

职工食堂运营补助项目合同

甲方（采购人）：西安市公共卫生中心（西安市应急医疗中心）

乙方（成交供应商）：陕西喜厨忘外餐饮管理有限公司

依据《中华人民共和国民法典》和《中华人民共和国政府采购法》之规定，经双方在平等、自愿、互利的基础上，签订本合同，共同信守。

一、合同价款

合同暂定总价为 290000 元，大写：人民币贰拾玖万元整，根据就餐人数据实核算，每月费用经过甲方食堂监督委员会抽查并签字确认，按月支付；本合同金额是指本项目从合同生效起到合同履行完成所发生的一切费用。

二、款项结算

（一）付款方式：

- 1、采取自助就餐模式，每月按就餐人数据实结算餐费。
- 2、付款条件说明：1-4月份服务餐费，将于财政拨款到达后，20个工作日内支付。达到付款条件起20个工作日内，支付合同总金额的25.00%（根据1-4月实际就餐人数一次性据实结算，不足或超过合同总金额的25.00%的据实支付）。
- 3、5-10月份服务餐费每月按就餐人数据实结算餐费。达到付款条件起20个工作日内，支付合同总金额的50.00%（根据5-10月实际就餐人数一次性据实结算，不足或超过合同总金额的50.00%的据实支付）。
- 4、根据年终财务结算要求，将于2025年11月（根据10月实际就餐人数）预付2025年11月1日至2026年1月21日服务费用，并在合同履行终止后，根据合同履行情况及多退少补原则，进行最终结算。达到付款条件起20个工作日内，根据结算结果支付剩余应付合同费用。

（二）支付及考核

- 1、每月按照《食堂考核办法》进行考核，根据考核结果支付餐费，连续三个月考核不合格，甲方有权单方解除合同。

在餐饮服务工作中，月考核分值 ≥ 95 分为合格，按月考核结果据实支付服务费；90-95分（含90）扣除当月500元服务费；90分以下扣除当月1000元服务费。

2、乙方应在甲方付款前【20】工作日向甲方提供等额合规发票，否则甲方付款期限顺延，且不承担任何责任。

3、关于对餐饮服务工作的考核办法，详见附件：餐饮服务考核表。

三、服务地点、服务期限、服务内容及工作范围

（一）服务地点：西安市高陵区渭阳大道5588号。

（二）服务期限：2025-1-22 至 2026-1-21（具体服务起止日期可随合同签订时间相应顺延）

（三）服务内容

服务内容	单价（元）	备注
2025 年职工食堂运营补助项目，主要保障甲方职工正常就餐需求，确保食品的品质和卫生安全，满足日常工作需求。	就餐标准每人每天 30 元。单位补贴 23 元/日（早餐 3 元/日，午餐 20 元/日），个人支付 7 元/日（早餐 2 元/日，晚餐 5 元/日）	1) 早餐：早餐菜三款、粥一款、面食两款（馒头、饼等必须自制，不得外购）、小吃一款、咸菜一款、杂粮一款、豆浆、鸡蛋。 2) 中餐：主菜（纯肉）一款、荤菜一款、素菜一款、汤一款，米饭一款、面食一款、时令水果一款。 3) 晚餐：荤菜一款、素菜一款、咸菜一款、炒米饭一款、特色小吃一款、面食一款、稀饭一款。
总 价（元）	290000 元（根据就餐人数数据实核算）	每日早、中、晚三餐需按照以上要求安排饭菜，每天主菜、面食不得重样。按照季节不同，提供适宜的食品，冬天菜肴保温，夏天提供清凉食品。

（四）工作范围

- 1、甲方职工早、中、晚用餐供应服务；
- 2、设备、器材、餐具、器皿的管理、保养、保洁、建档。

四、工作内容、要求及考核

- 1、适应分批，分时段就餐，分批炒菜，保证菜肴色、香、味、形、营养俱全。
- 2、应配备专业资质厨师或专业面点师及勤杂工、洗碗工、服务人员、保洁人员等所有提供本项目服务所需的工作人员。
- 3、冬天菜肴保温，夏天提供清凉食品。

- 4、所有面点必须自制，不得外购，冷藏时间不超过 12 个小时。
- 5、用餐消毒后对餐具卫生进行检查，用餐食品留样 48 小时。
- 6、食堂应符合国家有关食品卫生许可的特殊要求，所有服务人员应持证上岗，相关健康年检费用由乙方自行承担。
- 7、保证餐厅内的食品卫生，生、熟食分开，环境卫生整洁。
- 8、每周必须进行一次彻底卫生大扫除，清除死角，保持卫生间无异味。
- 9、乙方负责设备维修保养的费用、天然气使用费、天然气保养检测检验费用、工作人员燃气安全培训及天然气公司工作接洽等。

五、服务水平、工作及标准要求

5-1 服务水平要求

1、为甲方职工提供安全、卫生、营养、快捷、便利的高品质的餐饮管理和膳食服务；

2、食品储存符合国家级卫生标准。

5-2 服务工作要求

- 1、保证准时、保质、保量地提供膳食服务；
- 2、保证微笑服务，满足就餐人员的各种合理要求；
- 3、严格加工过程中的卫生标准，保证食品卫生符合我国《食品卫生法》《食品安全法》的要求；
- 4、无条件接受就餐人员和甲方对食品卫生、质量及服务等方面的监督；
- 5、接受就餐人员善意、合理的建议和意见，不断提高服务水平；
- 6、对于合理的投诉，能够当场处理的做到当场处理；不能当场处理的，用于投诉处理的时间不多于两个工作日。

5-3 服务标准要求

- 1、每餐前后必须对餐桌、餐厅进行清洁，保持用餐环境整洁无污迹，无油渍。每天定期对餐厅进行消毒。
- 2、保持餐厅各设施设备运行正常。
- 3、食品储存符合国家级卫生标准。生、熟、冷、热食分开，环境卫生整洁。
- 4、厨房内的清洁标准符合国家卫生要求。对有关油烟通道、排风通道、管道、灶面、灶台等的清洁应列为日常清洁任务。
- 5、每餐消毒后对餐具卫生进行抽查，每餐食品留样 48 小时。

六、原料初加工要求

1、对原料进行初加工时，应按照有关操作规程的要求，查验、拣选、浸泡、冲洗原料，保证盛放容器和加工用具符合卫生要求。

2、集体用餐的膳食可以采用冷藏、加热保温或者高温灭菌以及符合要求的其他方式进行加工；

3、采用加热保温方式加工的，应当在膳食烧煮后加热保温，使膳食在食用前中心温度始终保持在 65℃ 以上；

4、冷藏方式加工的膳食从烧熟至食用的时间不超过 24 小时；加热保温方式加工的膳食从烧熟至食用的时间不得超过 3 小时。

5、严禁使用人工色素、瘦肉精、过期产品等不符合食品安全标准的材料；仓库里储存的备用品时间一般不超过一周，不能长时间存放以免受潮、霉变、生虫等。

七、食品加工场所及设备的清洁

1、食品加工结束后，必须将调味台上的调味品入冷冻库封存。清除灶台上的残留食物，洗净灶台。清扫厨房地面垃圾，冲净地面污迹。

2、每周至少二次清洗蒸饭箱，并更换柜内用水。

3、烟道清洗：由乙方请专业人员于每季度结束前【10】日进行清洗，每次清洗后乙方应提供合格证明。

八、甲方权利及义务

1、甲方有权按合同规定监督乙方认真履行协议，同时做好指导和协调工作。甲方对乙方人员使用有建议权，对不符合要求的行为有权制止并要求立即整改；对业务素质较差、不符合条件的人员有权建议予以调换。对甲方的要求，乙方应无条件配合。

2、甲方对乙方的采购、配菜、营养搭配、服务水平及食品卫生、环境卫生等方面进行监督，并有权要求乙方及时整改。

3、甲方应协助乙方维持就餐秩序。

4、乙方负责采购食品原材料（费用由乙方承担），根据甲方制定的餐标安排每日菜单，递交甲方审核后进行食品原材料的采买并负责食品加工工作。乙方必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》，禁止采买未经卫生防疫部门检查的各类食品和“三无”调味品及过期原材料。

5、餐厅日常运行所需的纸品、清洁剂、清洁工具等低值易耗品的

费用由乙方负责并制定管理制度，严格执行并随时接受甲方监督。

6、如有疫情发生，甲方有权根据医院闭环管理和疫情防控需要，修改相关条款。

九、乙方的权利及义务

1、乙方必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》，确保食品卫生和质量，禁止供应未经食品药品监督部门检查的各类食品和“三无”调味品。

2、除不可抗力原因外乙方应遵守甲方规定的用餐时间，保证餐食的供给：早餐 07:00—09:00，中餐 11:30— 12:30，晚餐 17:00— 18:30。

3、乙方工作人员必须将所有食品留样 48 小时，建立留样记录台账并注明留样时间及具体负责人，以便甲方随时检查及发生事故后追查原因。若乙方工作人员未按本合同约定将每天食品留样的，因此引起的一切责任均由乙方承担。给甲方造成损失的，乙方应向甲方赔偿。

4、乙方在本协议签订时应向甲方提供所有工作人员的健康证和体检表(每年做一次体检)原件，工作人员一律凭“健康证”和“体检表”上岗，无健康证和体检表一律不得上岗，体检费用由乙方承担。

5、乙方工作人员必须提前一周将菜单变化情况以书面方式提交甲方管理人员审核。

6、因不可抗力原因造成损失时，乙方不承担甲方房产和设施的经济损失。

7、乙方及乙方工作人员必须自觉接受甲方的监督和指导，依法经营，认真履行协议。

8、乙方负责厨师队伍的组建、调配、日常管理和工资的按时发放。确保甲方员工用餐的正常供给，并承担相关管理责任。乙方更换人员时，应提前【2】日告知甲方，并征得甲方同意后，方可更换，更换后应及时给甲方报备。

9、乙方应对其所有工作人员详实登记造册（姓名、年龄、住址、身份证号、所安排的工作职务等信息），并交甲方备案。乙方工作人员与甲方无任何劳动或劳务关系，乙方所有厨师及相关工作人员的工资、社会保险、福利等相关事宜由乙方承担，乙方必须保证为其所雇人员购买人身意外伤害保险及因乙方所雇人员在工作当中发生的工伤及工作时间外

发生任何意外事故的，由乙方承担全部法律责任及经济损失，与甲方无关。若甲方因此受到追诉的，有权向乙方追偿由此产生的一切费用（包括但不限于诉讼费、律师费、保险保全费等）。乙方工作人员若患有疾病，导致无法工作或发生意外，一切责任及后果由乙方承担。

10、乙方应按照相关餐饮单位标准、本合同及附件中的约定规范厨房卫生管理，若因乙方管理问题造成员工食物中毒或受到防疫部门处罚，此损失由乙方承担。若因乙方人员工作疏忽，造成重大食品安全事故，乙方应全额赔偿甲方的损失，并承担由此带来的法律责任，甲方有权单方解除合同，并要求乙方承担相应的赔偿与违约责任。

11、乙方必须严格遵守安全操作规程，保障安全生产。若因管理问题引起火灾或发生任何意外事件，此责任及损失由乙方承担。

12、为了维护甲方统一完整的单位形象，乙方人员在服务期间应身穿公司统一配发的工装、佩戴工牌。乙方工作人员须熟悉甲方提供的相关规章制度（后附相关管理制度）。乙方承诺对自己派遣的工作人员进行岗前培训。若乙方工作人员严重失职，营私舞弊，对甲方利益造成重大伤害或严重违反甲方相关管理制度和纪律给甲方造成损失和不良影响，甲方有权向乙方要求赔偿，并依法追究法律责任。

13、所有厨房设备乙方应做好日常维护，若造成甲方损失应给予相应的赔偿。

14、乙方所有厨师及相关人员的健康证、身份证等基础信息资料需在甲方备案。

15、乙方人员应服务态度和蔼、使用文明用语，禁说服务忌语。发生就餐矛盾时，乙方应全面妥善处理。若产生投诉至甲方并成立，乙方应按照管理处罚条例向甲方缴纳违约金。

16、乙方在承包期内，应自行缴纳工商、卫生、税务等行政部门需要收取的相关费用（含各种税费）。如有逃税、漏税等违法行为，由乙方自行承担责任，与甲方无关。

17、乙方在承包期限内，不得将经营权转包、转租、转让、转借任何第三方，不得将经营场所内甲方的所有设施、设备等资产进行抵押、质押等担保。如乙方违反此项约定，甲方有权解除合同，乙方承担全部责任并赔偿相应损失。解除合同后，乙方与第三方的所有纠纷均由乙方

承担全部责任。

18、在承包经营期间，未经甲方许可，乙方不得擅自改变房屋的结构、水、电、气等设施布局。如因故意或过失造成房屋和设备、设施的毁损，乙方据实赔偿并承担全部责任。

19、无论因何原因导致本合同终止或被解除，乙方在退场前均应恢复食堂的整洁，配合甲方进行交接，不得对甲方资产造成损坏，否则应予以赔偿。

20、因乙方原因导致第三方向甲方主张权利的，如对甲方造成经济损失，甲方有权向乙方追偿。食堂交给乙方承包经营期间，在食堂范围内乙方负有一切管理和安全保障责任义务，出现人员伤亡或财产损失等，由乙方承担最终赔偿责任，给甲方造成损失的，甲方有权向乙方追偿。（乙方或乙方工作人员在工作中所发生的工伤事故、违法违规行为、食品安全等问题所造成的一切纠纷均由乙方负责赔偿。甲方因此遭索赔的，有权向乙方追偿。）

十、乙方责任

- 1、按时向甲方职工提供早、中、晚用餐服务；
- 2、负责食堂的日常管理；
- 3、负责食堂内部的卫生工作；
- 4、负责食堂设备、设施的维护保养等；
- 5、严格卫生管理制度、杜绝发生因食物、餐具不洁而引起食物中毒事件；
- 6、食堂的工作人员每年一次体检，取得健康合格证方能上岗，以防各类传染性疾病的传播；
- 7、制定一套餐饮服务的内部管理制度，包括卫生留样制度、餐饮服务投诉接待制度、奖惩制度等，并均以公示方式接受各方的监督；
- 8、提高服务质量，控制菜肴成本，杜绝浪费，确保食品原材料最大限度的可利用率。

十一、事故报告

- 1、必须保留 48 小时内膳食样本，用保鲜盒装好后低温冷冻柜冷藏。
- 2、发生疑似食物中毒事故的，乙方应立即采取有效措施，组织救治，控制剩余膳食，并在事发两小时内，向食品药品监督管理局报告，同时配合

开展中毒事故的相关调查。

3、不得隐瞒不报、谎报或者缓报疑似食物中毒事故的情况；

4、乙方应于事故发生后【2】小时内封存造成食物中毒或者可能造成食物中毒的膳食及其原料。若乙方未完成封存，推定乙方过错，由乙方承担事故全部责任。

十二、协议的解除

1、如遇甲方搬迁或者合并等特殊情况，甲方有权单方终止本合同服务，双方根据乙方具体服务情况据实结算。

2、该项目如遇不可抗力或政府政策性调整，无法履行合同，甲方可单方解除此合同，且不负违约责任。

3、乙方有下列情形之一的，甲方有权单方解除合同并要求乙方赔偿：

(1) 因乙方工作人员的问题造成甲方员工食物中毒。

(2) 因乙方及乙方工作人员的原因使甲方受到食品安全部门处罚。

(3) 因乙方或乙方工作人员的失误造成重大过失影响甲方正常工作的情况。

(4) 乙方未按合同约定履行任意合同义务，未按甲方要求整改或整改后仍不符合合同约定的。

合同自书面解除通知到达乙方之日起解除，且甲方有权要求乙方按照本合同总金额的【5】%承担违约责任，并赔偿由此给甲方造成的一切损失。

十三、违约责任

1、甲、乙双方任何一方违反本协议制定，应承担违约责任，双方约定违约金为本合同金额的 5 %。

2、除不可抗力事件外，乙方不得以任何理由不及时或不充足供应膳食。若乙方未在本合同第九条第2款约定的用餐时间及时或充足供应膳食的，每出现一次，应向甲方支付【2000】元的违约金；若乙方未及时或充足供应膳食的情形出现【3】次以上，视为乙方根本违约，甲方有权按照本合同第十二条第3款的约定单方解除本合同，并要求乙方承担违约责任。

3、出现下列情况之一的视为乙方根本违约，乙方除承担法律和经济责任外，甲方有权单方解除合同，收回乙方经营权，乙方无条件退场，

并要求乙方按照本条第 1 款承担违约责任，并赔偿由此给甲方造成的一切损失。

3.1 发生食物中毒或安全生产责任事故，对甲方造成不利影响的。

3.2 因食品价格、质量、卫生和服务等引发职工罢餐、静坐、游行等群发事件，影响恶劣的。

3.3 经营过程中存在转包、分包经营或挂靠经营行为的。

3.4 在经营过程中，因乙方原因导致一方或双方被行政处罚或其他违反法律法规导致严重后果的行为的。

3.5 在经营过程中，存在掺杂作假、销售无证食品、未按规定经营范围等违规行为，经甲方规劝、限期整改依然无效且情节严重的。

3.6 经营不善，职工意见大，在经营期内连续三次考核【60】分及以下。

3.7 乙方未按合同要求提供服务的，甲方有权向乙方口头警告或发出整改通知，乙方需积极进行调整。若乙方连续【2】次整改仍无法达到甲方要求或乙方拒绝整改，甲方有权单方解除合同（合同自甲方书面解除通知之日起解除），并按本条第 1 款约定要求乙方承担违约责任，并赔偿由此给甲方造成的一切损失。

十四、验收

（一）验收合格后，填写项目验收单并向甲方提交所有资料，以便甲方日后管理和维护。

（二）验收依据：

- 1、本合同及附加文本；
- 2、磋商文件、成交供应商的响应文件及澄清（承诺）函；
- 3、国家相应的标准、规范。

十五、合同争议解决的方式

本合同在履行过程中发生的争议，由甲、乙双方当事人协商解决，协商不成的按下列第 二 种方式解决：

- （一）提交西安仲裁委员会仲裁；
- （二）依法向甲方所在地人民法院起诉

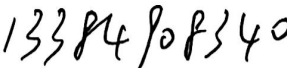
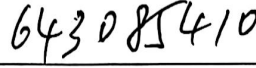
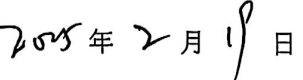
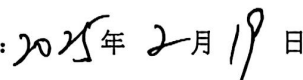
十六、合同生效

（一）本合同自甲方双方盖章后生效，合同一式 陆 份， 甲方持 肆 份， 乙方持 贰 份， 具有同等法律效力。

（二）本合同未尽事宜，双方可另行协商并签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。

（三）本合同附件以及乙方的磋商响应文件和承诺等内容将列入合同。

（以下无正文）

	
西安市公共卫生中心（西安市应急医疗中心） (盖章)	陕西喜厨忘外餐饮管理有限公司 (盖章)
地址：西安市高陵区渭阳大道 5588 号	地址：陕西省西安市雁塔区大寨路 380 号欣桥市场主干道北排 9 号
邮编：	邮编：
法定代表人： 	法定代表人： 
被授权代表：	被授权代表：
电话：029-86088978	电话： 
开户银行：中国建设银行股份有限公司西安凤城八路支行 账号：61050171780008668668	开户银行：中国民生银行股份有限公司西安科技路支行 账号： 
日期：  2025 年 2 月 19 日	日期：  2025 年 2 月 19 日

附件一：管理处罚条例

1、目的

为维护西安市公共卫生中心（西安市应急医疗中心）的正常管理秩序，规范乙方单位的服务工作，特制定如下条例。

2、适用范围

本条例适用于西安市公共卫生中心(西安市应急医疗中心)职工食堂运营补助项目管理工作中。

3、职责

甲方行政部负责乙方单位人员仪容仪表、行为规范、服务质量、卫生、经营秩序的检查、督导管理工作。

4、管理条例

4.1 有下列情节之一者，给予经济处罚 50---200 元，由甲方直接开出整改通知书，乙方项目负责人必须即时到所属管理部门接受处理。

4.1.1 工作时不按规定穿衣服或工服不整洁；

1、中标方应当建立从业人员的晨检制度，发现有咳嗽、发热、腹泻或者化脓性、渗出性皮肤病等症状的人员，不得安排从事食品的分装和发放工作；

2、从业人员必须勤剪指甲、勤理发、勤修面、勤沐浴更衣；

3、指甲边缘不藏污纳垢，指甲已不超过指腹为宜；

4、男员工须留短发，发脚长度以保持不盖过耳部和不接触衣领为适度；

5、男员工必须每天剃须，不留胡须、鬓角；

6、勤洗澡、勤换衣，防止汗味或任何身体异味；

7、进入厨房、点心间、配餐间等场合必须配戴餐用帽子，发脚不外露；用洗手液清洗双手，并洗净；着装整洁、统一、常洗常换；

8、就业人员不得配戴手链、耳环、项链、戒指等饰品；

9、配备专职卫生管理人员，食品卫生检验人员；

10、建立符合管理要求的自检制度；

11、食堂人员就餐必须在职工自助餐之后。

4.2 有下列情节之一者，给予经济处罚 200---500 元，由甲方直接开出整改通知书，乙方项目负责人必须即时到所属管理部门接受处理。

4.2.1 服务态度差，引起甲方员工明显不悦；

4.2.2 乙方因处理不当与甲方员工发生争吵；

- 4.2.3 拒不执行甲方管理人员工作安排;
- 4.2.4 餐饮项目从业人员未有“健康证”，未经培训直接上岗人员。
- 4.2.5 未按指定地点摆放清洁用品用具。
- 4.2.6 厨房环境脏、乱、差，垃圾未能及时打扫、清理和未按指定区域堆放;
- 4.2.7 垃圾桶未加袋、加盖、或漏水;
- 4.2.8 生熟食存放在同一个格层的冷柜或冰箱内;柜上未有明显生、熟字样标记。
- 4.2.9 厨房使用的砧板未保持干净,有发霉、发臭现象;
- 4.2.10 晚间收档未将剩余的食品存放在冰柜或封闭设施更好的储物柜内。
- 4.3 下列情节之一者，给予经济处罚 500— 1000 元，由甲方直接开出整改通知书，乙方项目负责人必须即时到所属管理部门接受处理。
 - 4.3.1 私自拉接电源或随意改动已安装的用电设备位置及增加用电量。
 - 4.3.2 未经批准使用高瓦数电器;
 - 4.3.3 未按规定使用燃气操作规程;未能及时关闭风机、火种、气阀门;
 - 4.3.4 加工腐烂、变质的原材料;
- 4.4 有下列情节之一者，给予经济处罚 1000—2000 元，由甲方给予书面警告和整改通知书，乙方项目负责人须即时到所属管理部门接受处理。
 - 4.4.1 同事间在岗位上发生争吵影响工作;
 - 4.4.2 上班时带着醉态;
 - 4.4.3 工作不服从管理人员安排造成延误和影响;
 - 4.4.4 经营未经申报的商品;
 - 4.4.5 违反社会公德受到公众或媒介的批评;
- 4.5 乙方有下列情节，甲方有权立即终止合同，乙方向甲方支付本合同金额的【5】%违约金。
 - 4.5.1 影响医院声誉，情况属实且情节严重;
 - 4.5.2 内部管理不善，矛盾重重，影响正常工作秩序;
 - 4.5.3 未经同意，擅自增设新项目或私自转让项目;
 - 4.5.4 殴打、威胁员工或同事间打架斗殴行为;
 - 4.5.5 不执行合同中相关条款或有毁约行为，以及触犯法律法规。
- 4.6 有下列情节之一者，甲方有权责令乙方项目负责人对当事人采取辞

退、开除处理。

- 4.6.1 擅离岗位造成其他严重后果；
- 4.6.2 无故拒绝为甲方员工服务；
- 4.6.3 拒不服从甲方管理造成工作延误和其他损失；
- 4.6.4 酗酒闹事，参与赌博；
- 4.6.5 违反操作规程，造成甲方较大损失；
- 4.6.6 在质量检查中确认为严重不合格的当事人；
- 4.6.7 触犯刑律及其他严重违反社会治安的行为；
- 4.7 补充说明

4.7.1 违纪违规造成甲方人身、财产损失的，除按规定给予相应处罚外，还应承担赔偿责任。

4.7.2 甲方管理部门多次警告和教育下，乙方项目负责人、员工仍屡次触犯、未有改观的，甲方有权解除合同并要求乙方按合同总价的【5】%向甲方支付违约金，违约金不足以赔偿甲方损失的，由乙方另行承担。

附件二、管理标准

为维护正常的员工餐厅管理标准，给员工提供优良用餐环境，保证优质出品的质量，特制定本制度。

一、仪表仪容标准

厨师应当仪表端庄、仪态大方、精神饱满、举止得体、微笑服务、服饰得体、鞋袜清洁、发型整齐美观，前不过眉、侧不过耳、后不过领；女性厨师上岗时间不得涂抹指甲油，佩戴戒指等饰物，不应留长指甲。

二、员工餐厅检查表

员工餐厅安排专人认真填写每日各项检查表，厨师长应每日严格检查相关表格及各项记录的填写情况，确保无管理漏洞。各类表格如下：

- 1、员工餐厅每日晨检表
- 2、员工餐厅夜间值班检查表
- 3、员工餐厅每餐食品留样表
- 4、员工餐厅泔水清理记录表
- 5、员工餐厅每日水电气开、关检查记录表
- 6、员工餐厅每日卫生及设施设备检查表
- 7、员工餐厅每餐餐具消毒记录表

三、员工餐厅食品类别及内容

- 1、员工餐每月需提供新品种不应少于 4 种；
- 2、员工餐厅提供早、中、晚三餐；
- 3、根据季节需求，提供保温或降暑饮品；

附件三：安全防火责任书

为了认真贯彻执行《中华人民共和国消防法》，进一步落实消防工作“谁主管、谁负责”的原则，加强消防监督管理，确保安全生产，特制定本责任书。

一、责任目标

- 1、乙方安全责任人必须认真负责管理职工餐厅内的消防安全工作。
- 2、使职工餐厅做到无火险隐患、无火警、无火灾事故。
- 3、职工餐厅无违章用火、用电、用气等现象。
- 4、职工餐厅无堆放危险品、易燃易爆品。
- 5、乙方全体员工必须懂得防火、灭火的基本知识，懂得使用灭火器材和消防栓及对初起火警、火灾的扑救处理，懂得自救逃生。
- 6、职工餐厅的消防设施必须完整好用，保养良好。
- 7、乙方责任人必须经常检查考核员工的消防知识和消防工作开展情况，并做好安全记录。

二、安全规范

- 1、必须严格遵守甲方相关规章制度，不得擅自接拉电源线、使用大功率的用电设备，不使用电热棒，不得随意改变电源线路的功能，不得超负荷使用电器设备。
- 2、乙方负责人必须经常教育工作人员安全防火，每天工作结束后除冷冻储具消毒灯外，必须切断不用的电设备的总电源，不得遗留火种、火源。在清洁时注意不得直接用水猛烈冲洗冰柜、炉头及用电设备，防止发生漏电伤人事故。

三、处罚条例

- 1、根据《陕西省消防条例》实施细则，结合甲方实际情况制定本条例。
- 2、违反消防安全规定，私自接拉电源线，在电源线上悬挂物品，遮挡电源总闸、开关，利用接线板转接两个以上（含两个）用电设备或电功率超过插座负荷的电设备。对乙方处以 1000~5000 元的罚款。
- 3、离开工作岗位时，留有火种或未关气阀，违反消防安全规定，在职工餐厅堆放煤气瓶、易燃易爆品，对乙方责任人或当事人严重警告并罚款 1000~5000 元。

4、发生火灾、火警后，不报警、不上报甲方的；提出种种理由拒不整改的。对乙方负责人或当事人处以 5000 元罚款，情节严重并构成犯罪的照章追究刑事责任。

2025 年食堂考核表

月份

考核项目	内 容	分值	打分
仪容仪表	食堂工作人员仪容仪表、衣帽整齐，工作行为规范、服务态度、个人卫生等情况良好，无不良嗜好。	10	
健康证	工作人员健康证全部持证上岗。	10	
食堂卫生	餐厅卫生及操作间卫生干净整洁，设备及灶具放置整齐，餐具清洗干净，按时消毒，案板及道具干净。	10	
食材采购	食材采购规范，每 2 天配送一次，食材新鲜，肉品合格，无过期食品及调味品。	10	
菜品质量	菜品花样多，味道适宜，口味适宜，面食花样多，饭菜干净卫生，菜品无浪费现象。	10	
规章制度	规章制度健全上墙。	10	
工作台账	工作台账齐全，每天留样按时留样。台账记录完善。	10	
消防安全	燃气设备防火装置安装完善，灭火器放置到位，数量配备足量，水电气安全检查未发现隐患。	10	
满意度调查	经过工会委员会及部分职工满意度调查反馈，对食堂工作人员素质，仪容仪表，饭菜质量，餐厅卫生等方面工作进行满意度打分。	20	
汇总	经以上检查和督导以及工会委员会及部分职工满意度调查反馈，本月食堂工作按照考核标准为优秀。	100	

注：在餐饮服务工作中，月考核分值≥95 分为合格，按月考核结果据实支付服务费；90-95 分（含 90）扣除当月 500 元服务费；90 分以下扣除当月 1000 元服务费。

营养科