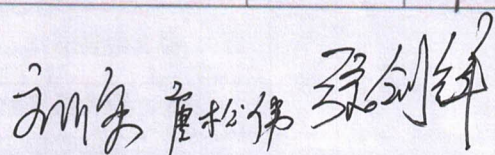


## 附件 1

## 机关食堂劳务服务考核表

2015年10月1日—2015年10月30日

项目		标准要求	规定分值 (分)	所得分值 (分)
一 工作 人员	1	工作人员工作时间按规定着装,戴口罩、工作帽和手套;严禁带耳环、手镯、项链等华丽而显眼的饰物。	3	3
	2	工作人员做到勤打理自己、身上无异味、工作服干净整洁、无蓄留指甲保持洁净、头发干净无头屑。	3	3
	3	工作时间及工作场所严禁吃零食、玩手机、聚众聊天等做与工作无关的事情。	4	4
二 服 务 质 量	4	项目经理及工作人员服务态度热情,到岗尽职,文明礼貌,服务态度热情周到。	3	3
	5	对服务对象投诉的问题,态度端正,及时解答或处理。	3	3
	6	严禁与服务对象发生争执等现象。	4	4
	7	菜品搭配营养科学合理。	5	5
	8	菜品种类按照合同要求保障。 早餐开餐时间(07:30-08:30):1个鸡蛋、2菜1汤、2个主食; 午餐开餐时间(12:00-13:30):2荤2素2汤、1个面食小吃、2个主食;每周供应1至2次时令水果; 晚餐开餐时间(18:00、夏令时18:30):晚餐2菜1汤、2个主食	3	3
三 卫 生 情 况	9	食堂所属区域卫生干净整洁,做到无“四害”、无污迹、无积水、无异味。	3	3
	10	桌椅摆放、各类用品放置整齐划一,做到不零散、不杂乱。	3	3
	11	餐具做到清洁、卫生、安全。	3	3
	12	主、副食品严禁出现不新鲜食品、过期食品或腐烂变质的食品等情况	5	5
四 设 备	13	刷卡机、电视、空调等各类电器设备完好,正常运行	3	3
	14	其它公共设备完好规范,使用正常。	3	3
五 管 理 情 况	15	就餐区域、操作间、储藏室等是否干净整洁,做到无“四害”无污迹、无积水、无异味。	3	3
	16	卫生清理是否分工明确、责任清楚、自查到位,做到无死角、无盲区、无疏漏,有督查,有讲评,有存档	3	3
	17	餐具清洗、消毒是否符合国家规定的标准(严格执行一	3	3

		洗、二清、三消毒、四保洁的制度),做到清洁、卫生、安全		
	18	各种机器设备必须在其额定条件下使用,不要带故障工作,均由专人操作,专人保养,专人管理。	3	3
	19	刷卡机、洗碗机、排油烟机、电视等各类机器设备是否完好,正常运行;运转时严禁离人	3	2
六 安 全 情 况	20	主、副食品采购是否符合《国家食品安全法》的规定,做到证件齐全、手续完备、渠道正规	3	3
	21	采购的主、副食品是否存在有不新鲜食品、过期食品或腐烂变质的食品;进口食品必须有对应的中文标识,必须是有效期内的	3	3
	22	工作人员是否均持有健康证,且定期审验,持证上岗是否从严把关,并报甲方备案,	4	4
	23	加工操作流程是否规范安全	3	3
	24	加强火源管理,燃气灶、电热设备及电源控制柜有专人负责;随时清除油污,将易燃物品远离火源,操作间和仓库禁止烟火	3	3
七 工 作 情 况	25	持每周拟制食谱科学合理并执按时上报	3	3
	26	原材料价格是否经过甲方核算、审定,有无私自调整现象,	4	4
	27	接受监督考核及日常检查的态度是否端正,	4	4
	28	对考核检查出的问题是否及时整改到位,	5	5
	29	餐厅各类资料、文书、票据、照片等是否按要求上报甲方、考核及日常检查工作中餐厅是否做到工作留痕等。	5	5
合计			100	90
考核人员签字				
乙方(盖章)		甲方(盖章)		

