

餐饮管理服务合同

甲方：石泉县人民政府办公室（以下简称甲方）

乙方：陕西味士达餐饮管理有限公司（以下简称乙方）

为加强石泉县创投中心集中办公区干部职工生活保障，提高职工餐厅饭菜质量，丰富饭菜品种，更好的为干部职工服务，甲方向乙方购买餐饮服务。本着平等互利的原则，为明确双方的权利和义务，经甲、乙双方协商，制定本合同。

一、合同期限

本合同期限为一年。自 2025 年 1 月 1 日起至 2025 年 12 月 31 日止。

二、服务内容

乙方负责石泉县创投中心集中办公区日常工作期间职工餐厅一日三餐的供应。

三、供餐方式及饭菜价格要求

1. 供餐时间。早餐时间 7:00-9:00, 午餐时间 12:00—13:00, 晚餐时间 17:00—19:00。按时供应膳食，满足职工就餐需求。

2. 供餐标准。花色品种多样，荤素、营养搭配合理，可供就餐人员灵活选择，保证每周至少推出 1 个新品种。当周食谱及价格应于周一之前进行公示。

3. 供餐价格。乙方供应饭菜价格至少应低于市场价的 20%，不得随意涨价，确因物价上涨等原因调价必须报经甲方同意后方可执行。

四、甲方的权利和义务

(一) 甲方提供厨房、餐厅、厨房设备供应。乙方进场前，甲乙双方对职工餐厅的餐桌椅、食品储存设施和厨具、灶具、餐具等保障正常供餐的设施、物品进行清点登记造册，确认水电气设施安全，在交接清单上确认后移交乙方使用。合同终止时，乙方按交接清单（自然损耗除外）向甲方移交并签字确认。

(二) 甲方要求乙方建立健全职工餐厅相关规章制度。

(三) 甲方对乙方执行职工餐厅相关规章制度、食品安全和饭菜质量、服务水平、卫生环境状况实行常态检查监督，定期组织人员对职工餐厅供餐服务满意度进行测评，发现问题有权要求乙方及时整改完善，如乙方拒绝整改或整改达不到甲方要求，甲方有权单方面解除合同。

五、乙方的权利和义务

(一) 乙方在服务过程中可根据自己的经营方式采取合适的供餐方案，乙方要严格遵守甲方价格规定，成本价微利经营。乙方不得随意提价或降低饭菜质量。

(二) 乙方自行招聘、使用和管理职工餐厅员工，与甲方没有劳动、劳务关系。乙方应招聘身体健康，具有一定文化素养，专业素质高的员工。合同期间，乙方及其工作人员所发生的一切

安全责任事故及其人身安全损失均由乙方自行承担，与甲方无关。

（三）乙方需确定一名驻餐厅主要管理人，负责日常管理并配合做好检查、考核工作。要足额配置厨师、服务员，以保证职工餐厅正常运行。在岗员工要自觉服从管理，严格遵守规章制度，按时供餐。

（四）乙方自主经营，自负盈亏，餐厅经营成本、员工工资、社会保险、水费、电费、燃气费、耗材等费用均由乙方自行承担，与甲方无关。

（五）乙方在岗员工上岗前必须取得从业人员健康合格证明，不得安排无健康合格证人员在职工餐厅工作。

（六）乙方须严格执行国家和地方环境与食品安全的标准及相关规定，严格遵守和执行甲方制定的各项规章制度，必须优先满足干部职工的用餐需求后方可对外销售。用餐区应分开设置，分为职工用餐区、对外用餐区。

（七）乙方应做好职工餐厅的食品安全和环境卫生管理，严禁供应过期、超出国家规定标准及腐烂变质的食品，严禁发生食品安全事故。乙方须自觉接受市场监管等部门和甲方的监督管理，接受就餐干部职工的监督。

（八）乙方自行采购食材，应严把质量关，每天应做好原材料采购登记，建立原材料采购台账。乙方采购的粮、油、副食品、调味料等原材料必须符合食品安全要求，杜绝使用转基因粮、油、

食品等。调、配料须是名牌厂家生产的合格产品。乙方应主动接受甲方及相关部门对所采购的材料进行不定期抽查，对检查发现质量不合格的，乙方须进行更换和整改。

（九）乙方加工食品，须做到饭菜品种丰富，营养搭配合理，质量高、卫生好，价格合理，就餐干部职工评价满意高。

（十）乙方要教育引导在岗员工树立服务意识，做到礼貌、热情待人。工作期间，在岗员工要一律穿着工作服且保持干净整洁。操作间内严禁吸烟。

（十一）乙方要建立健全餐厅节约制度体系，加强餐厅节约管理各项措施，实施餐厨垃圾分类处理，反对食品浪费，要节约使用水、电、燃气等，杜绝长明灯、长流水，定期开展厨服人员节能培训及节约粮食、杜绝餐饮浪费教育。

（十二）乙方要合理使用、妥善保管甲方提供的设备设施、炊事工具等。要加强员工安全教育管理，做好防火、防盗和用电、用气等安全工作。如出现食物中毒、安全事故、疫情防控或财产损失的，均由乙方承担。

（十三）乙方在合同期内与外界发生的一切债权债务纠纷均与甲方无关。

六、服务费用及付款方式

（一）乙方向甲方提供餐饮服务，甲方按中标价支付乙方服务费。合同期服务费总额为人民币：肆拾柒万捌仟捌佰元整（小写：¥478,800.00元，含税金），平均月服务费用为人民币：

叁万玖仟玖佰元整（小写：39900.00 元，含税金）。甲方根据考核结果按月向乙方支付服务费用。乙方应提供正式票据。

（二）甲方按照《石泉县创投中心集中办公区职工餐厅餐饮服务考核办法》规定，定期组织对乙方餐饮服务进行考核，考核实行 100 分制，分为：优秀（95—100 分）、合格（80—94 分）、不合格（79 分及以下）三个格次。考核结果为优秀等次的，全额支付服务费用。考核结果为合格等次的，按照综合评审考核结果，每扣一分扣发 20 元的服务费。考核结果为不合格等次的，要求限期整改，整改合格后发放当月 85% 的服务费用。考核结果低于 80 分的，甲方有权单方面解除合同，因此造成的损失由乙方负责。

（三）服务费用支付方式。甲方按照考核办法规定，每月月初对乙方上月服务考核情况进行汇总，并根据考核结果在次月 20 日前支付上月服务费用。

七、履约保证

乙方不需缴纳履约保证金。合同期限内乙方无违约情况，甲方将该月服务费按考核结果支付；合同期内乙方有违反本合同第八条《违约责任》之任一情况，甲方将从该月服务费中按规定进行扣除。

八、违约责任

（一）甲乙双方要严格遵守合同约定的各类事项，甲乙双方违反本合同或单方面无正当理由解除本合同者，应向对方赔偿相

应损失。

(二)若任何一方有意提前解除本合同，必须提前一个月通知对方，若违约，须承担因违约而造成的一切经济损失。

(三)因乙方违反国家和地方食品卫生管理法规以及职工食堂的卫生管理制度，提供不洁食物造成食物中毒安全事故的，全部由乙方负责赔偿并承担相应的法律责任。甲方有权利就此单方面解除本合同。

(四)如乙方管理不善，造成饭菜质量差、卫生环境差，就餐干部职工满意度低于 80%，或食堂周考核结果低于 80 分的，经甲方提出整改意见但乙方整改无效的，甲方有权单方面解除合同，因此造成的一切损失由全部乙方负责。

(五)本合同履行中双方协商解除合同，或单方依据约定或法定条件解除合同的，于当月最后一周周六和周日为乙方退出移交返还交接清单核定物品的最后期限。

九、争议解决方式

因执行本合同或与本合同有关的争执，应由双方通过友好方式协商解决。如经协商不能得到解决时，可向合同履行地法院提起诉讼。

十、其他

(一)本合同一式肆份，甲方执叁份，乙方执壹份，双方签字盖章后生效。

(二)本合同未尽事宜，双方协商解决，补充协议与本合同

具有同等效力。

(三) 合同期满前一个月, 双方应主动向对方征求后续服务
工作意见。

附件: 石泉县创投中心集中办公区职工餐厅餐饮服务考核办法

甲方(公章):

法人代表或代理人:

陈永强

签约地址: 石泉县创投中心

乙方(公章):

法人代表或代理人:

开户行: 中国农业银行石泉支行

开户账号: 石泉县支行

26760101040008811

签约日期: 2024年12月31日

附件

石泉县创投中心集中办公区职工餐厅餐饮服务考核办法

为加强石泉县创投中心集中办公区职工餐厅餐饮服务规范化管理，提高供应商服务水平和饭菜质量，营造安全健康、放心舒心的就餐环境，提升广大干部职工满意度，特制定本办法。

一、考核内容

本考核办法分为日常考核和服务满意度测评两部分，两部分权重分别为 80 %、20 %。

二、考核方式

（一）日常考核

1. 考核内容：分为食材品质、加工质量、服务质量、卫生质量、日常管理五项考核，每一项 20 分，总分 100 分。

2. 考核主体：考核小组由县机关事务服务中心负责牵头组织，考核组成员由驻创投中心集中办公区各单位组成（临时抽调 1-2 个单位参加）。每季度邀请市场监管及卫生监督部门成立联合检查组检查一次。

3. 考核时间：每周一次（不定时）。

4. 考核方式：考核小组根据考核标准，实地查看并征求就餐人员意见，检查结束现场打分并签字，检查组提出整改意见并责令被检查服务企业限期整改。

（二）服务满意度测评。

1. 测评内容：饭菜质量、服务质量、卫生状况和服务企业形象等。测评共十题，共有五个选项，每个选项对应不同的分数（详见创投中心集中办公区职工餐厅服务工作满意度测评表）。

2. 测评主体：由驻石泉县创投中心集中办公区各单位就餐人员组成测评小组（每次抽 10 名以上就餐人员参加测评）。

3. 测评时间：每月一次。

4. 测评方式：由测评小组成员填写《餐厅餐饮服务工作满意度测评表》，对食堂的伙食质量、服务质量、卫生质量等方面的满意度情况进行测评，提出意见建议。

三、考核标准

（一）食材品质（总分 20 分）。

1. 建立采购原材料台账，台账内容包括采购日期、品名、数量、单价、供应商名称等。此项分值为 5 分，有一项不合格扣 1 分。

2. 主食米、面、油及肉类等原材料、调料必须从正规渠道进货，且必须有供货方的合格证、经营销售许可证，存放库房的是否在保质期内。此项分值为 5 分，有一项不合格扣 1 分。

3. 自制食材要有制作记录和保质日期，如酸菜、泡菜、水腌菜、豆腐乳、黄豆酱等。此项分值为 3 分，有一项不合格扣 1 分。

4. 各种肉类食材必须要有防疫检验登记证，肉类食品必须在正规肉食店（有营业执照及经营许可证）购买，每次采购供应商均要提供有签字盖章的发票或收据，提供购买地址和电话。此项

分值为 3 分，有一项不合格扣 1 分。

5. 采购的蔬菜类要求新鲜、无霉烂、无萎蔫、无枯黄、无变质，杜绝采购农药残留物超标的蔬菜（自觉接受检疫部门检查）。此项分值为 2 分，有一项不合格扣 1 分。

6. 采购的半成品食品必须达到卫生标准要求，标有生产日期及保质日期、无霉变、无异味现象。此项为 2 分，有一项不合格扣 1 分。

（二）加工质量（总分 20 分）。

1. 每周制定食谱，当周食谱及价格应于周一之前进行公示。供餐一律按食谱提供（有特殊原因的，必须提前告知）。此项分值为 2 分，发现一次不一致扣 1 分。

2. 加工要科学合理用料（油、盐、酱、醋、辣椒等）。此项为 2 分，发现一次不合理或有人举报经核实后扣 1 分。

3. 饭菜要做到色、香、味俱全。此项分值为 5 分，如有饭菜不熟或口感较差的现象、饭菜内发现异物杂物等现象，发现一次或有人举报一次扣 1 分。

4. 饭菜出售时间不超过 12 小时，出售时间必须加热保温，不售隔夜饭菜；每日必须对主副食进行留样保存、做好留样记录。此项分值为 5 分，发现一次不合格扣 1 分。

5. 早餐营养搭配合理，每餐保证有四样主食或小吃（馒头、包子、油条、油饼、面条等）、四样小菜、两种稀饭（牛奶、稀饭、豆浆或豆腐脑、甜酒汤圆等），每餐必须供应鸡蛋，每周一至周五（节假日调休适时调整）食谱不重样，此项分值为 2 分，

发现少一次扣 1 分。

6. 午餐荤素、营养、口味搭配合理，主食不少于两种，菜品种类不少于 6 种，汤不少于一种，每周一至周五（节假日调休适时调整）食谱不重样，此项分值为 2 分，发现少一次扣 1 分。

7. 晚餐搭配合理，种类不少于 2 种，每周一至周五（节假日调休适时调整）食谱不重样，此项分值为 1 分，发现少一次扣 1 分。

8. 每周推出的新菜品或小吃不少于一种，要有介绍说明。此项分值为 1 分，发现少一次扣 1 分。

（三）服务质量（总分 20 分）。

1. 工作期间需着干净统一的工作服、工作帽，佩戴工牌、口罩，严禁穿工服进卫生间，此项分值为 5 分，发现一人次不符合要求扣 1 分。

2. 工作人员必须保持形象整洁，工作期间不允许佩戴戒指、耳环等首饰，不留长指甲、涂指甲油。此项分值为 5 分，发现一人次不符合要求扣 1 分。

3. 工作期间禁止吸烟、挖鼻孔、掏耳朵、对着食品打喷嚏等不卫生行为。此项分值为 5 分，发现一人次不符合要求扣 1 分。

4. 出售食品时不能用手直接接触食品，必须佩戴一次性手套、口罩（屏）。此项分值为 2 分，发现一人次不符合要求扣 1 分。

5. 餐厅服务人员要微笑服务、礼貌待人、热心解答。此项分值为 1 分，发现一人次不符合要求扣 1 分。

6. 不得工作期间与同事或他人发生争吵、打骂等不文明行为。

此项分值为 2 分，发现一人次不文明行为扣 1 分。

(四) 卫生质量 (总分 20 分)。

1. 原材料、成品、半成品的加工、存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志。此项分值为 2 分，有一项不符合要求扣 1 分。

2. 生熟食分开。此项分值为 1 分，发现一次不符合要求扣 1 分。

3. 食品存放分类分架。此项分值为 1 分，发现一次不按要求分类的扣 1 分。

4. 无过期、变质食品原材料。此项分值为 2 分，发现一次扣 1 分。

5. 墙壁、运水烟罩、排气扇干净无油污、灰尘、蜘蛛网、尘渍。此项分值为 1 分，发现一项不清洁扣 1 分。

6. 各种蒸饭、煲汤炉具整洁、干净。此项分值为 1 分，发现一项不清洁扣 1 分。

7. 工作间地面干净、无积水、无杂物。此项分值 1 分，有一项不符合要求扣 1 分。

8. 货架经常擦拭，保持干净，各种刀具摆放整齐。此项分值为 1 分，发现一项不符合要求扣 1 分。

9. 操作台、灶台及售饭台干净整洁。此项分值为 1 分，发现有一项不清洁扣 1 分。

10. 洗菜池、炊具、餐具、菜具、熟食容器定期消毒并保持清洁、做到“一洗、二清、三冲、四消毒”，有消毒记录。此项

分值为 2 分，发现有一项不清洁扣 1 分，无消毒记录扣 1 分。

11. 各种机器设备保持清洁，标示清晰。下水道无菜渣、无尘渍、堵塞等现象。此项分值为 1 分，发现有一项不符合要求扣 1 分。

12. 冰箱责任落实到人，标志、温控清楚、外表整洁、生熟分区标识清晰，冰箱内结霜适中，摆放整齐。此项分值为 1 分，发现有一项不符合要求扣 1 分。

13. 餐厅地面每日清扫，地面整洁。此项分值为 1 分，发现一次不整洁扣 1 分。

14. 桌椅、消毒柜无污渍，桌面无菜渣、水渍。此项分值为 1 分，发现一项不合格扣 1 分。

15. 餐具回收处干净整洁、地面无残渣。此项分值为 1 分，发现一次不整洁扣 1 分。

16. 打扫灶台和地面卫生时，工具和抹布严格区分，禁止混用。此项分值为 1 分，发现一次不符合要求扣 1 分。

17. 所有食物必须上架，禁止随意摆放。此项分值为 1 分，发现有一项不符合要求扣 1 分。

（五）日常管理（总分 20 分）。

1. 主要管理人、员工是否有缺员。此项分值为 2 分，发现少一人扣 1 分。

2. 严格按照疫情防控要求落实，严禁非餐厅人员随意进入厨房操作间及库房，此项分值为 5 分，发现一次扣 1 分。

3. 严禁在本餐厅对外加工食品。此项分值 2 分，发现一次扣

1 分。

4. 严格按照规定时间开饭，此项分值 2 分，发现一次未按规定扣 1 分。

5. 不得随意提价。此项分值 2 分，发现一次扣 2 分。

6. 节约水电，做到人走灯灭，开水器及时断电，杜绝长流水现象。此项分值为 2 分，发现一次扣 1 分。

7. 及时对征求意见箱内意见建议整理整改。此项分值为 2 分，发现不及时整改和落实的扣 1 分。

8. 严格建立健全餐厅节约制度体系，加强餐厅节约管理各项措施，实施餐厨垃圾分类处理。每季度开展一次厨服人员节能培训及节约粮食、杜绝餐饮浪费教育。此项分值 3 分，缺少一项扣 1 分。

四、结果反馈

1. 考核小组每次考核完毕，扣分结果现场告知餐饮企业负责人，并签字确认。发现问题及时提出整改意见并限期整改。

2. 县机关事务服务中心于次月 5 日前向餐饮企业反馈上月考核汇总情况，双方签字确认，作为财务报销依据。

五、本办法由石泉县机关事务服务中心负责解释，从 2025 年 1 月 1 日起实行。

创投中心集中办公区职工餐厅服务工作满意度测评表

为了完善餐厅管理、持续提高餐厅饭菜及服务质量，让干部职工更加精神饱满地做好工作，此测评为不记名测评，希望大家从餐厅及自身实际出发，积极配合、认真、详细地填写。

总分：

序号	对下述问题,请在框内打“√”	很满意	满意	一般	差	很差
	对应每一项的分数	10分	9分	8分	6分	5分
1	饭菜是否干净、卫生?					
2	饭菜味道如何?					
3	饭菜是否足量?					
4	饭菜是否新鲜?					
5	餐厅菜谱是否满意?					
6	餐厅所用餐具的卫生情况是否满意?					
7	餐厅就餐秩序是否满意?					
8	餐厅用餐环境是否整洁、卫生?					
9	对餐厅工作人员服务态度是否满意?					
10	对餐厅工作人员个人卫生状况是否满意?					
11	除此之外,您对餐厅还有哪些意见或建议?					

测评部门：县机关事务服务中心 测评时间： 年 月 日

石泉县创投中心集中办公区职工餐厅服务考核表

项目	评分内容	评分标准	分值	扣分
食材 质量 20分	建立采购食品台账，账面内容包括采购日期、名称、数量、单价、供应商名称等。	一项不合格扣1分	5	
	主食米、面、油、肉等原材料及调料必须从正规渠道进货，且必须有供货方的合格证、经营销售许可证，存放库房的是否在保质期内	一项不合格扣1分	5	
	自制食材要有制作记录和保质日期，如酸菜、泡菜、水腌菜、豆腐乳、黄豆酱等。	一项不合格扣1分	3	
	各种肉类食材必须要有防疫检验登记证，肉类食品必须在正规肉食店（有营业执照及经营许可证）购买，每次采购供应商均要提供有签字的发票或收据，提供购买地址和电话。	一项不合格扣1分	3	
	采购的蔬菜类要求新鲜、无霉烂、无萎蔫、无枯黄、无变质，杜绝采购农药残留物超标的蔬菜（自觉接受检疫部门检查）	一项不合格扣1分	2	
	采购的半成品食品必须达到卫生标准要求，标有生产日期及保质日期、无霉变、异味现象。	一项不合格扣1分	2	
加工 质量 20分	每周制定食谱，当周食谱及价格应于周一之前进行公示，供餐一律按食谱提供（有特殊原因的，必须提前告知）。	一项不合格扣1分	2	
	加工要合理用料（油、盐、酱、醋、辣椒等）。	一项不合格扣1分	2	
	饭菜要做到色、香、味俱全。如有饭菜不熟或口感较差的现象、饭菜内发现异物杂物等现象。	一项不合格扣1分	5	
	早餐搭配合理，每餐保证有四样主食或小吃（馒头、包子、油条、油饼、面条等）四样小菜、两种稀饭（牛奶、稀饭、豆浆或豆腐脑、甜酒汤圆等）每餐必须供应鸡蛋，每周一至周五（节假日调休适时调整）食谱不重样。	一项不合格扣1分	2	
	午餐荤素、营养、口味搭配合理，主食不少于两种，菜品种类不少于6种，汤不少于一种。每周一至周五（节假日调休适时调整）食谱不重样	一项不合格扣1分	2	
	晚餐搭配合理，种类不少于2种，每周一至周五（节假日调休适时调整）食谱不重样	一项不合格扣1分	1	
	每周推出的新菜品或小吃不少于一种，要有介绍说明。	一项不合格扣1分	1	
	饭菜出售时间不超过12小时，出售时间必须保温加热，不售隔夜饭。每日必须对主副食进行留样保存、做好留样记录。	一项不合格扣1分	5	
服务 质量 20分	工作期间需着干净统一的工作服、工作帽、佩戴工牌、口罩，严禁穿工服进卫生间。	一项不合格扣1分	5	
	工作人员必须保持形象整洁，工作期间不允许佩戴戒指、耳环等首饰、不留长指甲、涂指甲油。	一项不合格扣1分	5	
	工作期间禁止吸烟、挖鼻孔、掏耳朵、对着食品打喷嚏等不卫生行为。	一项不合格扣1分	5	
	出售食品时不能用手直接接触食品，必须佩戴一次性手套、口罩（屏）。	一项不合格扣1分	2	
	餐厅服务人员要微笑服务，礼貌待人、热心解答。	一项不合格扣1分	1	
	不得工作期间与同事或他人发生争吵、打骂等不文明行为。	一项不合格扣1分	2	

石泉县创投中心集中办公区餐厅餐饮服务合同

项目	评分内容	评分标准	分值	扣分
卫生 质量 20分	原料、成品、半成品的加工、存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志。	一项不合格扣1分	2	
	生熟食分开。	一项不合格扣1分	1	
	食品存放分类分架。	一项不合格扣1分	1	
	无过期、变质食品原材料。	一项不合格扣1分	2	
	墙壁、运水烟罩、排气扇干净无油污、灰尘、蜘蛛网、尘渍。	一项不合格扣1分	1	
	各种蒸饭、煲汤炉具整洁、干净。	一项不合格扣1分	1	
	工作间地面干净、无积水、无杂物。	一项不合格扣1分	1	
	货架经常擦拭,保持干净,各种刀具摆放整齐。	一项不合格扣1分	1	
	操作台、灶台及售饭台干净整洁。	一项不合格扣1分	1	
	洗菜池、炊具、餐具、菜具、熟食容器定期消毒并保持清洁、做到“一洗、二清、三冲、四消毒”有消毒记录。	一项不合格扣1分	2	
	各种机器设备保持清洁,标示清晰。下水道无菜渣、无尘渍、无堵塞等现象	一项不合格扣1分	1	
	冰箱责任落实到人,标志、温控清楚、外表整洁、生熟分区标致清晰,冰箱内结霜适中,摆放整齐。	一项不合格扣1分	1	
	餐厅地面每日清扫,地面整洁。	一项不合格扣1分	1	
	桌椅、消毒柜无污渍,桌面无菜渣、水渍。	一项不合格扣1分	1	
	餐具回收处干净整洁、地面无残渣。	一项不合格扣1分	1	
	打扫灶台和地面卫生时,工具和抹布严格区分,禁止混用。	一项不合格扣1分	1	
	所有食物必须上架,禁止随意摆放。	一项不合格扣1分	1	
		一项不合格扣1分	2	
日常 管理 20分	员工是否有缺员。	一项不合格扣1分	5	
	严格按照疫情防控工作落实,严禁非餐厅人员随意进入厨房操作间及库房。	一项不合格扣1分	2	
	严禁在本餐厅对外加工食品。	一项不合格扣1分	2	
	严格按照规定时间开饭。	一项不合格扣1分	2	
	不得随意提价。	一项不合格扣1分	2	
	节约水电,做到人走灯灭,开水器及时断电,杜绝长流水现象。	一项不合格扣1分	2	
	及时对征求意见箱内意见建议整理整改。	一项不合格扣1分	2	
	严格建立健全餐厅节约制度体系,加强餐厅节约管理各项措施,实施餐厨垃圾分类处理,每季度开展一次厨服人员节能培训及节约粮食、杜绝餐饮浪费教育。	一项不合格扣1分	3	
意见 建议				

考核组成员签字:

餐饮公司主管签字盖章:

考核时间: 年 月 日

石泉县创投中心集中办公区职工餐厅服务考核季度汇总表

考核月份:

考核时间	考核内容	评分 (100 分制)	得分 (日常*0.8/ 测评*0.2)	当月总分 (日常平 均+测评)	当月评 定格次
月 日	日常考核				
月 日	日常考核				
月 日	日常考核				
月 日	日常考核				
月 日	满意度测评				
月 日	日常考核				
月 日	日常考核				
月 日	日常考核				
月 日	日常考核				
月 日	满意度测评				
月 日	日常考核				
月 日	日常考核				
月 日	日常考核				
月 日	日常考核				
月 日	满意度测评				

备注：评定格次优秀（95 分--100 分）、合格（80--94 分）、不合格（79 分以下）。

评审方（签字盖章）：

服务方（签字盖章）：

时间： 年 月 日