

# 龙王办事处机关食堂劳务服务验收报告

7月12日，龙王办事处组织机关干部对机关公务灶服务项目进行验收，验收内容含工作人员、服务质量、餐饮质量、卫生情况、设备管理等八项内容，经随机抽取的七个部门集中测评，餐饮质量、工作情况两项最终得分偏低，需进一步提高标准。此次验收总得分为99分，符合验收标准。

采购方：郑州航空港经济综合实验区龙王办事处

供应商：郑州金米粒餐饮管理有限公司

2024年7月12日

**龙王办事处机关食堂劳务服务2024年6月考核汇总表**  
(2024年6月1日至6月30日)

| 项 目   |    | 标准要求   | 规定分值<br>(分) | 得分分值<br>(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。         | 6           | 6.00        |
|       | 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  | 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。                     |             |             |
| 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。                    | 9           | 9.00        |
|       | 5  | 对服务对象投诉的问题，态度端正，及时解答或处理。                               |             |             |
|       | 6  | 严禁与服务对象发生争执等现象。  |             |             |
| 三餐饮质量 | 7  | 坚持每周拟制食谱并执行公开制度。                                       | 24          | 23.57       |
|       | 8  | 菜品搭配营养科学合理。  |             |             |
|       | 9  | 早餐：菜品2—3个品种；主食不少于2个品种；汤类不少于2个品种；蛋类1个。                  |             |             |
|       | 10 | 午餐：菜品4-5个品种（二荤三素）；主食不少于2个品种；汤类不少于1个品种；逢周一、周三、周五供应水果1种。 |             |             |
|       | 11 | 晚餐：菜品3个品种（一荤二素）；主食不少于1个品种；汤类不少于1个品种。                   |             |             |
| 四卫生情况 | 12 | 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。                      | 13          | 12.86       |
|       | 13 | 桌椅摆放、各类用品放置整齐划一，做到不零散、不杂乱。                             |             |             |
|       | 14 | 餐具做到清洁、卫生、安全。  |             |             |
|       | 15 | 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。                        |             |             |
| 五设备管理 | 16 | 照明、空调等各类电器设备完好，正常运行                                    | 4           | 4.00        |
|       | 17 | 其它公共设备完好规范，使用正常。                                       |             |             |
| 六管理情况 | 18 | 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。                | 13          | 13.00       |
|       | 19 | 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         |             |             |
|       | 20 | 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    |             |             |
|       | 21 | 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。            |             |             |
|       | 22 | 洗碗机、排油烟机等各类机器设备是否完好，正常运行；运转时严禁离人                       |             |             |

|   |    |  |     |       |
|---|----|--|-----|-------|
| 七安全情况   | 23 | 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                 | 19  | 18.86 |
|   | 24 | 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。 |     |       |
|   | 25 | 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，并报党政办备案                    |     |       |
|   | 26 | 加工操作流程是否规范安全   |     |       |
|   | 27 | 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   |     |       |
| 八工作情况   | 28 | 持每周拟制食谱科学合理并执按时上报  | 12  | 11.71 |
|   | 29 | 原材料价格是否经过核算、审定，有无私自调整现象。                                 |     |       |
|   | 30 | 接受监督考核及日常检查的态度是否端正                                       |     |       |
|   | 31 | 对考核检查出的问题是否及时整改到位  |     |       |
|   | 32 | 餐厅各类资料、文书、票据、照片等是否按要求上报党政办、考核及日常检查工作中餐厅是否做到工作留痕等。        |     |       |
| 合计  |    |  | 100 |       |
| 总分值(100分)   |    |  | 得分  | 99.00 |
| <p>验收意见：<br/>根据相关部门考核结果，平均得分为 99.00 分，按合同约定应支付 74154.17 元。</p> <p style="text-align: right;">2024年7月12日</p> |    |  |     |       |
| 服务公司（盖章）  |    | 龙王办事处（盖章）  |     |       |

