

机关食堂劳务服务月考核表

(2025年9月1日-2025年9月30日)

综合办公区2号楼食堂（招标编号：郑港财采公开-2024-70）

评分项目	对下述问题，请在框内打“√”	满意	较满意	一般	不好	很差	对应问题简述
	对应每一项的分数	5分	4分	3分	2分	1分	
卫生状况	员工卫生，按规定着装、戴口罩，服装干净卫生，持有健康证。	☒	☐	☐	☐	☐	
	饭菜卫生，食材新鲜、无过期或变质食品。	☒	☐	☐	☐	☐	
	餐具卫生，严格消毒、清洗，无污渍。	☒	☐	☐	☐	☐	
	食堂卫生，干净整洁、无杂物无异味，各类物品摆放整齐有序。	☒	☐	☐	☐	☐	
饭菜质量	餐食样式，丰富多样，符合合同要求，定期更换食谱，按食谱要求提供饭菜	☒	☐	☐	☐	☐	
	饭菜品种多样，荤素搭配合理，营养均衡，饭菜口味丰富适中、满足健康需求。	☐	☐	☒	☐	☐	航都院建议食堂优化菜品油盐用量，秋冬季增加滋补汤
	饭菜新鲜，无剩菜或隔夜菜饭，无异物出现。	☒	☐	☐	☐	☐	
	水果新鲜，品相良好，大小均匀无腐烂、变质。	☒	☐	☐	☐	☐	
服务态度	服务态度，文明礼貌、尽职尽责，及时解决问题，对投诉事项，及时解决，不拖延不推诿。	☒	☐	☐	☐	☐	
	经常与就餐人员沟通联络，定期征求意见和服务回访。	☒	☐	☐	☐	☐	
	饭菜供应充足；清洁用品供应充足；餐台打扫及时；满足就餐人员需求。	☒	☐	☐	☐	☐	
	厉行节约，反对浪费，做好反食品浪费宣传督导工作。	☐	☐	☒	☐	☐	食堂供餐精度把控不到位，导致菜品浪费较多。

食 品 安 全	严格按照原材料验收标准进行验收，做好原材料追根溯源，做好相关票据留存。	☒	☐	☐	☐	☐	
	食品加工流程安全规范，食材卫生干净、安全新鲜，无安全隐患，按要求做好食品留样工作。	☒	☐	☐	☐	☐	
	食材存储，保鲜等环节，安全规范，不存在安全隐患。	☒	☐	☐	☐	☐	
	对餐厨垃圾按照要求做好存放、称重测量、记录、处理等工作。	☒	☐	☐	☐	☐	
食 堂 管 理	食堂综合管理，科学高效、定期组织员工学习、培训、演练，员工业务水平高，安全意识培强。	☒	☐	☐	☐	☐	
	各类资料、报表、票据留存上报，各项工作记录准确完善。	☒	☐	☐	☐	☐	
	设施、设备专人使用管理，定期清洗维护保养，不带故障工作。	☒	☐	☐	☐	☐	
	自觉接受检查、监督发现问题及时整改。	☒	☐	☐	☐	☐	
合计（100分）		96分					
乙方公司（盖章）：  机关事务中心（盖章）： 							

监督员：刘忠文

部门负责人：马昭

分管领导：李军华

乙方负责人：张海峡

2025.10.11