

机关食堂劳务服务月考核表

(2024年11月1日-2024年11月30日)

新港办公区机关食堂(招标编号: 2021-12)

项目	标准要求	规定分值(分)	所得分值(分)
一 工作人员	1 工作人员工作时间按规定着装,戴口罩、工作帽和手套;严禁带耳环、手镯、项链等华丽而显眼的饰物。	5	4.71
	2 工作人员做到勤打理自己、身上无异味、工作服干净整洁、无蓄留指甲保持洁净、头发干净无头屑。	5	4.86
	3 工作时间及工作场所严禁吃零食、玩手机、聚众聊天等做与工作无关的事情。	10	10
二 服务质量	4 项目经理及工作人员服务态度热情,到岗尽职,文明礼貌,服务态度热情周到。	5	5
	5 对服务对象投诉的问题,态度端正,及时解答或处理。	10	9.86
	6 严禁与服务对象发生争执等现象。	10	10
三 餐饮质量	7 坚持每周拟制食谱并执行公开制度。	5	5
	8 菜品搭配营养科学合理。	10	10
	9 菜品种类按照合同要求保障。 早餐:副食4-6个品种;主食不少于3个品种;汤类不少于3个品种;蛋类1个。 午餐:副食8个品种(四荤四素);主食不少于4个品种;汤类不少于2个品种;水果1种。 晚餐:副食4个品种(二荤二素);主食不少于2个品种;汤类不少于2个品种。	5	5
四 卫生情况	10 食堂所属区域卫生干净整洁,做到无“四害”、无污迹、无积水、无异味。	5	5
	11 桌椅摆放、各类用品放置整齐划一,做到不零散、不杂乱。	5	4.86
	12 餐具做到清洁、卫生、安全。	5	5
	13 主、副食品严禁出现不新鲜食品、过期食品或腐烂变质的食品等情况。	10	10
五 设备管理	14 刷卡机、电视、空调等各类电器设备完好,正常运行。	5	4.86
	15 其它公共设施完好规范,使用正常。	5	5

六管理情况	16	就餐区域、操作间、储藏室等是否干净整洁，做到无“四害”、无污迹、无积水、无异味。	5	4
	17	卫生清理是否分工明确、责任清楚、自查到位，做到无死角、无盲区、无疏漏，有督查，有讲评，有存档。	5	5
	18	餐具清洗、消毒是否符合国家规定的标准（严格执行一洗、二清、三消毒、四保洁的制度），做到清洁、卫生、安全。	5	5
	19	各种机器设备必须在其额定条件下使用，不要带故障工作，均由专人操作，专人保养，专人管理。	5	5
	20	刷卡机、洗碗机、排油烟机、电视等各类机器设备是否完好，正常运行；运转时严禁离人。	5	5
七安全情况	21	主、副食品采购是否符合《国家食品安全法》的规定，做到证件齐全、手续完备、渠道正规。	5	5
	22	采购的主、副食品是否存在有不新鲜食品、过期食品或腐烂变质的食品；进口食品必须有对应的中文标识，必须是有效期内的。	5	5
	23	工作人员是否均持有健康证，且定期审验，持证上岗是否从严把关，并报机关事务中心备案。	10	10
	24	加工操作流程是否规范安全。	5	5
	25	加强火源管理，燃气灶、电热设备及电源控制柜有专人负责；随时清除油污，将易燃物品远离火源，操作间和仓库禁止烟火。	5	4
八工作情况	26	坚持每周拟制食谱科学合理并执按时上报。	5	5
	27	原材料价格是否经过机关事务中心核算、审定，有无私自调整现象。	10	10
	28	接受监督考核及日常检查的态度是否端正。	10	10
	29	对考核检查出的问题是否及时整改到位。	10	10
	30	餐厅各类资料、文书、票据、照片等是否按要求上报机关事务中心、考核及日常检查工作中餐厅是否做到工作留痕等。	10	10
合计			200	197.14
总分值（100分）			得分	98.57
餐饮公司（盖章）： 		机关事务中心（盖章）： 		

监督员：李松林

部门负责人：马昭

分管领导：李军华

乙方负责人：张杰

2024.12.4

2024.12.4