

# 西安市航天城第三初级中学 餐厅运转保障项目

## 服 务 合 同

甲方（采购人）：西安市航天城第三初级中学

乙方（供应商）：\_\_\_\_\_

甲乙双方根据\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日\_\_\_\_\_政府采购项目第\_\_\_\_\_号采购结果及相关竞争性磋商文件及磋商响应文件，本合同经双方友好协商平等、诚信、协作的原则，按照《中华人民共和国政府采购法》和《中华人民共和国民法典》经协商一

致，订立本合同，供双方共同遵守：

### **第一条、项目概况**

- 1、服务地点：甲方指定地点
- 2、服务内容：餐饮服务
- 3、经营模式：对外承包
- 4、服务期限：2026年7月1日—2027年6月30日（服务期不少于10个月，据实结算）。
- 5、服务质量标准：完全满足采购人的要求。

### **第二条 合同价款及付款方式**

- 1、合同总价为：人民币（大写）\_\_\_\_\_元，（小写）¥\_\_\_\_\_元；  
合同价款包括但不限于含人员工资、设施设备采购、日常易耗品、日常维修、水电气等其它费用。
- 2、付款方式：每月核对一次就餐次数，按月付款，据实结算，付款方式为转账支付。付款前，乙方应提供等额有效发票。

甲方就餐人数以实际到岗人数为准，据实结算。教职工伙食补助为880元/月/人（其中财政承担814元，教职工个人承担66元），乙方严格按照标准为甲方教职工提供早餐、午餐、晚餐。

- 3、付款依据：合同、用餐统计表及乙方提供的发票

户名：

纳税人识别号：

开户行：

账号：

### **第三条 就餐模式及餐标**

- 1、就餐形式：以实际提供为准
- 2、合作方式：对外承包。

（1）由甲方按本合同约定向乙方支付承包费及甲方人员就餐的费用；

(2) 餐厅整体运营工作乙方全部负责，由乙方负责餐厅人员招聘、录用、低值易耗品及日常行政管理等具体运营工作，餐厅所需原材料采购由乙方直接采购（原辅材料必须由招标程序获得），甲方指派一名监管人员与乙方餐厅负责人对接日常工作事务。

### 3、就餐标准：3餐制。

早餐、午餐、晚餐根据学校实际情况制定食谱，每餐确保营养均衡且与食谱一致。

## 第四条 检查与考核

1、学校餐厅领导小组办公室对乙方定期进行考核（考核标准见附件三）

2、合同期内，甲方对餐厅饭菜质量、口味、环境卫生等方面定期进行考核，同时进行满意度调研，乙方进行数据分析及结果统计。如果连续两个月有超出半数成员对乙方服务表现做出差评，甲方有权无条件解除合同。乙方人员恶意浪费或偷窃食材，经核查属实，乙方应承担相应损失，甲方有权进行考核处罚责令整改，情况严重者终止合同。

## 第五条 甲方的权利和义务

1、甲方无偿为乙方提供经营场所、办公场所等。

2、甲方职工食堂水、电、气应接入并能正常使用；主副食加工间、粗加工间、冷库、用具、厨房、更衣间等房间、设器具齐全并能正常使用。

3、甲方有权审定乙方制定的餐饮管理制度，并监督乙方遵守；甲方有权对乙方的管理实施监督检查，并在此基础上进行考核。

4、甲方有责任积极指导和协助乙方做好饮食服务工作。合同期限内，乙方按照甲方要求负责职工餐厅经营管理，经营成果归甲方所有。

5、职工食堂各区域按要求配置全能设施器具和现有的设备、器具的所用权均属于甲方；乙方在工作中应当合理、谨慎的使用相关的设备、设施，乙方因人为原因导致甲方设备毁损的，乙方应当积极予以维修并承担设施、设备毁损所造成的全部费用。因乙方管理不善将设备、器具丢失的，乙方应当照价予以赔偿。

6、职工食堂现有设备、设施清单由甲方负责向乙方提供，并于乙方进驻工作现场时由双方派人进行移交手续。

7、职工食堂的各项设备、在正常使用中因机器本身正常耗损所产生故障，不能正常运转的，由乙方负责维修、更换。

8、甲方对乙方的采购工作有监督管理权。

9、双方在履行本合同期间，因乙方的原因导致就餐延误 30 分钟及以上，如果在一个月内发生两次及以上的，甲方有权单方面解除本合同，乙方自行承担因本合同解除所造成的一切后果和责任，给甲方造成损失的，乙方应当及时、足额的给予赔偿；甲方若有临时加班、放假以及大型接待等活动时，应提前一天告知乙方，若因就餐人员减少，甲方没有及时通知乙方，所造成的损失由甲方承担。如遇特殊情况需提前、延迟开餐或加餐时，甲方应提前一餐通知乙方，否则，造成的损失由甲方承担。

10、甲方在履行本合同的过程中，乙方应该全力支持和配合。甲方有权要求乙方遵守甲方的规章制度，对于违反规章制度的乙方员工，甲方有权以书面形式告知乙方，限期乙方进行整改，乙方应当在甲方要求的期限内完成整改，否则甲方有权单方面解除本合同。

11、甲方尊重乙方劳动和管理方式，乙方应加强餐厅及后厨管理工作，除甲方领导和后勤管理人员外，其余人员一律不得随意出入乙方的后厨工作现场。

12、餐厅的日常采购管理：

12.1 甲方委托乙方进行日常食材、物料等原材料的采购和保障工作，甲方派出食堂管理员负责对乙方的采购食材、物料进行验收和监管。

12.2 乙方应该严格执行采购验收制度，确保验收食材、物料质量符合食品安全要求，杜绝不符合食品安全要求的食材、物料进入餐厅。如果因为乙方的原因，出现采购的食材、物料引发安全事故，乙方应当承担全部责任，并赔偿受害人因此造成的一切损失。

12.3 双方应当严格入库验收制度，入库验收工作由甲方食堂管理员和乙方厨师长负责，对入库原材料过秤、清点数量进行质量检查。

12.4 餐厅所用的米、面、肉及各种调料、物料、易损厨具的采购乙方应当从正规渠道购买，大宗原料提供三证等。

13、甲方对乙方的食品加工过程、营养搭配、服务质量及安全管理、环境卫生等方面有检查和监督权，对指出的问题乙方要及时整改。

14、甲方无偿为乙方提供办公室等，供服务保障人员休息；乙方应对其员工加强管理，乙方人员在提供服务期间发生的一切纠纷与责任与甲方无关，由乙方自行承担。

15、乙方承担天然气管道检修、维护、改造及燃气表维修更换、检测费用。同时，日常维修等所产生的费用均由乙自行承担。

16、为确保安全，乙方负责每半年对油烟管道进行一次清理，费用由乙方承担；乙方负责餐厅日常卫生维护工作。

17、甲方对乙方制定的食谱每周进行审核确认，乙方对甲方提出的意见建议要及时改进，对暂时不能落实的问题要积极创造条件尽早落实，双方达成一致的食品要遵照执行，因原材料等特殊情况需要调整食谱时，调整量不超过 20%。

18、甲方工作人员不得干预乙方的采购工作，不得推荐亲朋好友向乙方推销原材料，不得干预乙方人员使用管理，不得推荐自己的关系户参与经营活动或强行推荐人员到餐厅工作，不私下做工作招聘乙方员工到甲方工作。

19、甲方负责对乙方所加工的饭菜质量、成本、服务工作进行考核，并依据考核结果确定奖罚数额。

20、自签订合同起，由学校后勤处定期派人监督原材料采购质量、反馈综合监督情况（菜品质量、伙食标准、卫生情况、服务态度等）按时考核，针对考核结果提出整改方案并限期整改，如更改不到位，具体参照甲方相关考核标准进行相应惩罚，确保餐饮质量不断提升。

## **第六条 乙方的权利和义务**

1、本着办好职工食堂，不断提高就餐满意率的共同目标，乙方应当积极配合甲方，按照甲方提出的建议，及时对食堂技术人员的工作进行调整。

2、乙方承诺在日常工作中严格遵守《中华人民共和国食品安全法》及其他国家和地方制定的食品安全方面的法律、法规，并按照本合同的约定进行日常工作。

3、乙方承诺在合同期间保证食品安全率 100%，工作人员的人身安全率 100%和机械设备安全使用率 100%。合同履行期间，发生食品卫生问题（包括但不限于发生饭菜有异物、食材变质），经抽检或就餐人员投诉情况属实的，发现一次扣除合同金额 0.05%，连续或累计出现五次及以上的，甲方有权单方解除本协议，并按本合同第合同金额第八条第 1 款要求乙方承担违约责任。本合同履行期间，若发生食品安全事故，乙方承诺承担全部责任，并赔偿受害人因此造成的一切损失；乙方自行承担其工作人员的人身安全责任，乙方工作人员发生的任何人身安全事故，均与甲方无关；机械设备由甲方负责安装防护装置，对于没

有安全防护的设备，乙方有权拒绝使用，如因此甲方造成损失的，由甲方自行承担，除此外，乙方承担的因机械安全所造成的全部责任和全部费用。本合同履行期间，因乙方原因所发生的食品安全、人身安全、机械安全事故，所产生的全部费用和相应的责任均由乙方承担。

4、乙方的工作人员应当符合国家食品药品监督部门和其他相关部门的要求，乙方工作人员均应当持有效的《健康证》。

5、乙方应按时、保质、保量地完成劳务外包项目工作任务，确保甲方节假日加班和日常延时工作的需求，确保日常工作正常运行。

6、乙方应当向所属员工提供符合《中华人民共和国食品安全法》要求的、印有乙方企业标识的工作服和出入证，乙方员工在工作区域时，必须穿着统一工作服。

7、乙方应当保证其员工身份的真实性以及政审合格。

8、根据伙食费标准做好伙食调剂，控制伙食成本，杜绝浪费。按照甲方提供的伙食标准进行成本核算，确因市场物价上涨幅度较大且持续时间较长时，乙方有权调整食谱或要求甲方适当提高餐标。乙方同时应妥善保管甲方仓库内食材，坚决杜绝人为损耗。否则，乙方应承担赔偿责任。

9、按《食品安全法》相关规定，乙方所有出售的产品确保留样齐全，固体不少于125克，液体不少于125毫升，时间不低于48小时，以便发生食源性事故时追查原因。

10、乙方须与员工签订正式劳动合同，负责员工的使用、管理、教育、培训、奖惩和调配工作；负责员工意外事故和劳动纠纷的处理工作；按时支付员工工资、保险及其他福利。负责所辖工作人员的安全工作。除甲方责任外，乙方员工及第三人出现人身伤亡、财产损失事故，由乙方负责，所有费用由乙方承担。乙方应当按照我国劳动法律法规的有关规定向所属员工发放工资、福利、劳保；同时建立、健全劳动安全制度，严格执行国家劳动安全规程和标准；并对员工进行上岗前安全教育和技能等培训，使其符合上岗的要求，具备相应的职业技能和业务素质。

11、定期征求就餐人员意见，根据甲方意见有针对性改定工作。乙方管理人员和厨师长须按甲方要求参与学校召开的有关餐厅问题的会议。

12、甲方配置的机械设备，乙方不得转让、转包、转租、变卖或擅自挪用其

他用途。必须爱护甲方的设备和财产，由于违规操作造成的设施设备、炊具、餐具等的损坏，由乙方照价赔偿。

13、乙方负责对餐厅水、电、燃气和设施设备的检查巡视，发现问题及时向甲方汇报。

14、遇到甲方有重大活动时，乙方必须按照甲方要求保障饮食供应，需提前或延后就餐时，由甲方负责提前通知乙方，乙方须配合并保证供应。

15、乙方需调整人员时，必须事先向甲方备案，应交健康证、在岗出入证、工作证等，并办理其他手续。

16、乙方从事餐饮的所有人员必须办理卫生防疫部门发放的健康证，并承担办证费用。

17、承包服务期内，食堂所用水、电、燃气由乙方负责，费用由乙方承担，以实际使用查数为准付费；设备维修、耗材采购等产生的所有费用均由乙方自行承担。

18、乙方必须向甲方开具符合甲方要求的正规发票，税费由乙方承担。

#### **第七条 违约责任及解决合同纠纷的方式**

1、双方任何一方违反本合同任一条款即构成违约，违约方应当给守约方支付 20%违约金。同时，违约方还需承担守约方因实现权利产生的诉讼费、律师费、保全费、担保费等。

2、在本合同履行期间如产生争议，双方应当首先进行友好协商，若协商不成，可向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

3、除因不可抗拒的事件外（如地震、水灾、旱灾、战争、政府禁令、罢工等），任何一方不得以任何理由不经协商而中断合同的有效执行。

4、为建立友好合作关系，确保双方权益和商业秘密不受侵犯，双方均负有保密责任和义务，未经任何一方允许，不得将对方商业信息、技术信息、经营信息及本合同约定的相关内容转载或公开给第三方，若任何一方违反本条款，需承担违约金 10 万元，同时承担相应的法律责任。

#### **第八条 其他要求**

1、退出机制。

(1) 餐饮公司日常工作中触犯相关食品安全法律法规；

(2) 因相关食品安全问题引发家长及社会面重大舆情；

(3) 因相关国家方针、政策的颁布执行与现行餐饮服务方式有悖。凡出现上述相关问题，视情况将采取相应处罚或终止合同措施。

2、大宗食材相关采购必须由中标单位通过相关招标手续获得。

3、乙方应定期邀请专业审计机构对餐饮服务单位的相关资金、运营进行监督和审计、并出具审计报告。

#### **第九条 合同变更与终止**

1、合同期间任何一方不得随意终止合同。

2、本合同规定的履行期限届满，合同自动终止。

3、乙方应自觉遵守甲方工作纪律、规章制度，服从甲方管理。因乙方原因给甲方造成严重后果，甲方可以单方面解除合同。

#### **第十条 不可抗力**

甲乙双方任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构证明后，允许延期履行、部分履行或不履行合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

#### **第十一条 争议解决**

双方本着友好合作的态度，对合同履行过程中发生的纠纷应及时协商解决，协商不成，向甲方所在地人民法院诉讼解决。

#### **第十二条 监督和管理**

1、政府采购合同履行中，甲方需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与乙方协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。

2、甲乙双方均应自觉配合有关监督管理部门对合同履行情况的监督检查，如实反映情况，提供有关资料；否则，将对有关单位、当事人按照有关规定予以处罚。

#### **第十三条 无效合同**

甲乙双方如因违反政府采购法及相关法律法规的规定，被宣告合同无效的，一切责任概由过错方自行承担。

#### **第十四条 附则**

1、本次采购项目的竞争性磋商文件、磋商响应文件、中标通知书及澄清说

明文件均为本合同的组成部分，甲、乙双方必须全面遵守，如有违反，应承担违约责任。

2、本合同一式陆份，甲乙双方各执两份，采购代理机构两份。

3、本合同自签订之日起生效。

甲 方：（盖章）

乙 方：（盖章）

西安航天城第三初级中学

法定代表人/或授权代理人：

法定代表人/或授权代理人：

（签字或盖章）

（签字或盖章）

地址：

地址：

开户银行：

银行帐号：

电 话：

电 话：

日 期： 年 月 日

日 期： 年 月 日

## 附件一：

### 学校餐厅工作规范及标准

#### 一、餐厅服务标准

##### 1. 范围

本标准规定了西安市航天城第三初级中学餐厅服务内容和要求。

##### 2. 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

《中华人民共和国食品安全法》（2021 修正）

GB 5749-2006《生活饮用水卫生标准》

GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》

GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》

GB 18483-2001《饮食业油烟排放标准》

GB 14930.1-2015《食品安全国家标准 洗涤剂》

GB 14930.2-2012《消毒剂》

##### 3. 术语和定义

3.1 食品：指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。在本标准中主要指原料、半成品、成品。

3.2 原料：指供烹饪加工制作食品所用的一切可食用的物质和材料。

3.3 半成品：指食品原料经初步或部分加工后，尚需进一步加工制作的食品或原料。

3.3 成品：指经过加工制成的或待出售的可直接食用的食品。

3.4 从业人员：指餐厅中从事食品采购、保存、加工、送餐服务等工作的人员。

3.5 食品添加剂：指为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成或者天然物质。

3.6 冷藏：指为保鲜和防腐的需要，将食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程，冷藏温度的范围应在 0~10℃ 之间。

3.7 冷冻：指将食品或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态的贮存过程，冷冻温度的范围应在 -20℃ ~ -1℃ 之间。

3.8 清洗：指利用清水清除原料夹带的杂质和原料、工具表面的污物所采取的操作过程。

3.9 消毒：用物理或化学方法破坏、钝化或除去有害微生物的操作，消毒不能完全杀死细菌芽胞。物理消毒主要包括蒸汽、煮沸、红外线等热力消毒方法，化学消毒主要为采用各种含氯消毒药物进行消毒。

##### 4. 基本要求

4.1 供应商餐厅工作人员必须半年进行一次抽血化验，一年进行一次全面体检。及时向采购人提供体检合格的人员健康证明，便于采购人办理卫生许可证。

4.2 食谱营养搭配合理，饭菜质、价相符，干净卫生。

4.3 餐厅食品应当具有相应的色、香、味等感官性状。

4.4 餐厅功能布局合理，装饰装修风格协调，就餐氛围浓厚。

4.5 餐厅通风良好，空气清新，光照充足，光线柔和，温度适宜，无异味。

4.6 餐厅室内、室外环境卫生清洁、干净，室内外墙壁无油垢，地面无污迹。

4.7 洗涤剂、消毒剂的使用应符合 GB14930.1《食品工具、设备用洗涤卫生标准》和 GB14930.2《食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准》等有关卫生标准和要求。

4.8 食品添加剂的使用应符合 GB2760《食品添加剂使用卫生标准》的规定。

5. 从业人员卫生
    - 5.1 餐厅从业人员须持有有效健康证和卫生知识培训合格证，两证持证率均为 100%。
    - 5.2 从业人员个人卫生良好，操作时符合相关岗位现场操作人员卫生要求。
    - 5.3 从业人员健康档案健全完善。
  6. 食品贮存
    - 6.1 贮存食品的场所、设备清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂。
    - 6.2 食品贮存室（仓库）通风良好。
    - 6.3 食品存放分类、分架，离地、离墙均在 10cm 以上。
    - 6.4 无变质和过期食品贮存。
    - 6.5 食品冷藏、冷冻设备运转正常，贮藏的温度分别符合冷藏和冷冻的温度范围要求。
  7. 食品加工
    - 7.1 食品的粗加工及切配、烹调、凉菜配制、水果拼盘制作、点心加工、食品再加热等加工符合相关操作规程。
    - 7.2 无过期、腐烂、变质食品加工。
  8. 餐饮具、设备及工具卫生
    - 8.1 餐饮具卫生
      - 8.1.1 餐饮具表面须光洁，无油浸、无水渍、无泡沫、无不溶性附着物，无洗涤剂 and 消毒剂等异味。
      - 8.1.2 消毒后餐饮具应符合 GB14934《食(饮)具消毒卫生标准》规定。
      - 8.1.3 已清洗和消毒过的餐饮具贮存在专用保洁柜内，保洁柜有明显标记。
    - 8.2 设备及工具卫生
      - 8.2.1 设备及工具表面无食物残渣及污物、水渍、油迹。
      - 8.2.2 已清洗、消毒过的设备和工具定位存放在保洁设施内。
  9. 环境卫生
    - 9.1 餐厅内桌、椅、台等干净，无食物残渣及污渍、水渍、油迹。
    - 9.2 餐厅地面、梯间、墙壁、天花板、照明设施及门窗等洁净，无杂物、灰尘、油迹、水迹、污渍。
    - 9.3 餐厅卫生间保洁要求按《保洁服务标准》的规定。
    - 9.4 排水沟内无污物，无积水，无臭味、异味。
    - 9.5 废弃物暂存容器外表无污迹、无粘附物，无较大异味、无蚊蝇，废弃物量不超过容积的 2/3。
    - 9.6 餐厅内无蚊、蝇、鼠、蟑螂和其它有害昆虫。
    - 9.7 工作台及洗涤盆干净，无食物残渣及污物。
    - 9.8 排烟设施干净，无油污。
    - 9.9 污水和废气排放符合国家环保要求和排放标准，环境污染超标事故为 0。
  10. 送餐服务
    - 10.1 餐厅送餐服务满意率不低于 85%。
    - 10.2 无超过保质期或腐败变质的送餐食品。
    - 10.3 食物中毒事故为 0。
    - 10.4 按承诺送餐时间开、闭餐厅，待供食品须提前 20 分钟完成摆台。
  11. 安全管理
    - 11.1 火灾、触电、盗窃、工伤等安全事故为 0。
    - 11.2 公共安全、消防安全、食品安全等突发事件应急预案健全完善。
- 二、餐厅服务要求

## 1. 基本要求

1.1 餐厅显著位置设醒目标志，标明开饭时间等内容。

1.2 餐厅须依据国家《食品卫生法》有关规定，按时做好服务人员健康检查和卫生知识培训  
工作。

1.3 餐厅建立健全卫生管理制度，配备专职或兼职的食品卫生管理人员和监督人员。

1.4 食品卫生管理人员和监督人员要不定期进行食品安全卫生、餐厅环境卫生、餐厅餐饮具、  
设备及工具、餐厅从业人员卫生的检查。

1.5 餐厅建立健全餐饮具、设备及工具、食品加工操作场所及设施的清洁、消毒制度。

1.6 食品加工、贮存、销售、陈列、消毒等各种防护设施、设备及其运送食品的工具应当定期  
维护。

1.7 实行分餐制。根据就餐者情况和要求的不同，采用厨师分餐、服务员分餐、就餐者自行  
分餐等不同的分餐形式（自助餐和套餐均属分餐制范畴）。

1.8 用于食品加工操作的设备及工具不得用作与食品加工无关的用途。

1.9 用于清扫、清洗和消毒的设备、用具应放置在专用场所妥善保管。

1.10 杀虫剂、灭鼠剂、洗涤剂、消毒剂及有毒有害物存放均应有固定的场所（或橱柜）  
并上锁，包装上应有明显的警示标志，并有专人保管。采购及使用应有详细记录，使用后应进行  
复核，并按规定进行存放、保管。

1.11 食品添加剂的使用应有详细记录。食品添加剂存放应有固定的场所（或橱柜）并上锁，  
包装上应标示“食品添加剂”字样，并有专人保管。

1.12 餐饮具、设备及工具卫生消毒情况、加工操作过程关键项目、卫生检查情况、人员健  
康状况、教育与培训情况、食品留样、检验结果及投诉情况、处理结果、发现问题后采取的措施  
等均应予以记录。

## 2. 从业人员卫生

### 2.1 从业人员健康管理

2.1.1 餐厅从业人员每年至少进行一次健康检查，半年进行一次血检。必要时接受临时检查。

2.1.2 新参加或临时参加工作的从业人员，应经健康检查，取得健康合格证明后方可参加工  
作。

2.1.3 凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核，  
化脓性或者渗出性皮肤病以及其它有碍食品卫生疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

2.1.4 从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生病症的，应立即  
脱离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

### 2.2 从业人员卫生知识培训

2.2.1 应对从业人员定期进行卫生知识培训。

2.2.2 新参加工作及临时参加工作的从业人员须进行卫生知识培训，合格后方能上岗。

### 2.3 从业人员个人卫生

2.3.1 应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽（专间操作人员还需戴口  
罩），头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物。

2.3.2 操作时手部应保持清洁，操作前手部应洗净。

2.3.3 接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：

a) 开始工作前。

b) 处理食物前。

c) 上厕所后。

d) 处理生食物后。

e) 处理弄污的设备或饮食用具后。

- f) 咳嗽、打喷嚏、或擤鼻子后。
- g) 处理动物或废物后。
- h) 触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其它部位后。
- g) 从事任何可能会污染双手活动（如处理货项、执行清洁任务）后。
- 2.3.4 接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。
- 2.3.5 专间操作人员进入专间时宜再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。
- 2.3.6 个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。
- 2.3.7 食品处理区内不得有抽烟、饮食及其它可能污染食品的行为。
- 2.3.8 进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。
- 2.4 从业人员工作服管理
- 2.4.1 工作服（包括衣、帽、口罩）宜用白色（或浅色）布料制作，也可按其工作的场所从颜色或式样上进行区分，如粗加工、烹调、仓库、清洁等。
- 2.4.2 工作服应有清洗保洁制度，定期进行更换，保持清洁。
- 2.4.3 接触直接入口食品人员的工作服应每天更换。
- 2.4.4 从业人员上厕所前应在食品处理区内脱去工作服。
- 2.4.5 待清洗的工作服应放在远离食品处理区。
- 3 食品贮存
- 3.1 使用应遵循先进先出的原则。
- 3.2 定期检查，及时处理变质或超过保质期限的食品。
- 3.3 禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。
- 3.4 食品冷藏、冷冻贮藏应做到：
  - a) 原料、半成品、成品严格分开，不得在同一冰室内存放，冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标志。
  - b) 食品在冷藏、冷冻柜（库）内贮藏时，应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。
  - c) 食品在冷藏、冷冻柜（库）内贮藏时，为确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求，不得将食品堆积、挤压存放。
- 3.5 加强食品贮存室（仓库）管理，经常开窗开排气扇通风，保持干燥。
- 3.6 冷藏、冷冻及保温设施应当定期除霜、清洁、除臭和维修，温度指示装置应当定期校验，确保正常运转和使用。
- 4. 食品加工
- 4.1 粗加工及切配卫生要求
- 4.1.1 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其它感官性状异常的，不得加工和使用。
- 4.1.2 各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品应分池清洗，水产品宜在专用水池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。
- 4.1.3 易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。
- 4.1.4 切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。
- 4.1.5 切配好的食品应按照加工操作规程，在规定时间内使用。
- 4.1.6 已盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止食品污染。
- 4.1.7 生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志。
- 4.2 烹调加工卫生要求

4.2.1 烹调前应认真检查待加工食品,发现有腐败变质或者其它感官性状异常的,不得进行烹调加工。

4.2.2 不得将回收后的食品(包括辅料)经烹调加工后再次供应。

4.2.3 需要熟制加工的食品应当烧熟煮透,其加工时食品中心温度应不低于70℃。

4.2.4 加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

4.2.5 需要冷藏的熟制品,应尽快冷却后再冷藏。

4.3 凉菜配制卫生要求

4.3.1 加工前应认真检查待配制的成品凉菜,发现有腐败变质或者其它感官性状异常的,不得进行加工。

4.3.2 专间内应当由专人加工制作,非操作人员不得擅自进入专间。不得在专间内从事与凉菜加工无关的活动。

4.3.3 专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的,应在无人工作时开启30分钟以上。

4.3.4 供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料,未经清洗处理的,不得带入凉菜间。

4.3.5 制作好的凉菜应尽量当餐用完。剩余尚需使用的应存放于专用冰箱内冷藏或冷冻。

4.4 水果拼盘制作卫生要求

4.4.1 用于水果拼盘的瓜果应新鲜,未经清洗处理的不得使用。

4.4.2 制作的水果拼盘应当餐用完。

5. 餐饮具、设备及工具卫生

5.1 餐饮具卫生

5.1.1 餐饮具使用后及时洗净、消毒,未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性的餐饮具。

5.1.2 洗刷餐饮具须有专用水池,不得与清洗蔬菜、肉类等其它水池混用。

5.1.3 消毒后的餐饮具要自然滤干或烘干,不应使用手巾、餐巾擦干,以避免受到再次污染。

5.1.4 消毒后的餐饮具应及时放入餐具专用保洁柜内备用。

5.1.5 已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放,并在餐饮具贮存柜上有明显标记。

5.1.6 保洁柜应定期清洗、保持洁净,不得存放其它物品。

5.1.7 采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。

5.1.8 餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的也应当回收进行清洗、消毒。

5.2 设备及工具卫生

5.2.1 用于食品加工的设备及工具须专用,用前应消毒,用后洗净在专用保洁设施内存放。

5.2.2 清洗消毒时应注意防止污染食品、食品接触面。

5.2.3 采用化学消毒的设备及工具消毒后要彻底清洗。

6. 环境卫生

6.1 餐厅内桌、椅、台在用餐后及时清洁。

6.2 餐厅地面、梯间每餐后进行清扫、拖洗,如有需要及时清洁。

6.3 餐厅墙壁、天花板、照明设施及门窗每周清洁1次。

6.4 餐厅卫生间每日供餐结束清洁,供餐期间适时保洁。每周进行消杀1次。

6.5 排水沟每天清洁1次,清除沟内污物,用水冲洗排水沟。

6.6 废弃物每天至少清除2次,清除后的容器应及时清洗,必要时进行消毒。

6.7 采取有效措施,消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生条件。除虫灭害工作不能在食品加工操作时进行,实施时对各种食品(包括原料)应有保护措施。

6.8 工作台及洗涤盆每次使用后及时进行清洗、擦拭、消毒。

6.9 排烟设施每周清洁1次,如有需要时及时清洁。

6.10 食品加工过程中废弃的食用油脂应集中存放在有明显标志的容器内，定期按照《食品生产经营单位废弃食用油脂管理的规定》予以处理。

6.11 在餐具摆台后或有顾客就餐时，除因特殊需要，不得进行餐厅清洁工作。

#### 7. 供餐服务

7.1 供餐前，操作人员应认真检查待供应食品，发现有感官性状异常的，不得供应。

7.2 操作时要避免食品受到污染。

7.3 菜肴分派、造型整理的用具应经消毒。

7.4 用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒，不得反复使用。

7.5 在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。

7.6 当顾客告知所提供的食品有感官性异常或可疑变质时，餐厅服务人员应当立即撤换该食品，并同时告知有关备餐人员。备餐人员应当立即检查被撤换的食品和同类食品，作出相应处理，确保供餐的安全卫生。

7.7 销售直接入口食品时，应当使用专用工具分检传递食品。专用工具应当定位放置，防止污染。

7.8 外卖食品的包装、运输应当符合卫生要求。

#### 8. 安全管理

8.1 发现食物中毒或疑似食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场，积极配合卫生行政部门开展食物中毒事故的调查和处理。

8.2 禁止闲杂人员进入餐厅专用操作间和食品贮存室（仓库）。

8.3 指定专人定期进行用水、用电、用气安全检查，并有检查记录。

附件二：

原材料采购要求和标准

一、蔬菜类标准：

(一) 蔬菜农残要求符合 GB 18406. 1- 2001 农产品安全质量无公害蔬菜安全要求中最大限量标准。检验项目及标准如下：蔬菜中重金属、农药等有害物质最大限量。

表 1: 重金属及有害物质限量

项 目	指标 ( mg/ kg)
汞(以 Hg 计)	≤ 0 . 01
砷(以 As 计)	≤ 0 . 5
铅(以 P 计)	≤ 0 . 2
亚硝酸盐 ( Na N O <sub>2</sub> )	≤ 4 . 0
硝酸盐	≤ 600 (瓜果类) ≤ 1200 (根茎类) ≤ 3000 (叶菜类)

表 2: 农药最大残留限量

通用名称	英文名称	商品名称	毒性	作物	最高残留限量 (mg/kg)
马拉硫磷	malathion	马拉松	低	蔬菜	不得检出
对硫磷	parathion	一六零五	高	蔬菜	不得检出
甲拌磷	phorate	三九一一	高	蔬菜	不得检出
甲胺磷	methamidophos	-	高	蔬菜	不得检出
久效磷	monocrotophos	纽瓦克	高	蔬菜	不得检出
氧化乐果	omethoate	-	高	蔬菜	不得检出
克百威	carbofuran	呋喃丹	高	蔬菜	不得检出
涕灭威	aldicarb	铁灭克	高	蔬菜	不得检出
六六六	BHC	-	高	蔬菜	0.2
滴滴涕	DDT	-	中	蔬菜	0.1

(二) 蔬菜、瓜果类具体标准

大白菜：新鲜洁白，表面无黑色斑点，里面无烂心、无开花、无坏叶；

白萝卜：表皮光洁，无黑心、无空心、小的不低于 0.5 斤，大的不超过 3 斤；

青笋：新鲜、通体均称，无竹节、无乱尾、无空心，叶片不能超过长度的 1/3 ；

尖椒：无异味，尾部新鲜、硬朗，长度不短于 10 公分；

圆椒：无异味，尾部新鲜、硬朗；

红椒：无异味，尾部新鲜、硬朗、硬而不烂；

包菜：1.5 斤以上，无黄叶、虫叶、结实无烂心；

蒜苔：长而匀称、绿色鲜艳、无暗斑、尾部老硬不能超过 1 寸，没有冻伤(中间抽看，防冻烂)；

红萝卜：直径 3 - 5 cm,大而均匀、色泽鲜艳；

豆角：新鲜、长度 40 公分左右，长而结实，折断为实心、无虫；花菜：直径 10cm,洁白而无黑点斑点，箱装则防冻烂；

西兰花：表面蓓蕾平展，无开花现象，无异味臭味，外表如有潮，表色则证明已变质；

青瓜：长而直、带刺、折断为实心无籽，两头大小一致；

玉米棒：个大，粒满，老嫩适中，防虫咬；

南瓜：金黄色、红心、表皮如有指头大小黑块，则已变质；

生姜：个大、金黄色、无芽、黑色则烂，白色则嫩

丝瓜：头尾粗细较均匀，拿起有弹力；

西芹：嫩绿色折断无筋，无烂心；

土豆：大而圆滑、无泥土、无发芽；

茄瓜：长、直、嫩、折断洁白无籽；

西红柿：红而不软，硬而不青；

### （三）腌菜、泡菜类标准：

首次供货前提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合 GB 2714 及 GB 2760 的规定，亚硝酸盐 $\leq 20$  mg/ kg；柠檬黄 $\leq 0.1$  mg/ kg；苯甲酸 $\leq 0.5$  g/ kg。具有该腌菜、泡菜应有的色泽和气味。无白花、无腐烂、变质、酸臭味。

## 二、猪肉类标准：

（一）猪肉类标准：每批次必须有兽医检疫合格证明，首次供货前提供兽药残留达标、无禁用药物保证函，每年提供至少一次当年官方检验报告。符合 GB 2707-20 鲜(冻) 畜肉卫生标准。印章清晰清楚可查。

### （二）猪肉各部位肉的具体标准：

五花肉：要新鲜、皮簿、肉质好，不能太肥，一般二指厚为准；

前上肉：五花肉，小里几(腰内肉)，梅花肉皆属上肉，不能有淋巴瘤，不带前腿肉，颜色要好，不能有淤血，猪毛；

后上肉：不能太肥，要瘦肉多，无淋巴瘤，皮无斑点；

后瘦肉：肉色要好，不能有淤血，不能有肥肉、碎骨，表面上不能有发白积水；

肥肉：厚度为三公分，一公寸宽，不要有瘦肉；

## 三、牛肉类标准：

（一）每批次必须有兽医检疫合格证明，首次供货前提供兽药残留达标、无禁用药物保证函，每年提供至少一次当年官方检验报告，符合 GB 2707 -2005 鲜(冻) 畜肉卫生标准。印章清晰清楚可查。

### （二）牛肉各部位标准

瘦牛肉：呈均匀的鲜红色或深红色、有光泽；

脂肪：呈乳白色或微黄色，具有牛肉正常气味，无异味，瘦肉切面纹理清晰，皮下脂肪适度、均匀、形态丰满；肉质紧密、有弹性、表面湿润、不黏手、无注水；

牛腩：色泽新鲜、无杂质、无异味、无注水。

## 四、畜禽类标准

（一）每批次必须有兽医检疫合格证明，首次供货前提供兽药残留达标、无禁用药物保证函，每年提供至少一次当年官方检验报告。符合 GB 2707- 2005 鲜(冻) 畜肉卫生标准及 GB 16869 - 2005 鲜、冻禽产品卫生标准。印章清晰清楚可查。

（二）畜禽类肉的具体标准：外观新鲜肉色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不粘，肉的液体透明；硬度新鲜肉的刀断面，肉质紧密、富有弹性，用手按后能迅速恢复原状；气味新鲜肉具有每种家畜肉的特有气味；脂肪新鲜肉的脂肪分布均匀，没有酸败味和臭味，并保持原有色泽。

## 五、禽蛋类标准：

蛋壳有层霜状粉末，壳表面比较粗糙，但有光泽；用光照，能透光，呈桔红色，气室小而透亮，蛋黄轮廓，将蛋轻轻摇动，听不到声音或感觉不到振动的为新鲜蛋。

## 六、鱼类等产品质量鉴定标准：

（一）首次供货前提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合 GB 2733 - 2005 鲜冻动物性水产品卫生标准，查验合格供应商名录，来源于合格供应商。

（二）鲜鱼类眼睛凸起，澄清有光泽；不新鲜的鱼眼睛凹陷，色泽浑浊不清，呈微蓝色；鱼鳃紧闭，鳃片呈鲜红色，无黏液和污物；鳞片整齐，排列紧密，有黏液和光泽，轮层明显；

(三) 虾类虾头尾完整,有一定的弯曲度、虾身较挺、虾皮壳发亮,呈青白色,新鲜虾肉质坚实、细嫩;

(四) 虾仁必须冰冻,而保持其新鲜程度。冻虾仁的外包装完整、清洁。

七、干货类标准:干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整、无虫蛀、无杂质,保持应有的色泽;

八、稻米、面粉、淀粉标准:

(一) 符合 GB 2715 - 2005 粮食卫生标准及 GB 1355 - 1986 小麦粉标准。面粉的品质标准:面粉含水量在 12 - 13 %之间,有正常气味,颜色较淡。

(二) 稻米的质量检验标准:有清香味和光泽、无米糠和其它杂质、无虫草害无异味、无霉味,用手摸时清爽、干燥;米粒形均匀、整齐、重量大,没有碎米和爆腰米;没有腹白的米。

(三)、定型包装类食品标准:凡是带有包装的食品,其质量卫生标准除符合国家规定的质量卫生标准外,还应包括以下方面:包装类食品必须包装整洁、完美;包装食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、生产地址生产日期、保质期;包装食品的内容和重量必须和包装上标明的完全一致。

九、冻品类标准:

(一) 首次供货前提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合 2707 - 2005 鲜(冻)畜肉卫生标准及 GB 16869 - 2005 鲜、冻禽产品卫生标准。查验合格供应商名录,来源于合格供应商。

(二) 按照冻品的共同特征,凡是冻肉类产品必须包装完整并有生产厂址和生产日期;、冻肉类产品中冻肉和冻肋排必须有产品卫生检疫标准;、冻肉类产品质量必须合乎验收标准(如新鲜度等);冻肉类产品中间不能有过多冰块、冻肉类产品重量必须和包装箱上标明的重量一致。

十、食用油脂种类及其鉴别标准:

首次供货前提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合 GB 2716 - 2005 食用植物油卫生标准,及 GB 10146 - 2005 食用动物油脂卫生标准。查验合格供应商名录,来源于合格供应商。

十一、其他未明确的原材料采购标准,按采购人要求标准采购。

附件三：

### 考核要求

1、定期对餐厅运行情况进行打分（百分制），由以下三部分组成：

（1）满意度测评（30%）：定期向就餐人员发放满意度调查问卷，测评结果由学校餐厅领导小组办公室进行统计汇总；

1. 您对餐厅服务整体评价是否满意？	非常满意	基本满意	不满意
2. 您对餐厨人员服务是否满意？	非常满意	基本满意	不满意
3. 您对饭菜口味是否满意？	非常满意	基本满意	不满意
4. 您对菜品搭配是否满意？	非常满意	基本满意	不满意
5. 您对餐厅环境及餐具卫生是否满意？	非常满意	基本满意	不满意
6. 您最喜欢的两道菜品是：			
7. 您对餐厅运行工作有何建议？			

（2）日常考核（50%）：学校餐厅领导小组办公室对餐厅进行定期的质量、安全和卫生检查并打分，考核时取每周检查分数平均值；

检查项目	检查标准	满分: 100	得分
食品加工	食品的粗加工及切配、烹调、凉菜配制、水果拼盘制作、点心加工、食品再加热等加工符合相关操作规程。	10	
	是否有过期、腐烂、变质食品加工		
食品留样	留样记录表需按时按规定记录（包括：留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员）	10	
	留样餐盒上需标注留样日期及名称，留样内容与留样记录相符并保存 48 小时		
冰箱、冷藏库、冷冻库储物	冰箱内所有食材需打膜或加盖贴标签写明日期	10	
	冰箱内是否有过期变质食品（调料开封后应在一周内使用，原材料应在 48 小时内使用）		
	冰箱内食材禁止生熟混放		
	冷冻冷藏内温度是否合格		
	各种制冷设备是否有清洁消毒记录表		
库房	调料库内物与卡相符	10	
	库房内禁止有过期食品		
	是否有临期食品		
	食品添加剂柜钥匙由专人保管、记录需与库存相符		
	库房钥匙专人保管、记录出入库明细。		
个人卫生	头发禁止漏出发网	10	
	指甲干净整齐		
	手上禁止佩戴饰品		
	工服需干净卫生整洁，需佩戴口罩上岗		
	操作人员按要求持健康证上岗		

餐厅环境卫生及消毒	餐厅取餐台、桌椅、地面无油污、灰尘	10	
	餐厅内无苍蝇、飞虫、绿植是否养护，保持干净		
	餐厅消毒记录按时进行记录		
	餐厅垃圾按规定分类处理		
	餐厅定期请专业人员做好消杀工作		
防冻、防滑	消防管线、水管线是否有跑冒滴漏	10	
	是否接近于0度位置的管路做过保温处理		
	后厨区域是否有大量水渍 坡道处是否张贴防滑标识，是否有防滑措施		
防火	是否私搭乱接电线，超负荷用电 员工是否长时间外出未关闭电源、燃气管道阀门	15	
	是否对属地燃气、电气、火源及其周边进行检查，及时消除隐患，并留存整改记录		
	是否有应急照明，可正常工作		
	现场是否有安全出口等逃生路线标识		
防爆、防中毒	是否有燃气检测记录	15	
	是否有防爆照明手电		
	是否有固定式燃气探测器年检记录		
	火碱是否储存于阴凉、干燥、通风良好的库房包装是否密封，是否受潮		
合计得分			

(3) 学校餐厅领导小组打分(20%)：领导小组定期对餐厅运行状况进行打分；

评分项目	评分标准	分值	得分
菜品情况	菜品色泽自然，形态美观，颜色搭配合理	35	
	菜品新鲜，调味适当，主味突出，口感适当		
	菜品荤素搭配合理，营养搭配科学健康		
	菜品补充及时，保温到位，确保饭菜温度。		
	菜品种类多样，具有创新意识，体现地域特色		
现场服务	服装统一，外表干净利落，精神状态饱满，头发扎起，未佩戴首饰等，符合规范	35	
	服务热情主动周到，耐心细致提供贴心服务		
	服务用语规范，能及时解答就餐人员的问题，不清楚的问题能做到及时反馈		
	操作卫生规范，符合相应的工作流程标准		
	有明确的责任分工，能在做好自己工作的同时相互帮助		
环境卫生	餐厅打餐区及就餐区的工作台、桌椅排列整齐，桌面、地面无污渍，环境温馨，绿植茂盛干净	30	
	餐具每餐后清洗、消毒，不得有残留物		
	餐厅每日早晚按时消杀，做好记录并在显著位置进行公示		

	餐厅设施设备齐全，运行正常		
	垃圾分类工作有序开展，有明确标示或专人提醒对餐余垃圾进行分类		
合计得分			