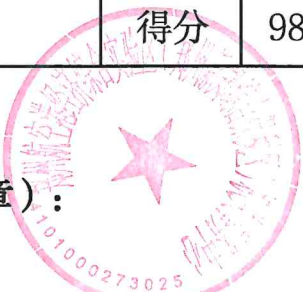


# 机关食堂劳务服务月考核表

( 2025年10月1日-2025年10月31日 )

综合办公区3号楼机关食堂（招标编号：郑港财采公开-2024-7）

| 项目                    |    | 标准要求                                                                                                                                        | 规定分值<br>(分) | 所得分值<br>(分) |
|-----------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|
| 一<br>工<br>作<br>人<br>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。                                                                                              | 5           | 5           |
|                       | 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。                                                                                                | 5           | 5           |
|                       | 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。                                                                                                          | 10          | 10          |
| 二<br>服<br>务<br>质<br>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。                                                                                                         | 5           | 5           |
|                       | 5  | 对服务对象投诉的问题，态度端正，及时解答或处理。                                                                                                                    | 10          | 10          |
|                       | 6  | 严禁与服务对象发生争执等现象。                                                                                                                             | 10          | 10          |
| 三<br>餐<br>饮<br>质<br>量 | 7  | 坚持每周拟制食谱并执行公开制度。                                                                                                                            | 5           | 5           |
|                       | 8  | 菜品搭配营养科学合理。                                                                                                                                 | 10          | 10          |
|                       | 9  | 菜品种类按照合同要求保障。<br>早餐：副食4-6个品种；主食不少于3个品种；汤类不少于3个品种；蛋类1个。<br>午餐：副食8个品种（四荤四素）；主食不少于4个品种；汤类不少于2个品种；水果1种。<br>晚餐：副食4个品种（二荤二素）；主食不少于2个品种；汤类不少于2个品种。 | 5           | 5           |
| 四<br>卫<br>生<br>情<br>况 | 10 | 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。                                                                                                           | 5           | 5           |
|                       | 11 | 桌椅摆放、各类用品放置整齐划一，做到不零散、不杂乱。                                                                                                                  | 5           | 5           |
|                       | 12 | 餐具做到清洁、卫生、安全。                                                                                                                               | 5           | 5           |
|                       | 13 | 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。                                                                                                             | 10          | 10          |
| 五<br>设<br>备<br>管<br>理 | 14 | 刷卡机、电视、空调等各类电器设备完好，正常运行。                                                                                                                    | 5           | 5           |
|                       | 15 | 其它公共设备完好规范，使用正常。                                                                                                                            | 5           | 5           |
| 六<br>管<br>理<br>情<br>况 | 16 | 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，各类物品摆放整齐有序，保持良好就餐环境。                                                                                | 5           | 5           |
|                       | 17 | 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。                                                                                             | 5           | 5           |
|                       | 18 | 餐具清洗、消毒是否符合国家规定的标准（严格执行一洗、二清、三消毒、四保洁的制度），做到清洁、卫生、安全。炉灶、厨具等设施设备使用后要清洗干净，并保持能良好的运转，每月清洗一次抽油烟机和烟道。                                             | 5           | 5           |
|                       | 19 | 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。                                                                                                 | 5           | 5           |
|                       | 20 | 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。                                                                                                    | 5           | 5           |

| 项目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    | 标准要求                                                                                                          | 规定分值<br>(分) | 所得分值<br>(分) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|
| 七<br>安<br>全<br>情<br>况                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 21 | 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。                                                                     | 5           | 5           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 22 | 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，食物存放实行“四隔离”。                                          | 5           | 4           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 23 | 工作人员是否均持有健康证，且定期审验，做好岗前安全培训和岗前检查，上下班按时签到、签退；员工个人卫生是否保持较好，按规定统一着装、戴口罩，服装干净卫生；均持有健康证上岗，且定期审验，是否从严把关，并报机关事务中心备案。 | 10          | 9           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 24 | 食物安全情况，食材是否卫生干净、安全新鲜；食材存储，加工保鲜等环节，是否安全隐患；加工操作流程是否规范安全，是否落实留样制度。                                               | 5           | 5           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 25 | 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，消防通道要时刻保持畅通；员工是否掌握消防器材的使用。                             | 5           | 5           |
| 八<br>工<br>作<br>情<br>况                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 26 | 坚持每周拟制食谱科学合理并执按时上报并公示，不得私自更改已公示食谱上的菜品；菜品样式丰富，口味多样，既要满足广大干部职工需求又要健康营养，提倡低油、低糖、低盐的健康饮食。                         | 5           | 4           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 27 | 原材料价格是否经过机关事务中心核算、审定，有无私自调整弄虚作假现象。                                                                            | 10          | 10          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 28 | 是否制定相应的反食品浪费管理办法，做好反食品浪费宣传工作，按照实际就餐人数采购食材备餐，结合实际做好节水、节电、节气等节能工作。                                              | 10          | 10          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 29 | 接受监督考核及日常检查的态度是否端正，对考核检查出的问题是否及时整改到位。                                                                         | 10          | 10          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 30 | 餐厅各类资料、文书、票据、报表、照片等是否按要求上报机关事务中心、考核及日常检查工作中餐厅是否做到工作留痕，各项记录完善等。                                                | 10          | 10          |
| 合计                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                                                                                               | 200         | 197         |
| 总分值 (100分)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |                                                                                                               | 得分          | 98.50       |
| <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <br/>           餐饮公司（盖章）：         </div> <div style="text-align: center;"> <br/>           机关事务中心（盖章）：         </div> </div> |    |                                                                                                               |             |             |

监督员：

*马昭*

部门负责人：

*马昭*

分管领导：

*李军华*

乙方负责人：

*张海峡*

*2025.11.4*