

附件二：员工餐厅服务项目考核评分表

考核场馆：

考核季度：

服务项目	服务内容	评价内容	标准分	评分标准	得分	备注
人员管理	任职要求	每月做好考勤记录，无人员缺岗现象。主要管理人员规定工作时间未能在岗，应提前1天向甲方主要部门汇报，并安排人员顶岗。	3	每发现1人次脱岗，本项不得分。		
		所有员工均具有健康检查证明，且无过期现象	5	每发现1人次不符合规定，本项不得分。		
	服务行为	按规定穿戴工作服帽，佩戴口罩、手套，并保持整洁，女性头发应束于工作帽内；男性不留长发、长鬓角，不蓄胡子。	1	每发现1人违反规定，扣0.5分		
		注意个人卫生，不留长指甲，不涂指甲油，不戴戒指等饰品	2	每发现1人次违反规定，扣0.5分		
		服务人员应文明礼貌，热情询问，不大声喝问。	2	每发现1人次违反规定，扣0.5分		
		场馆内禁止吸烟，不面对食品打喷嚏、咳嗽及其他不卫生行为。	2	每发现1人次违反规定，扣0.5分		
		在规定时间内提供服务，并且在特殊情况时及时服务。	2	未正点供应，发现1次扣1分。		

附件二：员工餐厅服务项目考核评分表

考核场馆：

考核季度：

服务项目	服务内容	评价内容	标准分	评分标准	得分	备注
采购管理服务	货物验收	协助甲方对采购的原料和食品验收，应索取、留存供应商的相关票据、产品合格证明、采购清单等。	5	随机抽查采购物料，检验是否符合甲方采购物品的要求，无检查验收记录，扣1分；验收记录不完全，扣1分；供应商留存资料不完整的，扣1分。		
		在制作加工前，应当检查待加工的食品及食品原料，发现有腐败、变质或其他感官性状异常的，不得加工或者使用，并做好记录。	5	无记录表式，扣1分。发现违反规定的，本项不得分。		
	原材料、食品及调味品的储存	贮存食品、食品原料、调味料的场所、设备，应该保持清洁，禁止存放有毒、有害物质及个人生活用品，应当分类、分架、隔墙、离地存放食品、食品原料、调味料。定期检查、处理变质或者超过保质期限的食品、食品原料、调味品，并记录	5	每发现1处违反规定，扣1分。乙方未定期检查且无记录，本项不得分。		
	收费结算系统	应指定专人负责食堂的日常管理工作，以及协助馆方做好员工餐厅相关费用的结算工作，按规定做好食堂各类账册，做到账、物相符，记账正确，账目清楚。每月编制食堂财务报表，并分析成本、运行情况，交甲方主管部门审核。	3	无专人负责管理，本项不得分。检查报表、账册不全，每发现1处，扣1分。		
		妥善保管各类原始凭证，以备甲方主管部门审核。	5	各类凭证不齐全的，本项不得分。		
		管理人员应每日制作当天餐饮原材料消耗、明天餐饮原材料购买清单，以备甲方主管部门审核，做好成本控制与核算工作。	5	未达要求，本项不得分		
		协助甲方对饭卡充值系统的维护工作和监管工作。	2	未达要求，本项不得分		

服务项目	服务内容	评价内容	标准分	评分标准	得分	备注
卫生安全管理服务	厨房的卫生管理	厨房布局合理，墙壁、天花板、照明灯、室内玻璃窗无明显污垢、积灰、蜘蛛网等。	2	每发现1处不符合规定，扣0.5分。		
		炊事结束，应及时清理现场，关闭燃气开关，地面无垃圾、杂物、无明显积水，水渠通畅。	2	每发现1处不符合规定，扣0.5分。		
		应当定期清理、清洁、维护食品加工、贮藏、成列、消毒、保洁、保温等设备与设施，采取必要的防护措施，并做好标识，确保正常运转。	2	每发现1处不符合规定，扣0.5分。		
		餐厨垃圾桶应加盖，当天清除；餐饮废弃物处置单位应有合法资质。	2	发现违反规定，扣1分。未能提供餐饮服务处置单位有效资质的，本项不得分。		
		厨房有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其滋生条件的方案，现场所采取措施，应符合方案规定要求，并能提供实时资料和记录。	2	未编制方案，本项不得分。每发现 1处违反规定，扣0.5分。		
	就餐环境卫生管理	餐厅内地面无垃圾、污迹、烟头、积水。	2	每发现1处不符合规定，扣0.5分。		
		餐厅内座椅摆放整齐，无积灰、污迹、水迹等。	2	每发现1处不符合规定，扣0.5分。		
		售餐区干净、整洁，饭菜、点心、餐具摆放整齐有序。	3	每发现1处不符合规定，扣1分。		
	餐具卫生消毒管理及厨房设备设施安全管理	用于原材料、半成品、成本的砧板、刀具、案台、盆、筐、抹布及其他工具必须标识明显，定位放置，分开使用，用后清洁，保持清洁、无异味，接触直接入口食品的工具、设备应当在使用前进行消毒并记录。	3	每发现1处违反规定，扣1分。		
		餐饮器具使用前必须洗净消毒，消毒后及时放入指定地点待用，保持干净、无油腻、无积水，并保存相关消毒记录。	3	每发现1处违反规定，扣1分。		
		调味品用后加盖，防止污染。	3	每发现1处违反规定，扣1分。		
	食品生产安全管理	各种食品原料在使用前，应严格建立清洗制度，禽蛋应洗净外壳，蔬菜应与肉类、水产品分池清洗。	3	每发现1处违反规定，扣1分。		
		严禁加工和提供“隔夜菜”服务。	2	如有发现，本项不得分。		
		工作现场应配备消毒液，在进入烹调、售卖工作间和接触直接入口食物之前应当用流动清水和消毒液洗手。	2	每发现1人次违反规定，扣0.5分		

附件二：员工餐厅服务项目考核评分表

考核场馆：

考核季度：

服务项目	服务内容	评价内容	标准分	评分标准	得分	备注
供餐方式和品种组合	饭餐质量	按月制订菜谱，饭菜、点心每月有更替新品种	5	验证未制订菜单，本项不得分；月度未发现更新记录，本项不得分。		
		按规定对食品留样。	5	每发现1项违反规定，本项不得分。		
	特色售卖及公务接待	根据甲方要求提供特色售卖服务。	5	未达要求，本项不得分。		
		根据甲方要求提供公务用餐服务，对甲方反馈的意见和建议，在规定时间内整改完成。	5	未达要求，本项不得分。		
合计			100			

考核小组：

组长：

考核日期：

日期：