，进入切配间。                                           | 5  |    |                              | 5  |
|                   |       | 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。                                          |    |    |                              |    |
|                   |       | 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。                                           | 3  |    |                              | 3  |
|                   |       | 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；使用食品添加剂及时登记。                                      |    |    |                              |    |

| 评分内容                  |     | 评分标准                                                      | 分值  | 扣分 | 扣分原因                      | 得分 |
|-----------------------|-----|-----------------------------------------------------------|-----|----|---------------------------|----|
| 厨房<br>精细<br>管理<br>26分 | 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）。                        | 4   | -1 | 3. 拆封后的调料隔夜存放时，未加盖进行密封处理。 | 3  |
|                       |     | 菜品制作加工要符合流程，控制火候，热菜要熟，把握咸淡，味道适中，搭配合理，切工精细，颜色鲜亮，营养丰富，卫生健康。 |     |    |                           |    |
|                       |     | 菜品保温要保证不低于60度。                                            |     |    |                           |    |
|                       |     | 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。                                      | 3   |    |                           | 3  |
|                       |     | 米袋要按离地要求进行摆放，防止浸水、受潮。                                     |     |    |                           |    |
|                       |     | 食材及相关器具分时段清洗，不得混淆。                                        |     |    |                           |    |
|                       | 洗碗间 | 餐具按规定要求进行清洁。                                              | 4   |    |                           | 4  |
|                       |     | 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。                      |     |    |                           |    |
|                       |     | 按标识摆放餐具，并做防尘处理，避免二次污染。                                    |     |    |                           |    |
|                       | 备餐区 | 做好售饭台内开餐前的保温准备，确保内部整洁。                                    | 2   |    |                           | 2  |
|                       |     | 出品区不盛放生食和其他杂物。                                            |     |    |                           |    |
|                       | 餐线  | 开餐前5-10分钟，将菜放入餐线保温台，保温台温度设定不得低于75度。。                      | 5   |    |                           | 5  |
|                       |     | 按规定分区摆放菜品、面点、主食、风味、汤、杂粮、水果及调味料。                           |     |    |                           |    |
|                       |     | 使用不同的勺子打菜，按规定使用餐具盛菜。                                      |     |    |                           |    |
|                       |     | 将预先打好的饭菜放置保温台上，并且即打即取。                                    |     |    |                           |    |
|                       |     | 保持刷脸系统卫生、无油渍；系统故障及时报修。                                    |     |    |                           |    |
| 满意度2分                 |     | 定期组织问卷调查，满意度达到85%以上。                                      | 2   |    |                           | 2  |
| 加分项                   |     | 食堂保障范围内的服务，委托方收到用餐人的表扬，每次加1分。                             |     |    |                           |    |
|                       |     | 食堂保障范围外的行为（如见义勇为、拾金不昧），委托方收到用餐人的表扬，每次加1分。                 |     |    |                           |    |
| 合计                    |     |                                                           | 100 | -3 |                           | 97 |

保障中心监管员：

李冬

分中心负责人：

井涛

乙方项目负责人：

王静

日期：2016.8.3



# 郑州市府润餐饮有限责任公司（棉纺东路20号院食堂）

## 2026年7月餐饮服务监管考核评分细则

| 评分内容            |      | 评分标准                                                                                 | 分值 | 扣分 | 扣分原因 | 得分 |
|-----------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------|----|----|------|----|
| 基础管理<br>12分     | 组织制度 | 组织架构按合同要求配置，合理调整服务人员增减，以不影响加工生产和服务质量为原则。                                             | 3  |    |      | 3  |
|                 |      | 建立内部沟通机制，定期组织班前点名、班组会、开餐前讲评会等。                                                       |    |    |      |    |
|                 |      | 建立健全管理、服务、生产、仓储、登统计、尝菜等各项制度，制订岗位职责和考核标准。                                             |    |    |      |    |
|                 | 教育培训 | 建立培训机制，制定培训计划，提升员工素质和职业技能。                                                           | 2  |    |      | 2  |
|                 |      | 定期组织教育培训，达到时间、内容、人员、效果四落实。                                                           |    |    |      |    |
|                 | 员工素质 | 员工应每年定期体检，持健康证上岗。                                                                    | 6  |    |      | 6  |
|                 |      | 员工上岗前应具备良好的职业技能和道德素质，个人物品摆放有序整洁。                                                     |    |    |      |    |
|                 |      | 服务意识强，做到主动、热情、耐心和细致，轻声慢语，将“您好、请、谢谢”等礼貌用语用于实际工作中。                                     |    |    |      |    |
|                 |      | 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。不披散头发、不涂指甲油、不留长指甲、不戴首饰等。                               |    |    |      |    |
|                 |      | 服务熟练，技术过硬，操作规范，能严格坚持各项制度，加强相互间配合，做到无缝对接、各司其职，持续做好膳食服务工作。                             |    |    |      |    |
|                 |      | 应对突发事件，能够从容自如，得心应手，措施针对性强，效果明显。                                                      |    |    |      |    |
|                 | 应急管理 | 针对突发事件（水、电、气、消防）建立应急预案，并定期组织演练，面对突发事件及时通知相关部门，并采取相应措施。                               | 1  |    |      | 1  |
| 菜品研发和服务质量<br>4分 | 菜品研发 | 定期做好新菜品的研发和创新，加以推广运用。                                                                | 3  |    |      | 3  |
|                 |      | 适时调整菜谱，荤素搭配合理，品种常变常新。                                                                |    |    |      |    |
|                 |      | 菜品要色泽鲜亮、味道适中、切工精细，确保食物出品检验合格。                                                        |    |    |      |    |
|                 | 保障要求 | 根据要求，按时、定量提供相应服务；餐厅及时补充餐巾纸、调料等；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，提高就餐者满意度。 | 1  |    |      | 1  |

| 评分内容          |        | 评分标准                                                        | 分值 | 扣分 | 扣分原因                   | 得分 |
|---------------|--------|-------------------------------------------------------------|----|----|------------------------|----|
| 经济指标考核<br>11分 | 原料采购   | 合理制定原材料和采购计划，满足生产需求且不浪费；杜绝出现不合理的零散采购、生鲜类采购结余过多和库存足量仍采购等情况。  | 4  |    |                        | 4  |
|               |        | 食材验收员要认真负责，查验菜品质量、数量、价格及送货人相关手续。按采购付款金额和数量如实填报，采购单和入库记录要一致。 |    |    |                        |    |
|               |        | 明确原材料采购与管理的三方责任，确保仓库保管员、厨师长、验收员等责任人签字确认。                    |    |    |                        |    |
|               |        | 及时登记入库，科学储存保管。                                              |    |    |                        |    |
|               | 节能减排   | 用电量、用水量、用气量根据实际用量做每月分析，做到人走关闭，并检查到位。                        | 3  |    |                        | 3  |
|               |        | 空调使用符合节能减排要求：营业前15-30分钟开启，营业结束时立即关闭；设定合理温度；开启时应关闭窗户。        |    |    |                        |    |
|               |        | 有计划地生产加工，严控剩饭剩菜量。                                           |    |    |                        |    |
|               | 财务统计   | 配合甲方建立合理的价格体系，保障盈亏平衡。                                       | 4  |    |                        | 4  |
|               |        | 每日经营情况要求日清月结，账目清晰。                                          |    |    |                        |    |
|               |        | 生产费用按需申报，不应先产生再核销。                                          |    |    |                        |    |
|               |        | 认真做好结算（含餐券），杜绝产生多、错、漏等                                      |    |    |                        |    |
| 食品安全<br>19分   | 原料储存   | 按生、熟、干货、调料、生鲜等种类，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  | -1 | 1、无明确标记原材料出入库时间及保质期。   | 1  |
|               |        | 明确原材料的出入库、保质期，做到先进先出，严格出入库登记。                               |    |    |                        |    |
|               | 加工食材储存 | 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。                    | 3  | -1 | 2、食物半成品存放时，有防尘措施不到位情况。 | 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。                        |    |    |                        |    |
|               | 菜品质量管理 | 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，保持安全卫生。                 | 6  |    |                        | 6  |
|               |        | 严查保质期，杜绝霉烂变质及不合格产品。                                         |    |    |                        |    |
|               |        | 出品前应进行品尝检查，确保菜品质量合格。                                        |    |    |                        |    |
|               |        | 每餐必须留样，每样食品数量不少于125克，不少于48小时。留样柜要上锁，专人负责并登记。                |    |    |                        |    |
|               |        | 回收利用的菜品经冷藏后，需重新热加工。                                         |    |    |                        |    |
|               |        | 限用相关食品调料。                                                   |    |    |                        |    |
|               | 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，按规定进行维修和培训，确保安全。                 | 3  |    |                        | 3  |
|               |        | 每日进行电、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。                                           |    |    |                        |    |
|               | 消防安全   | 消防通道不得用于其他用途，不得堆放杂物。                                        | 5  |    |                        | 5  |
|               |        | 消防设备定点摆放，不得随意移动，做其他用途。                                      |    |    |                        |    |
|               |        | 发现消防隐患，要及时上报、及时处理、整改。                                       |    |    |                        |    |
|               |        | 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，至少有90%以上的员工参与。                          |    |    |                        |    |

| 评分内容              |                  | 评分标准                                                        | 分值 | 扣分 | 扣分原因            | 得分 |
|-------------------|------------------|-------------------------------------------------------------|----|----|-----------------|----|
| 餐厅<br>形象管理<br>10分 | 餐厅<br>设施         | 定期巡检前厅各处及门、窗、餐椅和个人物品等，摆放整齐干净，有专人负责，及时整理归位，始终保持有序。           | 5  | -1 | 3、餐厅门口台阶处有卫生死角。 | 4  |
|                   | 标<br>示<br>提<br>醒 | 不得在墙体、桌面等明显的地方张贴纸张标示。                                       |    |    |                 |    |
|                   |                  | 做好公示信息更新、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。                                    |    |    |                 |    |
|                   | 开餐<br>时间         | 做好开餐时间管理，非就餐时间不提供营业服务，做好不提前（如提前5分钟打开餐厅大门和结算台）、不超时（除特殊情况）工作。 |    |    |                 |    |
|                   | 不合格<br>产品        | 成品中有检验不合格情况。                                                | 2  |    |                 | 2  |
|                   | 投诉               | 因服务意识、食品卫生等方面受到投诉。                                          | 3  |    |                 | 3  |
| 清洁<br>卫生管理<br>16分 | 餐厅               | 客人离位及时清理桌面。                                                 | 2  |    |                 | 2  |
|                   |                  | 就餐区地面油污、汤水、杂物等要及时清理。                                        |    |    |                 |    |
|                   | 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  | -1 | 4、有卫生死角。        | 6  |
|                   |                  | 冰柜工作要正常，并及时清理冰层及其它杂物，保持适当温度。                                |    |    |                 |    |
|                   |                  | 定点堆放垃圾，垃圾做相应密封处理（扎袋子、加盖）。                                   |    |    |                 |    |
|                   |                  | 卫生整洁，无死角，各种餐具和物品放置有序。                                       |    |    |                 |    |
|                   |                  | 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。                                               |    |    |                 |    |
|                   |                  | 清洗菜要按照浸泡、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  |    |                 | 2  |
|                   |                  | 冷藏、冷冻柜和库每周进行除霜，每日清洁、整理，并做好记录。                               |    |    |                 |    |
|                   | 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净。                                   | 3  |    |                 | 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<br>处理         | 厨余垃圾和泔水通过相应的通道进入定点堆放处。                                      | 2  |    |                 | 2  |
|                   |                  | 垃圾必须当日清运，避免产生异味。                                            |    |    |                 |    |
|                   | 切配间              | 原材料要通过相应通道，进入切配间。                                           | 5  |    |                 | 5  |
|                   |                  | 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。                                          |    |    |                 |    |
|                   |                  | 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。                                        |    |    |                 |    |

| 评分内容                  |                                      | 评分标准                                                      | 分值  | 扣分 | 扣分原因 | 得分 |
|-----------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----|----|------|----|
| 厨房<br>精细<br>管理<br>26分 | 面食间                                  | 面食间用具要和其他操作间用具分开。                                         | 3   |    |      | 3  |
|                       |                                      | 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）。                        | 4   |    |      | 4  |
|                       |                                      | 菜品制作加工要符合流程，控制火候，热菜要熟，把握咸淡，味道适中，搭配合理，切工精细，颜色鲜亮，营养丰富，卫生健康。 |     |    |      |    |
|                       |                                      | 菜品保温要保证不低于60度。                                            |     |    |      |    |
|                       |                                      | 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。                                      | 3   |    |      | 3  |
|                       |                                      | 米袋要按离地要求进行摆放，防止浸水、受潮。                                     |     |    |      |    |
|                       |                                      | 食材及相关器具分时段清洗，不得混淆。                                        |     |    |      |    |
|                       | 洗碗间                                  | 餐具按规定要求进行清洁。                                              | 4   |    |      | 4  |
|                       |                                      | 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。                      |     |    |      |    |
|                       |                                      | 按标识摆放餐具，并做防尘处理，避免二次污染。                                    |     |    |      |    |
|                       | 备餐区                                  | 做好售饭台内开餐前的保温准备，确保内部整洁。                                    | 2   |    |      | 1  |
| 出品区不盛放生食和其他杂物。        |                                      |                                                           |     |    |      |    |
| 餐线                    | 开餐前5-10分钟，将菜放入餐线保温台，保温台温度设定不得低于75度。。 | 5                                                         |     |    | 5    |    |
|                       | 按规定分区摆放菜品、面点、主食、风味、汤、杂粮、水果及调味料。      |                                                           |     |    |      |    |
|                       | 使用不同的勺子打菜，按规定使用餐具盛菜。                 |                                                           |     |    |      |    |
|                       | 将预先打好的饭菜放置保温台上，并且即打即取。               |                                                           |     |    |      |    |
|                       | 保持刷脸系统卫生、无油渍；系统故障及时报修。               |                                                           |     |    |      |    |
| 满意度2分                 |                                      | 定期组织问卷调查，满意度达到85%以上。                                      | 2   |    |      | 2  |
| 加分项                   |                                      | 食堂保障范围内的服务，委托方收到用餐人的表扬，每次加1分。                             |     |    |      |    |
|                       |                                      | 食堂保障范围外的行为（如见义勇为、拾金不昧），委托方收到用餐人的表扬，每次加1分。                 |     |    |      |    |
| 合计                    |                                      |                                                           | 100 | -4 |      | 96 |

保障中心监管员：

王艳军

分中心负责人：

井涛

乙方项目负责人：

张万成

日期：2026.8.3