

## 生活服务处关于餐饮服务费用报告

中心计划财务处：

根据“郑州市机关事务中心 2024 年度市直机关集中办公区餐饮服务项目合同（A 标）”要求，生活服务处监管考核小组对郑州市府润餐饮有限责任公司 2024 年 6 月承接的市直机关集中办公区餐饮服务项目（A 标）进行了全面考核，符合全额支付餐饮服务费用的标准，请予以支付。



情况属实。  
强勇  
2024.7.2  
王峰  
2/3

# 郑州市府润餐饮有限责任公司（市行政中心南院食堂）

## 2024年6月餐饮服务监管考核评分细则

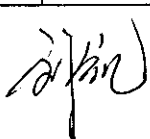
| 评分内容            |      | 评分标准                                                                                 | 分值 | 扣分 | 扣分原因                     | 得分 |
|-----------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------|----|----|--------------------------|----|
| 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  | -1 | 1.后厨员工配戴口罩不规范，特别表现在工作期间。 | 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  | -1 | 2. 菜品研发稍滞后。              | 2  |
|                 |      | 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  | -1 | 3. 计划采购不全，零散采购稍多。 | 3  |
|               |        | 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 | 4. 剩饭剩菜余量有增加现象。   | 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、及时整改。                                     |    |    |                   |    |
|               |        | 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。                          |    |    |                   |    |

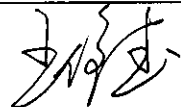
| 评分内容              |       | 评分标准                                                        | 分值 | 扣分 | 扣分原因                   | 得分 |
|-------------------|-------|-------------------------------------------------------------|----|----|------------------------|----|
| 餐厅<br>形象管理<br>10分 | 餐厅设施  | 定期巡检前厅各处及门、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  |    |                        | 5  |
|                   | 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。 | 2  |    |                        | 2  |
|                   | 不合格产品 | 成品中有检验不合格情况。                                                |    |    |                        |    |
| 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。                                                   |    |    |                        |    |
|                   | 垃圾处理  | 按要求将剩饭剩菜和其他垃圾进行分类。                                          | 2  |    |                        | 2  |
|                   |       | 厨余垃圾和泔水通过相应的通道进入定点堆放处。                                      |    |    |                        |    |
|                   | 切配间   | 厨余垃圾和泔水通过相应的通道进入定点堆放处。                                      | 5  | -1 | 5. 东西放置不规范，砧板及刀具有混用情况。 | 4  |
|                   |       | 垃圾必须当日清运，避免产生异味。                                            |    |    |                        |    |
|                   |       | 原材料要通过相应通道，进入切配间。                                           |    |    |                        |    |
|                   |       | 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。                                          |    |    |                        |    |
|                   | 面食间   | 蔬菜、肉类要使用不同的砧板和刀具。                                           | 3  |    |                        | 3  |
|                   |       | 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。                                           |    |    |                        |    |
|                   |       | 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   | -1 | 6. 厨师基本功不扎实，菜品口味变化性不强。 | 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。                      |     |    |                        |    |
|                       |     | 各类餐具按标识摆放，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，并确保内部整洁                                    | 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。                           |     |    |                        |    |
|                       |     | 不同菜使用不同的勺子打，按规定使用相应的餐具盛菜。                                 |     |    |                        |    |
|                       |     | 将预先打好的饭菜放置保温台上，并且即打即取。                                    |     |    |                        |    |
|                       |     | 结算台保持台面卫生、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 | -6 |                        | 94 |

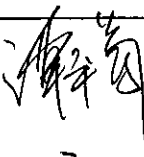
监管员：



部门负责人：



乙方负责人：



日期：2024.7.1

郑州市府润餐饮有限责任公司（淮河路67号院食堂）  
2024年6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  |    |                   |    |
|                 |      | 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。                                                           | 1  | -1 | 1. 有培训没计划，效果不太明显。 |    |
|                 |      | 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  |    |                   |    |
|                 |      | 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  |    |                   |    |
| 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  |    |                   |    |

| 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  |    |                     |    |
|               |        | 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  |    |                     |    |
|               |        | 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  |    |                     |    |
|               |        | 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  |    |                     |    |
|               |        | 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  |    |                     |    |
|               |        | 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                 |    |    |                     |    |
|               | 菜品质量管理 | 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。                        | 6  | -1 | 2. 食品留样品种不全，登记不够详细。 |    |
|               |        | 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。                |    |    |                     |    |
|               |        | 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  |    |                     |    |
|               |        | 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  |    |                     |    |
|               |        | 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、及时整改                                      |    |    |                     |    |
|               |        | 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  |    |                       |    |
|                   | 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  |    |                       |    |
| 清洁<br>卫生管理<br>16分 | 餐厅    | 客人离位及时清理桌面。                                                 | 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 | 3. 后厨卫生打扫不彻底，存在有死角现象。 |    |
|                   |       | 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  | -1 | 4. 东西摆放不规范、不整洁。       |    |
|                   |       | 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  |    |                       |    |
|                   |       | 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  |    |                       |    |
|                   |       | 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  |    |                       |    |
|                   |       | 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  |    |                       |    |
|                   |       | 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   |    |      |    |
|                       |     | 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   |    |      |    |
|                       |     | 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   |    |      |    |
|                       |     | 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。                      |     |    |      |    |
|                       |     | 各类餐具按标识摆放，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，并确保内部整洁                                    | 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   |    |      |    |
|                       |     | 按规定分区摆放菜品、面点、主食、风味、汤、杂粮、水果及调味料。                           |     |    |      |    |
|                       |     | 不同菜使用不同的勺子打，按规定使用相应的餐具盛菜。                                 |     |    |      |    |
|                       |     | 将预先打好的饭菜放置保温台上，并且即打即取。                                    |     |    |      |    |
|                       |     | 结算台保持台面卫生、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   |    |      |    |
| 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:

张世科

部门负责人:

王修才

乙方负责人:

潘平奇

日期: 2024.7.1

# 郑州市府润餐饮有限责任公司（市政协食堂）

## 2024年6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  | -1 | 1. 本月登统计有不及时情况。 | 2  |
|                 |      | 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  | -1 | 2. 菜品精细度不高。     | 2  |
|                 |      | 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  | -1 | 3. 经营盈亏情况不太平衡。 | 3  |
|               |        | 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。                                         |    |    |                |    |
|               | 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、及时整改。                                     |    |    |                |    |
|               |        | 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  |    |      | 5  |
|               | 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  |
| 清洁卫生管理<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。                                                   |    |    |      |    |
|               | 垃圾处理  | 按要求将剩饭剩菜和其他垃圾进行分类。                                          | 2  |    |      | 2  |
|               |       | 厨余垃圾和泔水通过相应的通道进入定点堆放处。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。                      |     |    |      |    |
|                       |     | 各类餐具按标识摆放，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，并确保内部整洁                                    | 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。                           |     |    |      |    |
|                       |     | 不同菜使用不同的勺子打，按规定使用相应的餐具盛菜。                                 |     |    |      |    |
|                       |     | 将预先打好的饭菜放置保温台上，并且即打即取。                                    |     |    |      |    |
|                       |     | 结算台保持台面卫生、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 |

监管员：

孙晓洁

部门负责人：

王静

乙方负责人：

李平

日期：

2024.7.1

郑州市府润餐饮有限责任公司（淮河路53号院食堂）  
2024年6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  | -1 | 1. 服务细心度不够，没有真正做到热情耐心。 | 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  | -1 | 2. 菜品的切工不够精细，色泽不够鲜亮。   | 2  |
|                 |      | 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。<br>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。                                                                                             | 2  |    |                          | 2  |
|               | 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。<br>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。<br>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。                                              | 3  |    |                          | 3  |
|               | 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。<br>严查保质期，杜绝霉烂变质及不合格产品。<br>出品前应进行品尝检查，确保菜品质量合格。<br>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。<br>回收利用的菜品经冷藏后，需重新热加工。<br>限用相关食品调料。 | 6  | -1 | 3. 对食品留样的情况不够清楚，主食品种不齐全。 | 5  |
|               | 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。<br>每日进行电、气开关的检查和记录，排除隐患。<br>定期进行电路检查和记录，排除隐患。                                                                                      | 3  | -1 | 4. 设施设备检查维修上报不及时。        | 2  |
|               | 消防安全   | 消防通道不得用于其他用途，不得堆放杂物。<br>消防设备定点摆放，不得随意移动，做其他用途。<br>发现消防隐患，要及时上报、及时处理、及时整改。<br>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。<br>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。                           | 5  |    |                          | 5  |

| 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 | 5. 东西放置不规范，6S管理没有落到实处。 | 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       | 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。                      |     |    |      |    |
|                                 |     | 各类餐具按标识摆放，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，并确保内部整洁                                    | 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。 |     |                                                           |     |    |      |    |
| 不同菜使用不同的勺子打，按规定使用相应的餐具盛菜。       |     |                                                           |     |    |      |    |
| 将预先打好的饭菜放置保温台上，并且即打即取。          |     |                                                           |     |    |      |    |
| 结算台保持台面卫生、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 | -5 |      | 95 |

监管员: 张世群

部门负责人: 王修志

乙方负责人: 潘平奇

日期: 2024.7.1

# 郑州市府润餐饮有限责任公司（棉纺路20号院食堂）

## 2024年6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  | -1 | 1. 员工宿舍个人物品摆放无序。 | 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  | -1 | 2. 菜品创新、调整不及时。   | 2  |
|                 |      | 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                                                            |    |    |      |    |
|               | 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，保持食品卫生。                                       | 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。                                                               |    |    |      |    |
|               | 设备安全管理 | 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。                                       |    |    |      |    |
|               | 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。                                                              |    |    |      |    |
|               |        | 消防设备定点摆放，不得随意移动，做其他用途。                                                            |    |    |      |    |
|               | 消防安全   | 发现消防隐患，要及时上报、及时处理、及时整改。                                                           |    |    |      |    |
|               |        | 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。                                                 |    |    |      |    |
|               | 消防安全   | 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。                                                | 5  |    |      | 5  |
|               |        |                                                                                   |    |    |      |    |

| 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  |    |             | 5  |
|                   | 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  |
| 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 | 3.后厨卫生存在死角。 | 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  |    |             | 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。                                      |    |    |             |    |

| 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。                      |     |    |      |    |
|                                 |     | 各类餐具按标识摆放，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，并确保内部整洁                                    | 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。 |     |                                                           |     |    |      |    |
| 不同菜使用不同的勺子打，按规定使用相应的餐具盛菜。       |     |                                                           |     |    |      |    |
| 将预先打好的饭菜放置保温台上，并且即打即取。          |     |                                                           |     |    |      |    |
| 结算台保持台面卫生、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 |

监管员：孙成涛

部门负责人：王修忠

乙方负责人：潘平

日期：2024.7.1

# 郑州市府润餐饮有限责任公司（市市场监管局食堂）

## 2024年6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  | -1 | 1. 工作不注重仪容，存在口罩配戴不规范的现象。 | 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  | -1 | 2. 菜品研究不够深入，新的产品不突出。     | 2  |
|                 |      | 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。                                           |    |    |      |    |
| 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                                      |    |    |      |    |
|               | 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                 |    |    |      |    |
|               |        | 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。                                         |    |    |      |    |
|               | 设备安全管理 | 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。                 |    |    |      |    |
|               | 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。                                        |    |    |      |    |
|               |        | 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、及时整改                                      |    |    |      |    |
|               | 消防安全   | 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  |    |                      | 5  |
|                   | 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  | -1 | 3. 卫生不打扫不彻底，垃圾清理不及时。 | 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   | -1 | 4. 东西放置不够规整，设施设备擦拭不及时。 | 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。                      |     |    |                        |    |
|                       |     | 各类餐具按标识摆放，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，并确保内部整洁                                    | 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。                           |     |    |                        |    |
|                       |     | 不同菜使用不同的勺子打，按规定使用相应的餐具盛菜。                                 |     |    |                        |    |
|                       |     | 将预先打好的饭菜放置保温台上，并且即打即取。                                    |     |    |                        |    |
|                       |     | 结算台保持台面卫生、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:

张明祥

部门负责人:

王修志

乙方负责人:

谭平菊

日期:

2024.7.1

# 郑州市府润餐饮有限责任公司（市教育局食堂）

## 2024年6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  | -1 | 1. 后厨职工礼貌用语不规范。 | 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  | -1 | 2. 食谱单一，变化少。    | 2  |
|                 |      | 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。                                                                 |    |    |      |    |
| 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  |
|               |        | 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。                                          |    |    |      |    |
|               |        | 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。                                                               |    |    |      |    |
|               | 设备安全管理 | 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。                                       |    |    |      |    |
|               | 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。                                                              |    |    |      |    |
|               |        | 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、及时整改。                                                           |    |    |      |    |
|               |        | 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  |    |      | 5  |
|                   | 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  |    |      | 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。                                      |    |    |      |    |

| 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. 调料未密封存放。 | 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。                      |     |    |             |    |
|                       |     | 各类餐具按标识摆放，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，并确保内部整洁                                    | 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。                           |     |    |             |    |
|                       |     | 不同菜使用不同的勺子打，按规定使用相应的餐具盛菜。                                 |     |    |             |    |
|                       |     | 将预先打好的饭菜放置保温台上，并且即打即取。                                    |     |    |             |    |
|                       |     | 结算台保持台面卫生、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 |

监管员：

孙晓清

部门负责人：

王红

乙方负责人：

谭平

日期：

2024.7.1