松江区机关事务管理局餐饮服务（项目名称）

投标文件

项目编号：3101170002509011321 22-17269362

代理机构内部编号：SJJCZB2025027

预算编号：1725-W00003614，1725-W00003615

所投包件：包件一、包件二；所投标项：标项一、标项二；

包名称：松江区办公中心餐饮服务采购、松江区中山中路 38 号院（第二办公中心）餐饮服务

投标人授权代表签字：潘灵芳

投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

目 录

商务响应文件（包括相关证明文件） 12
一、 投标函（包件一） 12
二、 投标函（包件二） 14
三、 开标一览表（在采购云平台填写） 16
四、 投标报价分类明细表（包件一） 17
五、 投标报价分类明细表（包件二） 23
六、 《资格审查要求表》 27
（一） 满足法定基本条件承诺 30
1. 未被列入“信用中国”网站失信被执行人名单 31
2. 未被列入“信用中国”网站重大税收违法案件当事人名单 33
3. 未被列入“信用中国”网站政府采购严重违法失信行为记录名单 34
4. 未被列入中国政府采购网政府采购严重违法失信行为记录名单 35
5. “信用中国”网站公共信用信息报告 36
（二） 非联合体投标承诺 44
（三） 大中小微企业 45
七、 《符合性要求表》 46
（一） 投标文件密封、签署等要求承诺 48
（二） 投标报价承诺 49
（三） 满足商务要求承诺 51
（四） 满足“★”要求承诺 52
（五） 公平竞争和诚实信用承诺 53
八、 《商务要求响应表》 55
九、 第四章《招标需求》规定的其他内容 59
（一） 《法定代表人授权委托书》（含法定代表人身份证、被授权人身份证复印件） 59
（二） 投标人营业执照（或事业单位、社会团体法人证书） 61
（三） 财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函 62
（四） 享受政府采购优惠政策的相关证明材料，包括：中小企业声明函、监狱企业证明文件、残疾人福利性单位声明函等（中标人为中小企业、残疾人福利性单位的，其声明函将随中标结果 同时公告） 63
1. 中小企业声明函 63
2. 残疾人福利性单位声明函（不适用） 66
（五） 投标人基本情况简介 68
十、 相关证明文件（投标人应按照《招标需求》所规定的内容提交相关证明文件，以证明其有资格参加投标和中标后有能力履行合同） 70
（一） 业绩 70

1. 2025-2026 年度分局机关大楼食堂和辰塔路 2700 号食堂餐饮服务(包件一) 72
（1） 合同文件 72
（2） 对应项目任意一笔服务费申请支付发票凭证 85
2. 民警伙食费（食堂服务费）合同 86
（1） 合同文件 86
（2） 对应项目任意一笔服务费申请支付发票凭证 116
3. 松江消防支队 2024 年餐饮保障服务（包件三）的合同 117
（1） 合同文件 117
（2） 对应项目任意一笔服务费申请支付发票凭证 135
4. 2024 年九亭派出所食堂购买第三方服务项目的合同 136
（1） 合同文件 136
（2） 对应项目任意一笔服务费申请支付发票凭证 148
5. 松江区泗泾医院食堂餐饮服务的合同 149
（1） 合同文件 149
（2） 对应项目任意一笔服务费申请支付发票凭证 158
6. 2025-2026 年区生态环境局食堂第三方服务的合同 159
（1） 合同文件 159
（2） 对应项目任意一笔服务费申请支付发票凭证 169
（二） 满足申请人的资格要求承诺 170
（三） 合格的投标人及合格的服务承诺 172
（四） 投标有效期承诺 174
（五） 项目基本情况承诺 175
（六） 签订合同及合同条款承诺 177
技术响应文件 178
一、 技术响应内容，按有关表格填写： 178
（一） 投标人与餐饮服务相关的资质等证书汇总表 178
1. 食品经营许可证 180
2. 质量管理体系认证证书 181
3. 环境管理体系认证证书 183
4. 职业健康安全管理体系认证证书 185
5. 食品安全管理体系认证证书 187
6. 《上海市政府采购供应商登记及诚信管理办法》已登记入库的供应商证明 189
7. 上海市食品安全诚信经营示范单位证书 191
8. 上海市绿色餐饮企业证书 192
9. 全国营养健康餐饮示范单位 193
10. 诚信企业证书 194
（二） 主要管理制度一览表 195

1. 从业人员健康管理制度和培训管理制度 197
2. 食品安全管理员制度 200
3. 食品安全自检自查与报告制度 203
4. 食品经营过程与控制制度 207
5. 场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度 211
6. 进货查验和查验记录制度 215
7. 食品贮存管理制度 218
8. 废弃物处置制度 221
9. 不合格食品处置制度 225
10. 食品安全突发事件应急处置方案 228
11. 工作制度 232
12. 岗位制度 234
（三） 人员来源一览表 238
（四） 拟投入本项目的主要设备一览表 239
（五） 本项目日常消耗材料明细表 240
（六） 项目经理情况表 241
1. 身份证 243
2. 健康证 243
3. 食品安全知识培训合格证 244
4. 职业资格证书 244
（七） 主要管理、技术人员配备及相关工作经历、职业资格汇总表 ... 245
1. 厨师长-康晓明相关证明材料 251
2. 厨师-盛冬民相关证明材料 255
3. 厨师-李付运相关证明材料 257
4. 厨师-张飞相关证明材料 260
5. 厨师（兼冷菜厨师）-施武相关证明材料 264
6. 厨师-鲁移梅相关证明材料 267
7. 厨师-刘芹芹相关证明材料 270
8. 厨师-严钊相关证明材料 273
9. 厨师-赖多吕相关证明材料 276
10. 厨师（冷菜）-周海清相关证明材料 279
11. 面点师-杜芳英相关证明材料 283
12. 面点师-孙冰冰相关证明材料 285
13. 面点师-鲍菁相关证明材料 288
14. 面点师-朱保红相关证明材料 290
15. 面点师-辛建相关证明材料 292
16. 切配工-邹钧相关证明材料 296
17. 切配工-李荣静相关证明材料 298
18. 切配工-李达相关证明材料 301

19. 切配工-闫俊相关证明材料 303
20. 服务员领班兼食品安全员-顾斌华相关证明材料..... 305
21. 宴请服务员-朱玲玲相关证明材料 310
22. 宴请服务员-张涛相关证明材料 313
23. 宴请服务员-戴圣清相关证明材料 316
24. 宴请服务员-邱奥相关证明材料 319
25. 宴请服务员-高丽相关证明材料 322
26. 宴请服务员-夏甲东相关证明材料 325
27. 宴请服务员-夏言相关证明材料 327
28. 宴请服务员-牟诚丽相关证明材料 329
29. 宴请服务员-沈元浩相关证明材料 331
30. 宴请服务员-刘梦博相关证明材料 333
31. 宴请服务员-王帅相关证明材料 335
32. 宴请服务员-张宇恒相关证明材料 337
33. 普通服务员-武帅相关证明材料 339
34. 普通服务员-杨桂荣相关证明材料 342
35. 普通服务员-郑陆磊相关证明材料 344
36. 普通服务员-董哲全相关证明材料 345
37. 普通服务员-赵苏珍相关证明材料 347
38. 普通服务员-王晶相关证明材料 348
39. 普通服务员-何丽娟相关证明材料 350
40. 普通服务员-吴联芳相关证明材料 351
41. 普通服务员-王英相关证明材料 352
42. 普通服务员-高凤景相关证明材料 353
43. 普通服务员-金琴相关证明材料 355
44. 普通服务员-刘建相关证明材料 356
45. 普通服务员-万瑞连相关证明材料 358
46. 洗菜工-姜国芳相关证明材料 359
47. 洗菜工-杜永权相关证明材料 360
48. 洗菜工-黄娟相关证明材料 361
49. 洗菜工-朱成相关证明材料 362
50. 洗菜工-陈小君相关证明材料 364
51. 洗菜工-杨金芳相关证明材料 366
52. 洗菜工-周丽相关证明材料 367
53. 洗菜工-陈磊相关证明材料 369
54. 洗菜工-黄金红相关证明材料 371
（八） 对外委托专项服务情况表..... 372
二、 投标人对采购项目总体需求的理解以及投标的服务方案。..... 374
（一） 整体服务方案..... 374

1. 服务理念和目标 374
（1） 安全第一餐饮服务理念 374
（2） 营养均衡膳食规划目标 388
（3） 高效优质服务保障体系 402
2. 经营方案 419
（1） 提供经营思路和方案 419
1）安全第一餐饮服务理念 419
2）营养均衡膳食规划目标 433
3）高效优质服务保障体系 447
4）服务理念与目标规划 464
5）服务质量保证策略 467
6）区域文明建设举措 470
7）成本与价格控制方法 474
（2） 为工作人员等提供优质的餐饮服务（包括环境，操作现场管理，食品卫生及安全，服务态度等方面的措施） 477
（3） 提供各项制度和承诺各项指标值 481
1）服务质量达标承诺 481
2）人员资质保障承诺 483
3）设备设施管理承诺 486
4）食品安全管理承诺 488
（4） 做好菜肴质量及营养搭配，提供两周每日不重复菜单和图片 492
1）菜谱定制思路 492
2）★模拟菜单和菜品图片 495
3）★24 节气的药膳餐谱 524
4）★增加减脂餐餐谱一周 532
5）菜肴质量及营养搭配措施 534
6）菜品营养配比方案 536
（5） 提供突发事件应急预案（如食物中毒、用气、消防安全） 538
（6） 协助采购人控制好伙食成本 541

（7） 提供节能节水、环保减排方案..... 544
1）节能节水方案..... 544
2）环保减排方案..... 547
（8） 提供卫生安全的控制和实施方案..... 550
（9） 考核指标及措施..... 554
（10） 提供食堂组织结构及人员配备和培训计划..... 559
（11） 按照采购人的疫情防控要求，制定食堂防控方案.... 567
3. 服务质量保证措施..... 581
（1） 食材质量控制体系..... 581
（2） 加工制作过程监管..... 595
（3） 餐饮服务品质管理..... 608
4. 区域文明建设..... 622
（1） 环境卫生管理方案..... 622
（2） 垃圾分类实施体系..... 640
（3） 反食品浪费行动..... 652
（二） 节能、环保、健康和安全管理方案..... 668
1. 能源管理实施方案..... 668
2. 环境保护执行措施..... 679
3. 食品安全管控体系..... 688
4. 安全生产保障机制..... 694
5. 职业健康防护方案..... 702
（三） 项目管理组织架构及管理制度..... 713
1. 项目管理组织架构..... 713
（1） 食堂服务管理团队组建..... 713
（2） 组织架构层级关系图..... 721
（3） 岗位职责说明书..... 730
2. 业务管理制度..... 739
（1） 食品安全管控体系..... 739
（2） 营养配餐管理规范..... 754
（3） 设备设施维护制度..... 762
（四） 项目人员配置..... 772
1. 项目人员配置承诺..... 772
2. 项目经理配置要求..... 776
3. 服务人员配置标准..... 779
4. 后勤保障人员配置..... 784
5. 人员管理制度..... 787
（五） 拟投入本项目的主要设备与工具（如有）..... 792
（六） ★投标人的服务承诺及优惠..... 793

1. ★为用户提供的特色服务和各种优惠措施 793
（1） 雷允上大药房合作协议 797
（2） 雷允上大药房营业执照 800
（3） 药膳研发团队 801
（4） 最近一期举办活动 803
2. 服务质量指标能够完全满足采购文件各项要求承诺 815
（七） 餐饮服务的应急预案 826
1. 突发事件处理应急预案 826
（1） 临时停电停水应急处理 826
（2） 食物中毒事件处置 829
（3） 消防安全管理预案 833
2. 具体实施方案及保障措施 839
（1） 应急物资储备管理 839
（2） 应急小组建设机制 843
（3） 公共卫生事件响应 849
（八） 与前任餐饮服务企业的交接方案及本项目合同终止时的移交方案 855
1. 与前任餐饮服务企业的交接方案 855
（1） 交接计划制定与时间安排 855
（2） 设备设施交接管理 856
（3） 食材库存交接处理 859
（4） 供应商信息与服务记录移交 861
2. 本项目合同终止时的移交方案 863
（1） 设备设施与资产移交 863
（2） 财务资料与服务记录整理 865
（3） 人员交接与培训安排 867
（4） 应急预案与过渡期保障 868
（九） 对外委托专项服务的情况说明 872
1. 专项服务委托流程管理 872
2. 虫害防治专项服务方案 876
3. 设备维保专项服务安排 880
4. 食品安全检测服务 885
三、 按照《项目采购需求》要求提供的其他技术性资料以及投标人需要说明的其他事项 893
（一） 服务定位和目标 893
（二） 重难点分析 897
（三） 服务方案 901
1. 各分项服务的实施方案 901
（1） 餐厅管理系统 901
1）餐前准备 901

2）餐中服务..... 932
3）餐后整理..... 939
（2） 服务计划 961
（3） 总体监控方案..... 964
（4） 服务水平及质量控制方案..... 971
（5） 卫生管理方案..... 977
1）专用功能间管理..... 977
2）配餐间管理..... 978
3）洗消间管理..... 978
4）粗加工间管理..... 979
5）烹调间管理..... 981
6）面点间管理..... 982
7）食品仓库卫生管理..... 982
8）厨房及就餐区域卫生要求..... 983
9）从业人员健康管理制度..... 986
10）食堂卫生制度..... 987
11）卫生工作流程..... 988
12）卫生间卫生制度..... 989
13）卫生间卫生操作流程..... 990
14）附属用房卫生制度..... 991
15）各项卫生制度落实情况检查管理办法 991
16）后厨卫生标准..... 992
17）食品留样卫生制度..... 993
18）食品留样卫生工作流程..... 994
（6） 成本控制方案..... 995
1）菜品成本控制方案..... 995
2）站点用餐人员伙食成本控制 997
3）人工成本控制方案..... 1002

4）成本核算方案..... 1005
5）价格保证..... 1009
6）微利经营..... 1010
7）定价管理..... 1013
8）效益分析及利润预期..... 1013
9）定价依据..... 1014
（7） 能源管理方案..... 1015
（8） 菜肴质量及营养搭配（提供两周每日不重复菜单和图片）
..... 1016
1）菜谱定制思路..... 1016
2）模拟菜单和菜品图片..... 1019
3）24★节气的药膳餐谱..... 1048
4）★增加减脂餐餐谱一周..... 1056
5）菜肴质量及营养搭配措施..... 1059
6）菜品营养配比方案..... 1061
（9） ★其他服务（包括不限于公务接待用餐、应急保障用餐、美食节等）..... 1063
1）公务接待用餐服务..... 1063
2）应急保障用餐服务..... 1066
3）美食节服务..... 1069
4）★年度美食节计划表..... 1074
2. 突发事件处理应急预案和具体实施方案..... 1077
（1） 食物中毒应急预案..... 1077
（2） 食品卫生事件应急处理预案..... 1078
（3） 食堂设施设备故障应急预案..... 1085
（4） 火灾应急预案..... 1091
（5） 打架斗殴应急预案..... 1097
（6） 食堂防汛应急预案..... 1098
（7） 用气应急预案..... 1100
（8） 消防安全应急预案..... 1101
（9） 烧伤应急措施..... 1107

（10） 食材供应应急预案..... 1108
（11） 人员就餐高峰应急预案..... 1111
（12） 人员离职应急预案..... 1112
3. 节能、环保和安全管理 1113
（1） 能源管理实施方案..... 1113
（2） 环境保护执行措施..... 1124
（3） 食品安全管控体系..... 1133
（4） 安全生产保障机制..... 1139
（5） 职业健康防护方案..... 1147
（四） 人员配备..... 1158
1. 项目经理经验能力 1158
2. 岗位配置 1159
3. 临时任务 1162
4. 人员流动 1163
5. 责任保险 1164
6. 无犯罪记录承诺 1165
（五） 组织机构设置和管理制度..... 1166
1. 组织机构设置 1166
2. 管理制度 1167
（六） 服务承诺和考核方法..... 1168
1. 服务质量指标能够完全满足采购文件各项要求承诺..... 1168
2. 自身服务自查自纠的能力 1179
3. 考核机制办法的管理、检查、验收奖惩机制 1182

商务响应文件（包括相关证明文件）

一、商务响应文件有关格式

一、投标函（包件一）

1、投标函格式

致：上海市松江区政府采购中心

根据贵方 松江区机关事务管理局餐饮服务、310117000250901132122-17269362（项目名称、招标编号）采购的招标公告及投标邀请，潘灵芳 、经理（姓名和职务）被正式授权代表投标人 上海朝府城餐饮有限公司、上海市松江区中山东路 132 号南侧西四（投标人名称、地址），按照采购云平台规定向贵方提交投标文件 1 份。

据此函，投标人兹宣布同意如下：

1.按招标文件规定，我方的投标总价为 壹仟壹佰壹拾壹万零捌佰捌拾肆元整（大写）元人民币。

2.我方已详细研究了全部招标文件，包括招标文件的澄清和修改文件无（如果有的话）、参考资料及有关附件，我们已完全理解并接受招标文件的各项规定和要求，对招标文件的合理性、合法性不再有异议。

3.投标有效期为自开标之日起 90 日。

4.如我方中标，投标文件将作为本项目合同的组成部分，直至合同履行完毕止均保持有效，我方将按招标文件及政府采购法律、法规的规定，承担完成合同的全部责任和义务。

5.我方同意向贵方提供贵方可能进一步要求的与本投标有关的一切证据或资料。

6.我方完全理解贵方不一定要接受最低报价的投标或其他任何投标。

7.我方已充分考虑到投标期间网上投标可能会发生的技术故障、操作失误和相应的风险，并对因网上投标的任何技术故障、操作失误造成投标内容缺漏、不一致或投标失败的，承担全部责任。

8. 我方同意开标内容以采购云平台开标时的《开标记录表》内容为准。我方授权代表将及时使用数字证书对《开标记录表》中与我方有关的内容进行签名确认，授权代表未进行确认的，视为我方对开标记录内容无异议。

9.为便于贵方公正、择优地确定中标人及其投标货物和相关服务，我方就本次投标有关事项郑重声明如下：

（1）我方向贵方提交的所有投标文件、资料都是准确的和真实的。

（2）以上事项如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或免除法律责任的辩解。

地址：上海市松江区中山东路 132 号南侧西四

电话、传真：13795263802、57835678

邮政编码：201600

开户银行：中国农业银行股份有限公司上海松江支行

银行账号：03801300040087241

投标人授权代表签名：潘灵芳

投标人名称（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

二、投标函（包件二）

致：上海市松江区政府采购中心

根据贵方 松江区机关事务管理局餐饮服务、3101170002509011321 22-17269362（项目名称、招标编号）采购的招标公告及投标邀请，潘灵芳 、经理（姓名和职务）被正式授权代表投标人 上海朝府城餐饮有限公司、上海市松江区中山东路 132 号南侧西四（投标人名称、地址），按照采购云平台规定向贵方提交投标文件 1 份。

据此函，投标人兹宣布同意如下：

1.按招标文件规定，我方的投标总价为 陆佰零壹万柒仟贰佰零伍元陆角（大写）元人民币。

2.我方已详细研究了全部招标文件，包括招标文件的澄清和修改文件（如果有的话）、参考资料及有关附件，我们已完全理解并接受招标文件的各项规定和要求，对招标文件的合理性、合法性不再有异议。

3.投标有效期为自开标之日起 90 日。

4.如我方中标，投标文件将作为本项目合同的组成部分，直至合同履行完毕止均保持有效，我方将按招标文件及政府采购法律、法规的规定，承担完成合同的全部责任和义务。

5.我方同意向贵方提供贵方可能进一步要求的与本投标有关的一切证据或资料。

6.我方完全理解贵方不一定要接受最低报价的投标或其他任何投标。

7.我方已充分考虑到投标期间网上投标可能会发生的技术故障、操作失误和相应的风险，并对因网上投标的任何技术故障、操作失误造成投标内

容缺漏、不一致或投标失败的，承担全部责任。

8.我方同意开标内容以采购云平台开标时的《开标记录表》内容为准。我方授权代表将及时使用数字证书对《开标记录表》中与我方有关的内容进行签名确认，授权代表未进行确认的，视为我方对开标记录内容无异议。

9.为便于贵方公正、择优地确定中标人及其投标货物和相关服务，我方就本次投标有关事项郑重声明如下：

（1）我方向贵方提交的所有投标文件、资料都是准确的和真实的。

（2）以上事项如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或免除法律责任的辩解。

地址：上海市松江区中山东路 132 号南侧西四

电话、传真：13660531335、57835678

邮政编码：201600

开户银行：中国农业银行股份有限公司上海松江支行

银行账号：03801300040087241

投标人授权代表签名：潘灵芳

投标人名称（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

三、开标一览表（在采购云平台填写）

开标一览表格式见采购云平台，并在该平台填写。

包号：包件一、包件二

松江区机关事务管理局餐饮服务包 1

服务期限	投标总价(总价、元)
2026 年 1 月 1 日至 2027 年 12 月 31 日	11110884.00 元

松江区机关事务管理局餐饮服务包 2

服务期限	投标总价(总价、元)
2026 年 1 月 1 日至 2027 年 12 月 31 日	6017205.6 元

填写说明：

（1）所有价格均系用人民币表示，单位为元，精确到分。

（2）投标人应按照《招标需求》和《投标人须知》的要求报价。

四、投标报价分类明细表（包件一）

3、投标报价分类明细表格式

项目名称：松江区机关事务管理局餐饮服务

项目编号：310117000250901132122-17269362

包号：包件一

序号	分类名称	数量	单价（元）	第一年费用（元）	第二年费用（元）	备注
1	人员工资	55	168624.00	4548720.00	4725600.00	无
2	其它费用	55	10440.00	287100.00	287100.00	无
3	管理费	24	5500.00	66000.00	66000.00	无
4	利润	24	19321.50	227436.00	236280.00	无
5	税金	24	27777.00	327396.00	339252.00	无
合计		/	/	5456652.00	5654232.00	11110884.00元

说明：（1）所有价格均系用人民币表示，单位为元，精确到分。

（2）投标人应按照《招标需求》和《投标人须知》的要求报价。

（3）投标人应根据分类报价费用情况编制明细费用表并随本表一起提供。

（4）分项目明细报价合计应与开标一览表报价相等。

投标人授权代表签字：潘灵芳

投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

附：人员工资

第一年费用							
序号	岗位名称	人数（人）	工资（元/人/月）	社保（元/人/月）	公积金（元/人/月）	小计（元/人/月）	总计（元/年）
1	项目经理	1	6950.00	1916.00	396.00	9262.00	111144.00
2	厨师长/高级厨师	1	6750.00	1916.00	396.00	9062.00	108744.00
3	高级厨师	3	6300.00	1916.00	396.00	8612.00	310032.00
4	中级厨师	5	5800.00	1916.00	396.00	8112.00	486720.00
5	中级厨师（兼冷菜厨师）	1	6000.00	1916.00	396.00	8312.00	99744.00
6	高级面点师	1	6300.00	1916.00	396.00	8612.00	103344.00

7	中级面点师	4	5800.00	1916.00	396.00	8112.00	389376.00
8	切配工	4	4500.00	1916.00	396.00	6812.00	326976.00
9	服务员领班兼食品安全员	1	4600.00	1916.00	396.00	6912.00	82944.00
10	宴请服务员	12	4200.00	1916.00	396.00	6512.00	937728.00
11	服务员	13	3800.00	1916.00	396.00	6112.00	953472.00
12	洗消工	9	3600.00	1916.00	396.00	5912.00	638496.00
第一年费用合计							4548720.00
第二年费用							
序号	岗位名称	人数（人）	工资（元/人/月）	社保（元/人/月）	公积金（元/人/月）	小计（元/人/月）	总计（元/年）
1	项目经理	1	7150.00	1975.00	405.00	9530.00	114360.00
2	厨师长/高级厨师	1	6950.00	1975.00	405.00	9330.00	111960.00
3	高级厨师	3	6500.00	1975.00	405.00	8880.00	319680.00
4	中级厨师	5	6000.00	1975.00	405.00	8380.00	502800.00

5	中级厨师（兼冷菜厨师）	1	6200.00	1975.00	405.00	8580.00	102960.00
6	高级面点师	1	6500.00	1975.00	405.00	8880.00	106560.00
7	中级面点师	4	6000.00	1975.00	405.00	8380.00	402240.00
8	切配工	4	4700.00	1975.00	405.00	7080.00	339840.00
9	服务员领班兼食品安全员	1	4800.00	1975.00	405.00	7180.00	86160.00
10	宴请服务员	12	4400.00	1975.00	405.00	6780.00	976320.00
11	服务员	13	4000.00	1975.00	405.00	6380.00	995280.00
12	洗消工	9	3800.00	1975.00	405.00	6180.00	667440.00
第二年费用合计							4725600.00
二年总计							9274320.00

附：其它费用

第一年费用				
序号	项目名称	单价	人数	小计
1	节日礼品	1000	55	55000
2	保险费	500	55	27500
3	加班补贴	3400	55	187000
4	工作服	320	55	17600
第一年费用合计				287100
第二年费用				
序号	项目名称	单价	人数	小计
1	节日礼品	1000	55	55000
2	保险费	500	55	27500
3	加班补贴	3400	55	187000
4	工作服	320	55	17600
第二年费用合计				287100
二年总计				574200

附：管理费

序号	项目名称	单价	月数	小计
1	第一年管理费	5500	12	66000
2	第二年管理费	5500	12	66000
二年总计				132000

附：利润

序号	项目名称	单价	月数	小计
1	第一年利润	18953	12	227436
2	第二年利润	19690	12	236280
二年总计				463716

附：税金

序号	项目名称	单价	月数	小计
1	第一年税金	27283	12	327396
2	第二年税金	28271	12	339252
二年总计				666648

五、投标报价分类明细表（包件二）

项目名称：松江区机关事务管理局餐饮服务

项目编号：310117000250901132122-17269362

包号：包件二

序号	分类名称	数量	单价（元）	第一年费用（元）	第二年费用（元）	备注
1	人员工资	33	153104	2492952	2559480	/
2	其它费用	33	8240	135960	135960	/
3	管理费	24	3300	39600	39600	/
4	利润	24	10525.9	124647.6	127974	/
5	税金	24	15043	178284	182748	/
合计				2971443.6	3045762	/

说明：

（1）所有价格均系用人民币表示，单位为元，精确到分。

（2）投标人应按照《招标需求》和《投标人须知》的要求报价。

（3）投标人应根据分类报价费用情况编制明细费用表并随本表一起提供。

（4）分项目明细报价合计应与开标一览表报价相等。

投标人授权代表签字：潘灵芳

投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

附：人员工资

第一年费用							
序号	岗位名称	人数（人）	工资（元/人/月）	社保（元/人/月）	公积金（元/人/月）	小计（元//人/月）	总计（元/年）
1	项目经理	1	5950	1916	396	8262	99144
2	厨师长/高级厨师	1	5950	1916	396	8262	99144
3	高级厨师	1	5850	1916	396	8162	97944
4	中级厨师	4	5200	1916	396	7512	360576
5	中级面点师	3	5200	1916	396	7512	270432
6	切配工	3	4000	1916	396	6312	227232
7	服务员领班兼食品安全员	1	4000	1916	396	6312	75744
8	服务员	12	3300	1916	396	5612	808128
9	洗消工	7	3100	1916	396	5412	454608
第一年费用合计							2492952
第二年费用							
序号	岗位名称	人数（人）	工资（元/人/月）	社保（元/人/月）	公积金（元/人/月）	小计（元//人/月）	总计（元/年）
1	项目经理	1	6050	1975	405	8430	101160

2	厨师长/高级厨师	1	6050	1975	405	8430	101160
3	高级厨师	1	5950	1975	405	8330	99960
4	中级厨师	4	5300	1975	405	7680	368640
5	中级面点师	3	5300	1975	405	7680	276480
6	切配工	3	4100	1975	405	6480	233280
7	服务员领班兼食品安全员	1	4100	1975	405	6480	77760
8	服务员	12	3400	1975	405	5780	832320
9	洗消工	7	3200	1975	405	5580	468720
第二年费用合计							2559480
二年总计							5052432

附：其它费用

第一年费用				
序号	项目名称	单价	人数	小计
1	节日礼品	1000	33	33000
2	保险费	500	33	16500
3	加班补贴	2300	33	75900
4	工作服	320	33	10560
第一年费用合计				135960
第二年费用				
序号	项目名称	单价	人数	小计

1	节日礼品	1000	33	33000
2	保险费	500	33	16500
3	加班补贴	2300	33	75900
4	工作服	320	33	10560
第二年费用合计				135960
二年总计				271920

附：管理费

序号	项目名称	单价	月数	小计
1	第一年管理费	3300	12	39600
2	第二年管理费	3300	12	39600
二年总计				79200

附：利润

序号	项目名称	单价	月数	小计
1	第一年利润	10387.3	12	124647.6
2	第二年利润	10664.5	12	127974
二年总计				252621.6

附：税金

序号	项目名称	单价	月数	小计
1	第一年税金	14857	12	178284
2	第二年税金	15229	12	182748
二年总计				361032

六、《资格审查要求表》

4、资格审查要求表

项目名称：松江区机关事务管理局餐饮服务

项目编号：310117000250901132122-17269362

包号：包件一、包件二

松江区机关事务管理局餐饮服务资格审查要求包 1

序号	类型	审查要求	要求说明	项目级/包级
1	自定义	法定基本条件	1.符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：营业执照（或事业单位、社会团体法人证书）；提供财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函。 2.未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)失信被执行人名单、重大税收违法案件当	包 1

			事人名单和中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商。	
2	自定义	联合体投标	本项目不接受联合体投标。	包 1
3	自定义	大中小微企业	本项目面向大、中、小、微型等各类供应商采购。	包 1

松江区机关事务管理局餐饮服务资格审查要求包 2

序号	类型	审查要求	要求说明	项目级/包级
1	自定义	法定基本条件	1.符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：营业执照（或事业单位、社会团体法人证书）；提供财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函。 2.未被列入“信用中	包 2

			国”网站(www.creditchina.gov.cn)失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单和中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商。	
2	自定义	联合体投标	本项目不接受联合体投标。	包 2
3	自定义	大中小微企业	本项目面向大、中、小、微型等各类供应商采购。	包 2

投标人授权代表签字：潘灵芳

投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

（一）满足法定基本条件承诺

致：上海市松江区机关事务管理局、上海市松江区政府采购中心

我公司 上海朝府城餐饮有限公司 （投标人全称）受贵公司邀请参与本次贵方组织的 松江区机关事务管理局餐饮服务 （项目名称） 310117000250901132122-17269362 （项目编号） 1725-W00003614，1725-W00003615 （预算编号） SJJCZB2025027 （代理机构内部编号）项目招标采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺完全满足并响应下列本项目法定基本条件相关要求：

1．我公司承诺本公司符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件如下：我公司承诺已在本文件中提供营业执照（或事业单位、社会团体法人证书）；我公司承诺已在本文件中提供财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函。

2.我公司承诺经自主查询本公司是未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单和中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商。

特此承诺！

投标人（公章）： 上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

1. 未被列入“信用中国”网站失信被执行人名单



2025/11/9 19:52 全国法院失信被执行人名单信息公布与查询

中国执行信息公开网

(http://zxgk.court.gov.cn/)

失信被执行人将在政府采购、招标投标、行政审批、政府扶持、融资信贷、市场准入、资质认定等方面受到信用惩戒！

失信被执行人(自然人)公布

姓名/名称	证件号码
毕国军	1326231967****2016
郑树	5102021973****0919
钟来平	5129211973****3853
雍先全	5129011961****2911
张雪飞	1302811988****005X

失信被执行人(法人或其他组织)公布

姓名/名称	证件号码
北京远翰国际教育咨询有限责任公司	55140080-1
北京远翰国际教育咨询有限责任公司	55140080-1
北京远翰国际教育咨询有限责任公司	55140080-1
河池市弘农加油站	9145120159****977J
河池市弘农加油站	9145120159****977J

查询条件

被执行人姓名/名称:

上海朝府城餐饮有限公司

身份证号码/组织机构代码:

91310117684097228H

省份:

----------全部----------

验证码:

rmWk

rmWk

查询

https://zxgk.court.gov.cn/shixin/ 1/2

查询结果

在全国范围内没有找到 91310117684097228H 上海朝府城餐饮有限公司相关的结果.

全国法院失信被执行人名单信息公布与查询平台首页

声明

为推进社会信用体系建设，对失信被执行人进行信用惩戒，促使其自动履行生效法律文书确定的义务，根据《中华人民共和国民事诉讼法》相关规定，最高人民法院制定了《关于公布失信被执行人名单信息的若干规定》，自今日起向社会开通“全国法院失信被执行人名单信息公布与查询”平台，社会各界通过该平台查询全国法院（不包括军事法院）失信被执行人名单信息。现就有关事项作出如下声明：

一、被执行人未履行生效法律文书确定的义务，并具有《最高人民法院关于公布失信被执行人名单信息的若干规定》第一条规定的情形之一的，执行法院将根据申请执行人的申请或依职权决定将该被执行人纳入失信被执行人名单，并通过本网站予以公布。

二、各级人民法院将向政府相关部门、金融监管机构、金融机构、承担行政职能的事业单位及行业协会等通报失信被执行人名单信息，供相关单位依照法律、法规和有关规定，在政府采购、招标投标、行政审批、政府扶持、融资信贷、市场准入、资质认定等方面，对失信被执行人予以信用惩戒；将向征信机构通报失信被执行人名单信息，并由征信机构在其征信系统中记录。

国家工作人员、人大代表、政协委员等被纳入失信被执行人名单的，失信情况将通报其所在单位和相关部门；国家机关、事业单位、国有企业等被纳入失信被执行人名单的，失信情况将通报其上级单位、主管部门或者履行出资人职责的机构。

三、纳入失信被执行人名单的被执行人，执行法院将依照《最高人民法院关于限制被执行人高消费及有关消费的若干规定》第一条的规定，对被执行人采取限制消费措施。

被执行人为自然人的，被采取限制消费措施后，不得有以下高消费及非生活和工作必需的消费行为：（一）乘坐交通工具时，选择飞机、列车软卧、轮船二等以上舱位；（二）在星级以上宾馆、酒店、夜总会、高尔夫球场等场所进行高消费；（三）购买不动产或者新建、扩建、高档装修房屋；（四）租赁高档写字楼、宾馆、公寓等场所办公；（五）购买非经营必需车辆；（六）旅游、度假；（七）子女就读高收费私立学校；（八）支付高额保费购买保险理财产品；（九）乘坐G字头动车组列车全部座位、其他动车组列车一等以上座位等其他非生活和工作必需的消费行为。被执行人为单位的，被采取限制消费措施后，被执行人及其法定代表人、主要负责人、影响债务履行的直接责任人员，实际控制人不得实施前述行为。因私消费以个人财产实施前述行为的，可以向执行法院提出申请。

四、被纳入失信被执行人名单的公民、法人或其他组织认为有《最高人民法院关于失信被执行人名单信息的若干规定》第十一条规定情形之一的，可以向执行法院申请纠正。

五、本网站提供的信息仅供查询人参考。如有争议，以执行法院有关法律文书为准。因使用本网站信息而造成不良后果的，人民法院不承担任何责任。

六、查询人必须依法使用查询信息，不得用于非法目的和不正当用途。非法使用本网站信息给他人造成损害的，由使用人自行承担相应责任。

七、本网站信息查询免费，严禁任何单位和个人利用本网站信息牟取非法利益。

八、本网站属于政府网站，未经许可，任何商业性网站不得建立与本网站及其内容的链接，不得建立本网站的镜像（包括全部和局部镜像），不得拷贝、复制或传播本网站信息。

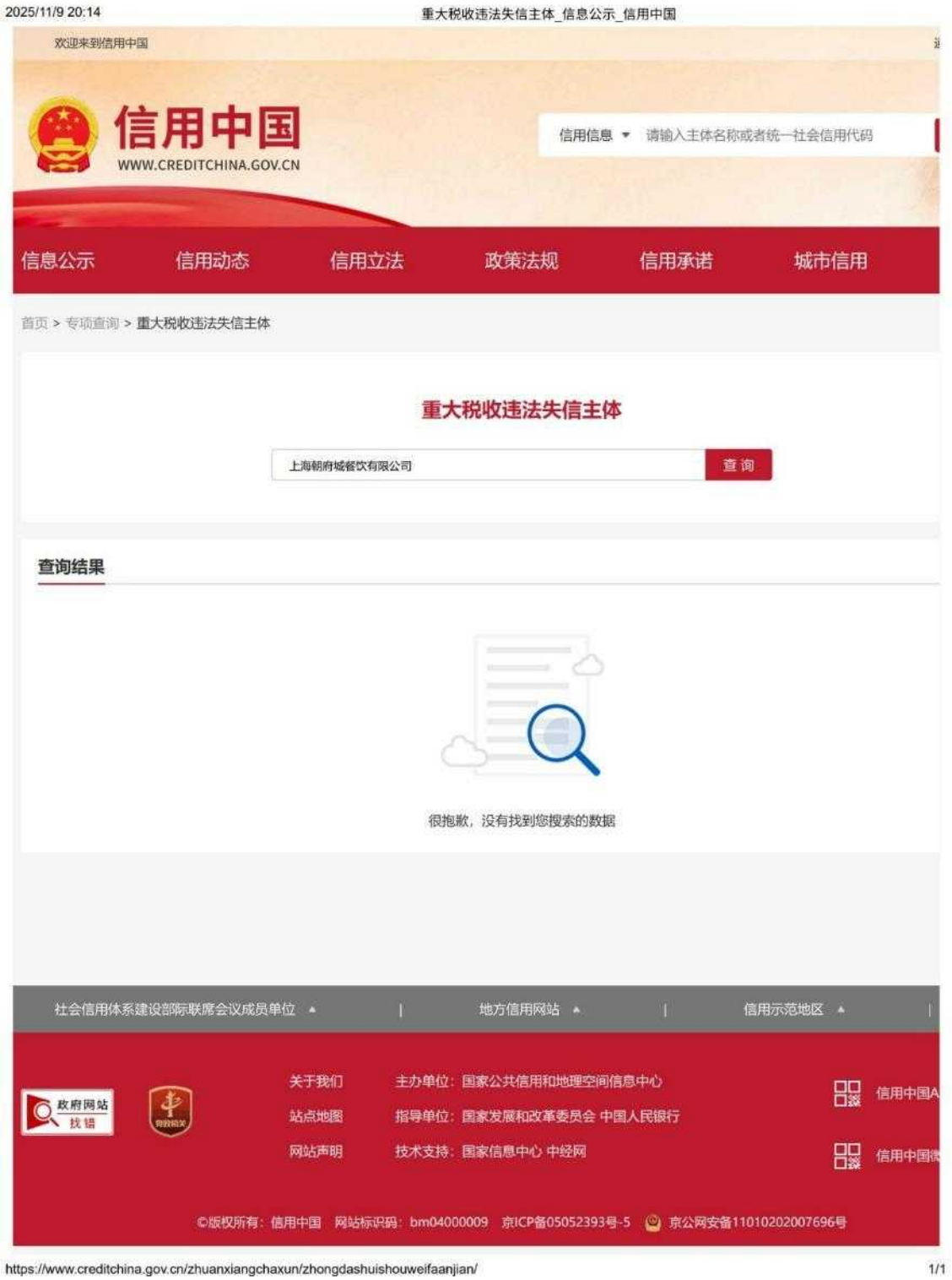
九、如对该查询内容有异议，请与执行法院联系。

最高人民法院

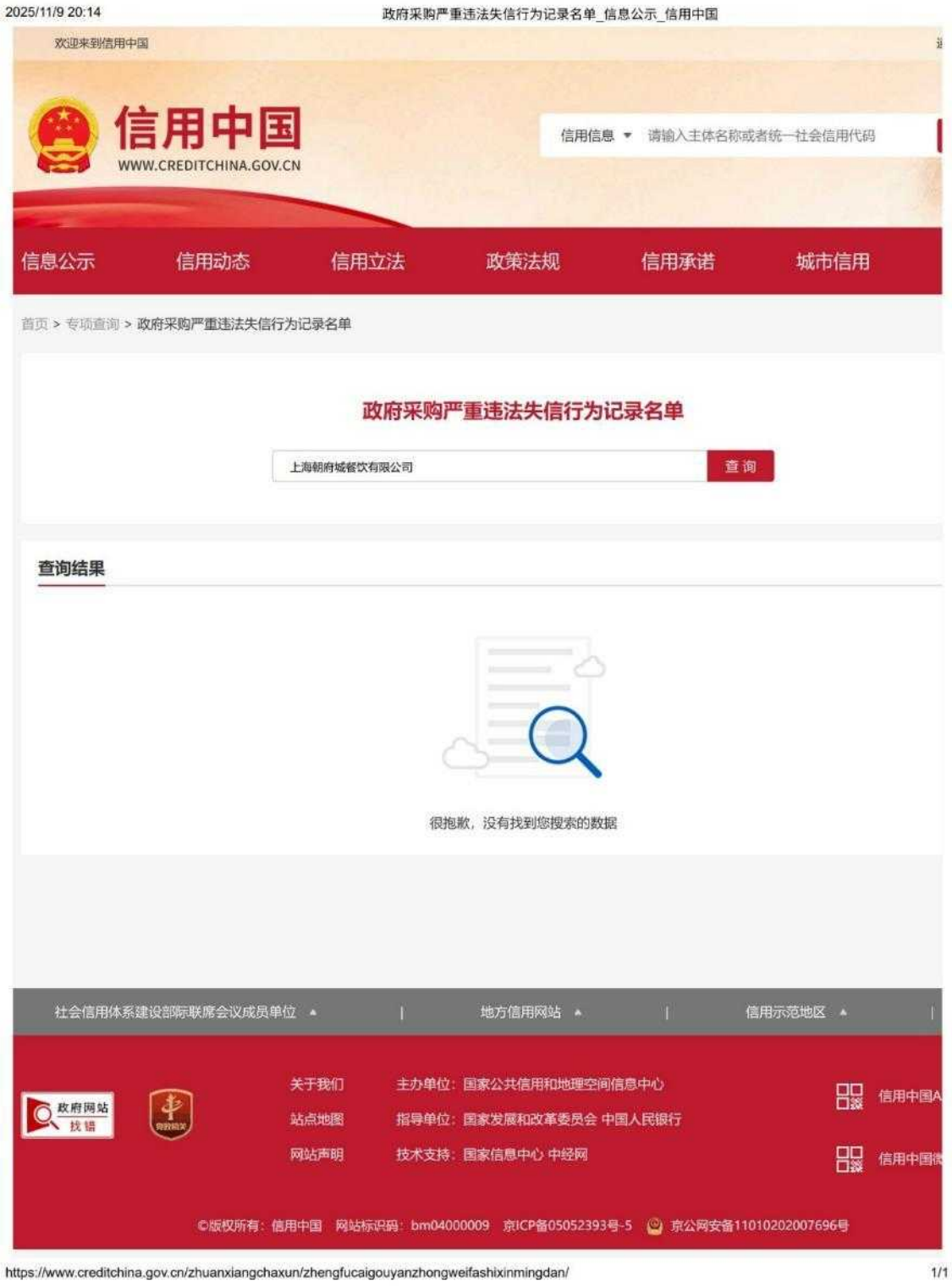
2013年10月8日

地址：北京市东城区东交民巷27号 邮编：100745
总机：010-67550114
中华人民共和国最高人民法院 版权所有
京ICP备05023036号

2.未被列入“信用中国”网站重大税收违法案件当事人名单



3. 未被列入“信用中国”网站政府采购严重违法失信行为记录名单



4. 未被列入中国政府采购网政府采购严重违法失信行为记录名单

财政部唯一指定政府采购信息网络发布媒体 国家级政府采购专业网站 服务热线：400-810-1996 | 服务投诉：010-63819289

中国政府采购网
中国政府购买服务信息平台
www.ccgp.gov.cn

首页 政采法规 购买服务 监督检查 信息公告 国际专栏

当前位置：首页 » 政府采购严重违法失信行为记录名单 »

政府采购严重违法失信行为信息记录

HTTP://WWW.CCGP.GOV.CN/

企业名称：上海朝府城餐饮有限公司 统一社会信用代码（或组织机构代码）：91310117684097228H

执法单位：请输入执法单位 重置 查找 查询前，请至少输入一个查询条件

序号	企业名称	统一社会信用代码（或组织机构代码）	企业地址	严重违法失信行为的具体情形	处罚结果	处罚依据	处罚日期	公布日期	执法单位

查询结果：政府采购严重违法失信行为记录名单中没有该企业的相关记录

查询内容：

企业名称：上海朝府城餐饮有限公司

统一社会信用代码（或组织机构代码）：91310117684097228H

查询时间：2025年11月09日 20时18分

提示：本平台信息依据《关于报送政府采购严重违法失信行为信息记录的通知》（财办库[2014]526号）发布，如有疑问请联系具体执法单位。

版权所有 © 2025 中华人民共和国财政部

5.“信用中国”网站公共信用信息报告

信用中国
WWW.CREDITCHINA.GOV.CN

扫一扫
核验码

法人和非法人组织公共信用信息报告

版本号V2.0

机构名称：	上海朝府城餐饮有限公司
统一社会信用代码：	91310117684097228H
报告编号：	202511092012264O7S1869

报告生成日期	2025年11月09日
报告出具单位	国家公共信用和地理空间信息中心

信用中国
WWW.CREDITCHINA.GOV.CN

报告编号：2025110920122640751869
生成时间：2025年11月09日 20:12:26

扫一扫
核验码

公共信用信息概览

上海朝府城餐饮有限公司

存续 守信激励对象

登记注册基本信息

基础信息

统一社会信用代码	91310117684097228H	法定代表人/负责人/执行事务合伙人	李建云
企业类型	有限责任公司(自然人投资或控股)	成立日期	2009-02-17
住所	上海市松江区江学路381弄4-8号二层		

信用信息概要

行政管理	3条	诚实守信	5条
严重失信	0条	经营异常	0条
信用承诺	0条	信用评价	0条
司法判决	0条	其他	0条

报告生成日期	2025年11月09日	报告出具单位	国家公共信用和地理空间信息中心

第1页 共7页

信用中国
WWW.CREDITCHINA.GOV.CN

报告编号：20251109201226407S1869
生成时间：2025年11月09日 20:12:26

报告说明

扫一扫
核验码

1.本报告所展示的数据和资料为公共信用信息，“信用中国”网站承诺在数据汇总、加工、整合的过程中保持客观中立，不主动编辑或修改信息的内容。

2.受限于现有技术水平等原因，对此报告信息的展示，并不视为“信用中国”对其内容的真实性、准确性、完整性、时效性作出任何形式的确认或担保。请在依据本报告信息作出判断或决策前，自行进一步核实此类信息的完整或准确性，并自行承担使用后果。

3.如认为本报告所展示信息存在错误、遗漏、重复公示、不应公示、超期公示或与认定机关信息不一致等情况，请以数据源单位的信息为准，并可按照网站“信用信息异议申诉指南”提出异议申诉；如需对相关行政处罚信息进行信用修复，可按照网站“行政处罚信息信用修复流程指引”提出信用修复申请；如需对相关严重失信主体名单进行信用修复，请咨询名单认定单位。

4.本报告已添加“信用中国”水印、生成唯一的报告编号和报告核验码。如需对内容的真实性进行核验，可通过扫一扫报告首页“核验码”，查看本报告生成时的内容与纸质版报告内容是否一致。

5.本报告展示行政管理、诚实守信、严重失信、经营异常、信用承诺、信用评价、司法判决以及其他类等信息，因篇幅有限，单类信息仅按更新程度展示最近日期的100条。如有特殊需求，请与我们联系。

信用中国
WWW.CREDITCHINA.GOV.CN

报告编号：2025110920122640751869
生成时间：2025年11月09日 20:12:26

正文

扫一扫
核验码

上海朝府城餐饮有限公司

存续 守信激励对象

一、登记注册基础信息

| 基础信息

企业名称：	上海朝府城餐饮有限公司
统一社会信用代码：	91310117684097228H
法定代表人/负责人/执行事务合伙人：	李建云
企业类型：	有限责任公司(自然人投资或控股)
成立日期：	2009-02-17
住所：	上海市松江区江学路381弄4-8号二层

二、行政管理信息 (共 3 条)

| 行政许可

第 1 条

行政许可决定文书号：	梯43沪R00867(23)
行政许可决定文书名称：	特种设备使用登记
许可证书名称：	特种设备使用登记
许可类别：	普通
许可编号：	梯43沪R00867(23)
许可决定日期：	2023-03-01
有效期自：	2023-03-01
有效期至：	2099-12-31
许可内容：	无
许可机关：	上海市市场监督管理局

第 3 页 共 7 页

信用中国
WWW.CREDITCHINA.GOV.CN

报告编号：2025110920122640751869
生成时间：2025年11月09日 20:12:26

许可机关统一社会信用代码：	11310000MB2F3067XN
数据来源单位：	上海市市场监督管理局
数据来源单位统一社会信用代码：	11310000MB2F3067XN

行政许可

行政许可决定文书号：	JY23101170181647	第 2 条
行政许可决定文书名称：	食品经营许可	
许可证书名称：	食品经营许可证	
许可类别：	普通	
许可编号：	JY23101170181647	
许可决定日期：	2021-04-20	
有效期自：	2021-04-20	
有效期至：	2026-04-19	
许可内容：	餐饮服务经营者：热食类食品制售，糕点类食品制售(不含冷加工操作)	
许可机关：	上海市松江区市场监督管理局	
许可机关统一社会信用代码：	113101173510502961	
数据来源单位：	上海市市场监督管理局	
数据来源单位统一社会信用代码：	11310000MB2F3067XN	

行政许可

行政许可决定文书号：	(松)食许准字〔2021〕第010563号	第 3 条
行政许可决定文书名称：	食品经营许可证	
许可证书名称：	——	
许可类别：	普通	
许可编号：	——	
许可决定日期：	2021-04-20	

信用中国
WWW.CREDITCHINA.GOV.CN

报告编号：2025110920122640751869
生成时间：2025年11月09日 20:12:26

有效期自：	2021-04-20
有效期至：	2026-04-19
许可内容：	餐饮服务经营者：热食类食品制售，糕点类食品制售(不含冷加工操作)
许可机关：	上海市松江区市场监督管理局
许可机关统一社会信用代码：	113101173510502961
数据来源单位：	上海市松江区市场监督管理局
数据来源单位统一社会信用代码：	113101173510502961

三、诚实守信相关荣誉信息 (共 5 条)

| 纳税信用A级纳税人 第 1 条

纳税人名称：	上海朝府城餐饮有限公司
纳税人识别号：	91310117684097228H
评价年度：	2022
数据来源：	国家税务总局

| 纳税信用A级纳税人 第 2 条

纳税人名称：	上海朝府城餐饮有限公司
纳税人识别号：	91310117684097228H
评价年度：	2021
数据来源：	国家税务总局

| 纳税信用A级纳税人 第 3 条

纳税人名称：	上海朝府城餐饮有限公司
纳税人识别号：	91310117684097228H

第 5 页 共 7 页

信用中国
WWW.CREDITCHINA.GOV.CN

报告编号：2025110920122640751869
生成时间：2025年11月09日 20:12:26

评价年度： 2023
数据来源： 国家税务总局

纳税信用A级纳税人 第 4 条

纳税人名称： 上海朝府城餐饮有限公司
纳税人识别号： 91310117684097228H
评价年度： 2024
数据来源： 国家税务总局

纳税信用A级纳税人 第 5 条

纳税人名称： 上海朝府城餐饮有限公司
纳税人识别号： 91310117684097228H
评价年度： 2020
数据来源： 国家税务总局

四、严重失信信息 (共 0 条)

查询期内无相关记录

五、经营（活动）异常名录（状态）信息 (共 0 条)

查询期内无相关记录

六、信用承诺信息 (共 0 条)

查询期内无相关记录

七、信用评价信息 (共 0 条)

第 6 页 共 7 页

信用中国
WWW.CREDITCHINA.GOV.CN

报告编号：20251109201226407S1869
生成时间：2025年11月09日 20:12:26

此项信息相关部门暂未提供

八、司法判决及执行信息 (共 0 条)

此项信息相关部门暂未提供

九、其他信息 (共 0 条)

查询期内无相关记录

十、信用状况提升建议

建议秉持诚信理念，合法有序开展经营活动。

结束

第 7 页 共 7 页

（二）非联合体投标承诺

致：上海市松江区机关事务管理局、上海市松江区政府采购中心

我公司 上海朝府城餐饮有限公司 （投标人全称）受贵公司邀请参与本次贵方组织的 松江区机关事务管理局餐饮服务 （项目名称） 310117000250901132122-17269362 （项目编号） 1725-W00003614，1725-W00003615 （预算编号） SJJCZB2025027 （代理机构内部编号）项目招标采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺已完全理解并响应本项目不接受联合体投标，我公司承诺在本项目中非联合体投标。

特此承诺！

投标人（公章）： 上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

（三）大中小微企业

致：上海市松江区机关事务管理局、上海市松江区政府采购中心

我公司 上海朝府城餐饮有限公司 （投标人全称）受贵公司邀请参与本次贵方组织的 松江区机关事务管理局餐饮服务 （项目名称） 310117000250901132122-17269362 （项目编号） 1725-W00003614，1725-W00003615 （预算编号） SJJCZB2025027 （代理机构内部编号）项目招标采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺已完全理解并响应本项目面向大、中、小、微型等各类供应商采购。我公司承诺本公司属于小型企业，我公司已在本文件中提供《中小企业声明函》。

特此承诺！

投标人（公章）： 上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

七、《符合性要求表》

5、符合性要求表

项目名称：松江区机关事务管理局餐饮服务

项目编号：310117000250901132122-17269362

包号：包件一、包件二

项目内容	具备的条件说明（要求）	投标检查项（响应内容说明(是/否)）	详细内容所对应电子投标文件名称与页次	备注
法定代表人授权	1．在投标文件由法定代表人授权代表签字（或盖章）的情况下，应按招标文件规定格式提供法定代表人授权委托书。 2．按招标文件要求提供法定代表人身份证、被授权人身份证。	是	九、第四章《招标需求》规定的其他内容（一）《法定代表人授权委托书》（含法定代表人身份证、被授权人身份证复印件） **第 59 页**	无
投标文件密封、签署等要求	符合招标文件规定： 1．投标文件按招标文件规定格式提供《投标函》、《开标一览表》、《资格审查要求表》以及《符合性要求表》。 2．投标文件按招标文件要求密封（适用于纸质投标项目），电子投标文件须经电子加密（投标文件上传成功后，系统即自动加密）。	是	七、《符合性要求表》（一）投标文件密封、签署等要求承诺 **第 48 页**	无
投标报价	1．不得进行选择性报价（投标报价应是唯一的，招标文件要求提供备选方案的除外）。 2．不得进行可变的或者附有条件的投标报价。 3．投标报价不得超出招标文件标明的采购预算金额/项目最	是	七、《符合性要求表》（二）投标报价承诺 **第 16 页**	无

	高限价。 4．不得低于成本报价。 5．投标报价有缺漏项的，缺漏项部分的报价按照其他投标人相同项的最高报价计算，计算出的缺漏项部分报价不得超过投标报价的 10%。			
商务要求	1．投标有效期、服务期限、付款条件满足招标文件要求。 2．本项目合同不得转让与分包。	是	七、《符合性要求表》（三）满足商务要求承诺 **第 51 页**	无
“★”要求	符合技术规范、技术标准和《招标需求》质量标准，或者符合招标文件中标“★”的技术、性能及其它要求的。	是	七、《符合性要求表》（四）满足“★”要求承诺 **第 52 页**	无
公平竞争和诚实信用	不得存在腐败、欺诈或其他严重违背公平竞争和诚实信用原则、扰乱政府采购正常秩序的行为。	是	七、《符合性要求表》（五）公平竞争和诚实信用承诺 **第 53 页**	无

投标人授权代表签字：潘灵芳

投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

（一）投标文件密封、签署等要求承诺

致：上海市松江区机关事务管理局、上海市松江区政府采购中心

我公司 上海朝府城餐饮有限公司 （投标人全称）受贵公司邀请参与本次贵方组织的 松江区机关事务管理局餐饮服务 （项目名称） 310117000250901132122-17269362 （项目编号） 1725-W00003614，1725-W00003615 （预算编号） SJJCZB2025027 （代理机构内部编号）项目招标采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺完全满足并响应下列本项目投标文件密封、签署等要求，我公司承诺本公司符合招标文件规定：

1. 我公司承诺本公司投标文件已按招标文件规定格式提供《投标函》、《开标一览表》、《资格审查要求表》以及《符合性要求表》。

2. 我公司承诺本公司投标文件已按招标文件要求密封（适用于纸质投标项目），电子投标文件须经电子加密（投标文件上传成功后，系统即自动加密）。

特此承诺！

投标人（公章）： 上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

（二）投标报价承诺

致：上海市松江区机关事务管理局、上海市松江区政府采购中心

我公司 上海朝府城餐饮有限公司 （投标人全称）受贵公司邀请参与本次贵方组织的 松江区机关事务管理局餐饮服务 （项目名称） 310117000250901132122-17269362 （项目编号） 1725-W00003614，1725-W00003615 （预算编号） SJJCZB2025027 （代理机构内部编号）项目招标采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺完全满足并响应下列本项目投标报价相关要求：

1．我公司承诺本公司绝不进行选择性报价（投标报价是唯一的，招标文件要求提供备选方案的除外）。

2．我公司承诺本公司绝不进行可变的或者附有条件的投标报价。

3．我公司承诺本公司投标报价绝不超出招标文件标明的采购预算金额/项目最高限价。

4．我公司承诺本公司绝不低于成本报价。

5．我公司承诺本公司投标报价有缺漏项的，缺漏项部分的报价按照其他投标人相同项的最高报价计算，计算出的缺漏项部分报价绝不超过投标报价的 10%。

我公司承诺完全满足并响应下列本项目投标报价相关要求：

19．1 投标人应当按照国家和上海市有关行业管理服务收费的相关规定，结合自身服务水平和承受能力进行报价。投标报价应是履行合同的最终价格，除《招标需求》中另有说明外，投标报价应当是投标人为提供本项目所要求的全部管理服务所发生的一切成本、税费和利润，包括人工（含工资、

社会统筹保险金、加班工资、工作餐、相关福利、关于人员聘用的费用等）、设备、国家规定检测、外发包、材料（含辅材）、管理、税费及利润等。

19．2 报价依据：

（1）本招标文件所要求的服务内容、服务期限、工作范围和要求；

（2）本招标文件明确的服务标准及考核方式；

（3）其他投标人认为应考虑的因素。

19．3 投标人提供的服务应当符合国家和上海市有关法律、法规和标准规范，满足合同约定的服务内容和质量等要求。投标人不得违反标准规范规定或合同约定，通过降低服务质量、减少服务内容等手段进行恶性竞争，扰乱正常市场秩序。

19.4 除《招标需求》中说明并允许外，投标的每一种服务的单项报价以及采购项目的投标总价均只允许有一个报价，任何有选择的报价，招标人对于其投标均将予以拒绝。

19.5 投标报价应是固定不变的，不得以任何理由予以变更。任何可变的或者附有条件的投标报价，招标人均将予以拒绝。

19.6 投标人应按照招标文件第六章提供的格式完整地填写各类报价分类明细表，说明其拟提供服务的内容、数量、价格、时间、价格构成等。

19.7 投标应以人民币报价。

特此承诺！

投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

（三）满足商务要求承诺

致：上海市松江区机关事务管理局、上海市松江区政府采购中心

我公司 上海朝府城餐饮有限公司 （投标人全称）受贵公司邀请参与本次贵方组织的 松江区机关事务管理局餐饮服务 （项目名称） 310117000250901132122-17269362 （项目编号） 1725-W00003614，1725-W00003615 （预算编号） SJJCZB2025027 （代理机构内部编号）项目招标采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺完全满足并响应下列本项目商务要求：

1．我公司承诺已完全理解并响应本项目投标有效期、服务期限、付款条件满足招标文件要求。

2．我公司承诺已完全理解并响应本项目合同不得转让与分包，若我公司有幸成为本项目中标人，我公司承诺绝不对本项目合同转让与分包。

特此承诺！

投标人（公章）： 上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

（四）满足“★”要求承诺

致：上海市松江区机关事务管理局、上海市松江区政府采购中心

我公司 上海朝府城餐饮有限公司 （投标人全称）受贵公司邀请参与本次贵方组织的 松江区机关事务管理局餐饮服务 （项目名称） 3101170002 50901132122-17269362 （项目编号） 1725-W00003614，1725-W00003615 （预算编号） SJJCZB2025027 （代理机构内部编号）项目招标采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺已完全理解并响应本项目招标文件中凡标有“★”的条款均系实质性要求条款，我公司承诺完全满足并响应本项目“★”相关要求如下：我公司承诺本公司符合技术规范、技术标准和《招标需求》质量标准，或者符合招标文件中标“★”的技术、性能及其它要求的内容。

特此承诺！

投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

（五）公平竞争和诚实信用承诺

致：上海市松江区机关事务管理局、上海市松江区政府采购中心

我公司 上海朝府城餐饮有限公司（投标人全称）受贵公司邀请参与本次贵方组织的 松江区机关事务管理局餐饮服务（项目名称） 310117000250901132122-17269362（项目编号） 1725-W00003614，1725-W00003615（预算编号） SJJCZB2025027（代理机构内部编号）项目招标采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺完全满足并响应如下本项目公平竞争和诚实信用相关要求，我公司承诺绝不存在腐败、欺诈或其他严重违背公平竞争和诚实信用原则、扰乱政府采购正常秩序的行为。

我公司承诺完全满足并响应下列本项目公平竞争和诚实信用相关要求：

8.1 投标人在本招标项目的竞争中应自觉遵循公平竞争和诚实信用原则，不得存在腐败、欺诈或其他严重违背公平竞争和诚实信用原则、扰乱政府采购正常秩序的行为。“腐败行为”是指提供、给予任何有价值的东西来影响采购人员在采购过程或合同实施过程中的行为；“欺诈行为”是指为了影响采购过程或合同实施过程而提供虚假材料，谎报、隐瞒事实的行为，包括投标人之间串通投标等。

8.2 如果有证据表明投标人在本招标项目的竞争中存在腐败、欺诈或其他严重违背公平竞争和诚实信用原则、扰乱政府采购正常秩序的行为，招标人将拒绝其投标，并将报告政府采购监管部门查处；中标后发现的，中标

人须参照《中华人民共和国消费者权益保护法》第 55 条之条文描述方式双倍赔偿采购人，且民事赔偿并不免除违法投标人的行政与刑事责任。

8.3 招标人将在开标后至评标前，通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询相关投标人信用记录，并对供应商信用记录进行甄别，对列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，将拒绝其参与政府采购活动。以上信用查询记录，招标人将打印查询结果页面后与其他采购文件一并保存。

两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购活动的，将对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。

特此承诺！

投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

八、《商务要求响应表》

6、商务响应表格式

项目名称：松江区机关事务管理局餐饮服务

项目编号：310117000250901132122-17269362

包号：包件一、包件二

项目	招标文件要求	是否响应	投标人的承诺或说明
投标有效期	自开标之日起 90 日	是，完全响应	我公司承诺完全满足并响应本项目投标有效期要求，我公司承诺本项目投标有效期自开标之日起 90 日，我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。
服务期限	2026 年 1 月 1 日至 2027 年 12 月 31 日	是，完全响应	我公司承诺完全满足并响应本项目服务期限要求，我公司承诺完全满足并响应本项目服务期限为2026年1月1日至2027年12月31日，我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

付款方式	服务费按季支付。采购人对上一季度考核合格，向财政部门申请支付管理服务费。	是，完全响应	我公司承诺完全满足并响应本项目付款方式相关要求，我公司承诺已完全理解并响应本项目付款方式为服务费按季支付。采购人对上一季度考核合格，向财政部门申请支付管理服务费。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。
转让与分包	本项目合同不得转让与分包	是，完全响应	我公司承诺完全满足并响应本项目转让与分包相关要求，我公司承诺已完全理解并响应本项目合同不得转让与分包，若我公司有幸成为本项目中标人，我公司承诺绝不对本项目合同转让与分包，我公司承诺对上述要求完全响应

			无偏离。
招标需求项目实施的依据和标准（一）实施依据	本招标文件明确的服务范围、服务内容和管理要求、服务等级、质量标准与考核要求等。	是，完全响应	我公司承诺完全满足并响应本项目招标需求关于项目实施的依据和标准的实施依据要求，我公司承诺完全满足并响应本招标文件明确的服务范围、服务内容和管理要求、服务等级、质量标准与考核要求等。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。
招标需求项目实施的依据和标准（二）执行标准	国家和本市颁发的适用于本项目的现行法律、法规、规章、规范性文件和标准。	是，完全响应	我公司承诺完全满足并响应本项目招标需求关于项目实施的依据和标准的执行标准要求，我公司承诺国家和本市颁发的适用于本项目的现行法律、法规、规章、规范性文件和标准。我

			公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

投标人授权代表签字：潘灵芳

投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

九、第四章《招标需求》规定的其他内容

（一）《法定代表人授权委托书》（含法定代表人身份证、被授权人身份证复印件）

7、法定代表人授权委托书格式

致：上海市松江区政府采购中心

我 李建云 （姓名）系注册于 中华人民共和国上海市松江区中山东路 132 号南侧西四 （地址）的 上海朝府城餐饮有限公司 （投标人名称，以下简称我方）的法定代表人，现代表我方授权委托我方在职职工 潘灵芳、经理 （姓名，职务）以我方的名义参加贵中心 松江区机关事务管理局餐饮服务 项目的投标活动，由其代表我方全权办理针对上述项目的投标、开标、投标文件澄清、签约等一切具体事务，并签署全部有关的文件、协议及合同。

我方对被授权人的签名事项负全部责任。

在贵中心收到我方撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。被授权人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

被授权人无转委托权，特此委托。

法定代表人身份证复印件

（有照片一面）





被授权人身份证复印件

（有照片一面）





投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司 受托人（签字）：潘灵芳

法定代表人（签字或盖章）：李建云 身份证号码：340823198702046840

电话：13795263802 电话：13795263802

传真：57835678 传真：57835678

日期：2025 年 11 月 9 日 日期：2025 年 11 月 9 日

（二）投标人营业执照（或事业单位、社会团体法人证书）

营业执照副本（三证合一）



（三）财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函

10、财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函

我方 上海朝府城餐饮有限公司 （供应商名称）符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款第（二）项、第（四）项规定条件，具体包括：

1. 具有健全的财务会计制度；

2. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

特此声明。

我方对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商名称（公章） 上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

（四）享受政府采购优惠政策的相关证明材料，包括：中小企业声明函、监狱企业证明文件、残疾人福利性单位声明函等（中标人为中小企业、残疾人福利性单位的，其声明函将随中标结果同时公告）

1.中小企业声明函

8、中小企业声明函

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）的规定，本公司（联合体）参加 上海市松江区机关事务管理局 （单位名称） 的 松江区机关事务管理局餐饮服务 （项目名称） 采购活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. 松江区办公中心餐饮服务 ，属于 餐饮业 ；承接企业为 上海朝府城餐饮有限公司 （企业名称） ，从业人员 50 人，营业收入为 752 万元，资产总额为 870 万元，属于 小型企业 （中型企业、小型企业、微型企业） ；

2. 松江区中山中路 38 号院（第二办公中心）餐饮服务 ，属于 餐饮业 ；承接企业为 上海朝府城餐饮有限公司 （企业名称） ，从业人员 50 人，营业收入为 752 万元，资产总额为 870 万元，属于 （中型企业、小型企业、微型企业） ；

……

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：上海朝府城餐饮有限公司

日 期：2025 年 11 月 9 日

说明：（1）本声明函所称中小企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。事业单位、团体组织等非企业性质的政府采购供应商，不属于中小企业划型标准确定的中小企业，不得按《关于印发中小企业划型标准规定的通知》规定声明为中小微企业，也不适用《政府采购促进中小企业发展管理办法》。

（2）本声明函所称服务由中小企业承接，是指提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员，否则不享受中小企业扶持政策。

（3）从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

（4）采购标的对应的中小企业划分标准所属行业，以招标文件第二章《投标人须知》规定为准。

（5）投标人未按照上述格式正确填写《中小企业声明函》的，视为未提供《中小企业声明函》，不享受中小企业扶持政策。

注：行业划型标准：

（十）餐饮业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

附：小微企业名录查询截图



2.残疾人福利性单位声明函（不适用）

9、残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）的规定，本单位安置残疾人____人，占本单位在职职工人数比例____%，符合残疾人福利性单位条件，且本单位参加单位的项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日 期 ：

说明：根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

（1）安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%（含 25%），并且安置的残疾人人数不少于 10 人（含 10 人）；

（2）依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；

（3）为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费；

（4）通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；

（5）提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

中标人为残疾人福利性单位的，本声明函将随中标结果同时公告。

如投标人不符合残疾人福利性单位条件，无需填写本声明。

（五）投标人基本情况简介

1、投标人基本情况简介格式

（一）基本情况：

1、单位名称：上海朝府城餐饮有限公司

2、地址：上海市松江区中山东路 132 号南侧西四

3：邮编：201699

4、电话/传真：13795263802/57835678

5、成立日期或注册日期：2009 年 02 月 17 日

6、行业类型：有限责任公司（自然人投资或控股）/私营企业

（二）基本经济指标（到上年度 12 月 31 日止）：

1、实收资本：人民币 960.0000 万元整

2、资产总额：897 万元

3、负债总额：11 万元

4、营业收入：1352 万元

5、净利润：120 万元

6、上交税收：31 万元

7、在册人数 50 人

（三）其他情况：

1、专业人员分类及人数：45 人，包括厨师、营养师、食品安全员、服务员等

2、企业资质证书情况：营业执照、食品经营许可证等；

3、近三年内因违法违规受到行业及相关机构通报批评以上处理的情况：无；

4、其他需要说明的情况：曾用名：上海潮福城餐饮有限公司；

我方承诺上述情况是真实、准确的，我方同意根据招标人进一步要求出示有关资料予以证实。

投标人授权代表签字：潘灵芳

投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

十、相关证明文件（投标人应按照《招标需求》所规定的内容提交相关证明文件，以证明其有资格参加投标和中标后有能力履行合同）

（一）业绩

序号	年份	项目名称	合同金额（万元）	服务年限	业主情况		
					单位名称	经办人	联系方式
1	2024年	2025-2026年度分局机关大楼食堂和辰塔路2700号食堂餐饮服务（包件一）	925.9224万元	2025年1月1日至2026年12月31日）	上海市公安局松江分局（本部）	陈勤	021-24066069
2	2025年	民警伙食费（餐饮服务费）合同	148万元	2025年1月21日至2026年1月20日	上海市司法警官学校	董适	69207773
3	2024年	松江消防支队2024年餐饮保障服务	310.0423万元	2024年09月19日至202	松江区消防救援支队	李刚	021-57679533

		（包件三）的合同		5 年 9 月 18 日			
4	2023 年	2024 年九亭派出所食堂购买第三方服务项目的合同	126.9216 万元	2024 年 1 月 1 日至 2024 年 12 月 31 日	上海市松江区九亭镇人民政府	沈昊	021-24067119
5	2023 年	松江区泗泾医院食堂餐饮服务的合同	386.6 万元	2023 年 12 月 12 日	上海市松江区泗泾医院	张铮	13564743568
6	2024 年	2025-2026 年区生态环境局食堂第三方服务的合同	195 万元	2025 年 1 月 1 日-2026 年 12 月 31 日	上海市松江区生态环境局	机构管理员	021-67772876

附：类似项目的委托管理合同原件彩色扫描件，扫描合同首页、金额页、时间页和有合同双方盖章的尾页即可。

1.2025-2026 年度分局机关大楼食堂和辰塔路 2700 号食堂餐饮服务（包件一）

（1）合同文件

2025-2026 年度分局机关大楼食堂和辰塔路 2700 号食堂餐饮服务（包件一）

合同统一编号：11N00247215920245204

合同内部编号：

合同各方：

甲方：上海市公安局松江分局（本部）	乙方：上海朝府城餐饮有限公司
法定代表人：	法定代表人： 李建云
法定代表人性别：	法定代表人性别：男
地址：松江区人民北路 899 号	地址：上海上海市松江区上海市松江区中山东路 132 号南侧西四
邮政编码：	邮政编码：201613
电话：021-24066069	电话：021-57835656
传真：	传真：
联系人：陈勤	联系人：张凤丽

根据《中华人民共和国民法典》之规定，本合同当事人在平等、自愿的基础上，经协商一致，同意按下述条款和条件签署本合同：

1. 乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务

1.1 乙方所提供的服务其来源应符合国家的有关规定，服务的内容、要求、服务质量等详见比选文件和投标文件

1.2 项目服务内容主要为：

上海市公安局松江分局机关大楼食堂及辰塔路 2700 号食堂餐饮服务项目，具体项目内容、采购范围及所应达到的具体要求，以招标文件相应规定为准。

2. 合同价格、服务地点和服务期限

2.1 合同价格

本合同价格为 9259224 元整（大写：玖佰贰拾伍万玖仟贰佰贰拾肆元整 ）

2.2 服务地点：松江区

2.3 服务期限

本服务的服务期限：合同签订生效后 2 年（计划自 2025 年 1 月 1 日至 2026 年 12 月 31 日）。

3. 质量标准和要求

1

3.1 乙方所提供的服务的质量标准按照国家标准、行业标准确定，上述标准不一致的，以严格的标准为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

3.2 乙方所交付的服务还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生之规定。

4. 权利瑕疵担保

4.1 乙方保证对其交付的服务享有合法的权利。

4.2 乙方保证在服务上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

4.3 乙方保证其所交付的服务没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4.4 如甲方使用该服务构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5. 验收

5.1 验收方式：

☐服务完成后一次性验收

☐分期验收

☐分段验收

☑ 其它：结合考核验收

5.2 验收标准（可另附验收办法或方案）：验收标准详见考核办法，甲方可根据项目实际执行情况，调整考核办法。

5.3 服务完成或达到合同约定的验收条件后，甲方应及时根据合同的约定进行验收。乙方应当以书面形式向甲方递交验收通知书，甲方在收到验收通知书后的10个工作日内，确定具体日期，由双方按照本合同的约定完成服务验收。甲方有权委托第三方检测机构进行验收，对此乙方应当配合。

5.4 如果属于乙方原因致使未能通过验收，乙方应当排除问题，并自行承担相关费用，直至服务完全符合验收标准。

5.5 如果属于甲方原因致使未能通过验收，甲方应在合理时间内排除问题，再次进行验收。如果属于故障之外的原因，除本合同规定的不可抗力外，甲方不愿或未能在规定的时间内完成验收，则由乙方单方面进行验收，并将验收报告提交甲方，即视为验收通过。

5.6 甲方根据合同的规定对服务验收合格后，甲方收取发票并签署验收意见。

6. 保密

6.1 如果甲方或乙方提供的内容属于保密的，应签订保密协议，甲乙双方均有保密义务。

7. 付款

7.1 本合同以人民币付款（单位：元）。

7.2 本合同款项按照以下方式支付：**服务费用按月支付。采购人对中标供应商按月进行考核:采购人对中标供应商上一月考核合格后，根据考核情况支付项目服务费用。由于财政年终结算、审计等原因，服务费支时间可双方商定。**

7.3 除预付款之外的款项均需在当期服务验收通过后才能予以支付，支付时间一般不超过 10 个工作日，预付款应在合同签订日后的 10 个工作日内支付。

8. 甲方的权利义务

8.1 甲方有权在合同规定的范围内享受服务，对没有达到合同规定的服务质量或标准的服务事项，甲方有权要求乙方在规定的时间内加急提供服务，直至符合要求为止。

8.2 如果乙方无法完成合同规定的服务内容、或者服务无法达到合同规定的服务质量或标准的，造成的无法正常运行，甲方有权邀请第三方提供服务，其支付的服务费用由乙方承担；如果乙方不支付，甲方有权在支付乙方合同款项时扣除其相等的金额。

8.3 由于乙方服务质量或延误服务的原因，使甲方有关或设备损坏造成经济损失的，甲方有权要求乙方进行经济赔偿。

8.4 甲方在合同规定的服务期限内有义务为乙方创造服务工作便利，并提供适合的工作环境，协助乙方完成服务工作。

8.5 如果甲方因工作需要对原有服务内容进行调整，应有义务并通过有效的方式及时通知乙方，涉及合同服务范围调整的，应与乙方协商解决。

8.6 服务期限超过一年的合同，如对乙方年度服务验收考核不合格的，甲方有权提前终止合同，相关损失由乙方承担。

9. 乙方的权利与义务

9.1 乙方根据合同的服务内容和要求及时提供相应的服务，如果甲方在合同服务范围外增加或扩大服务内容的，乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

9.2 乙方为了更好地进行服务，满足甲方对服务质量的要求，有权利要求甲方提供合适的工作环境和便利。在进行故障处理紧急服务时，可以要求甲方进行合作配合。

9.3 如果由于甲方的责任而造成服务延误或不能达到服务质量的，乙方不承担违约责任。

9.4 乙方保证在服务中，未经甲方许可不得使用含有可以自动终止或妨碍系统运作的软件和硬件，否则，乙方应承担赔偿责任。

9.5 乙方在履行服务时，发现存在潜在缺陷或故障时，有义务及时与甲方联系，共同落实防范措施，保证正常运行。

9.6 如果乙方确实需要第三方合作才能完成合同规定的服务内容和服务质量的，应事先征得甲方的同意，并由乙方承担第三方提供服务的费用。

10. 补救措施和索赔

10.1 甲方有权根据质量检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

10.2 在服务期限内，如果乙方对提供服务的缺陷负有责任而甲方提出索赔，乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

（1）根据服务的质量状况以及甲方所遭受的损失，经过甲乙双方商定降低服务的价格。

（2）乙方应在接到甲方通知后七天内，根据合同的规定负责采用符合规定的规格、质量和性能要求的部件来更换在服务中有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。

（3）如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内，按照上述规定的任何一种方法采取补救措施，甲方有权从应付的合同款项中扣除索赔金额，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权进一步要求乙方赔偿。

11. 履约延误

11.1 乙方应按照合同规定的时间、地点提供服务。

11.2 如乙方无正当理由而拖延服务，甲方有权解除合同并追究乙方的违约责任。

11.3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时提供服务的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实、可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意延期提供服务。

12. 误期赔偿

12.1 除合同第 13 条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间提供服务，甲方可

以应付的合同款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每（天）赔偿延期服务的服务费用的百分之零点五（0.5%）计收，直至提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五（5%）。（一周按七天计算，不足七天按一周计算。）一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可考虑终止合同。

13. 不可抗力

13.1 如果合同各方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话，不应该承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。

13.2 本条所述的“不可抗力”系指那些双方不可预见、不可避免、不可克服的事件，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震、国家政策的重大变化，以及双方商定的其他事件。

13.3 在不可抗力事件发生后，当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。合同各方应尽可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

14. 履约担保

14.1 本合同是否要求参选人提供履约担保：

□是

履约担保的比例（不得超过 10%）：

履约担保的方式：

☑ 否

15. 争端的解决

15.1 甲乙双方如在履行合同中发生纠纷，首先应友好协商，协商不成，甲乙双方均应向合同签订地法院起诉。

16. 违约终止合同

16.1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可在下列情况下向乙方发出书面通知书，提出终止部分或全部合同。

（1）如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供部分或全部服务。

（2）如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

16.2 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》之规定由有关部门追究其法律责任。

16.3 本合同之约定为双方信守，若任何一方违反有关条款经对方书面催告后七天内仍未更改，导致合同无法正常履行，违约方之对方可书面通知单方面解除合同，并追究其违约责任，由违约方支付给对方合同总标的的15%作违约金。

17.破产终止合同

17.1 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

18.合同转让和分包

18.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得转让和分包其应履行的合同义务。

19.合同生效

19.1 本合同在合同各方签字盖章后生效。

19.2 本合同一式 4 份，甲乙双方各执 2 份。

20.合同附件

20.1 本合同附件包括：招标(采购)文件、投标（响应）文件、考核（履约验收）管理办法

20.2 本合同附件与合同具有同等效力。

20.3 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。

21.合同修改

21.1 除了双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

22.其他补充内容：

因采购人工作的特殊性，节假日、双休日需提供值班加班人员就餐，一般按照工作日总人数三分之一配置食堂工作人员加班，并确保人员就餐。遇有重大事项或者突发事件临时应急保障需求，供应商应积极配合服从采购人开展应急保障工作，除正常上班工作人员以外，额外需要人员应急加班或临时增配人员发生加班费用的，应向采购人临时申请应急保障服务费（分局机关大楼食堂和辰塔路2700号食堂该费用测算和特色餐饮服

务的加班费在合同期内预计一年不超过 150000 元，每月按实际单独结算。如有超出，不再另行支付，但仍需满足采购人一切应急保障和特色餐饮需求。）

甲方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

合同签订地点：

日期：2024-12-31

乙方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

合同签订地点：

日期：2024-12-31

廉政承诺书

承诺单位：上海朝府城餐饮有限公司

服务项目：2025-2026 年度分局机关大楼食堂和辰塔路 2700 号食堂餐饮服务（包件一）

购买单位： 上海市公安局松江分局（本部）

为切实推进政府购买服务工作的规范公正，净化政府购买服务领域的良好风气，防止发生各种谋取不正当利益的违纪违法行为，特签署本廉政承诺书，作出以下承诺：

1. 严格遵守党和国家有关法律法规及廉政规定；

2. 严格按照投标（响应）文件签订服务合同并执行，自觉依照合同规定办事，不将合同进行转包或者非法分包；

3. 不以任何理由向购买单位及其工作人员提供可能影响公正执行公务的宴请或者旅游、健身、娱乐等活动安排，赠送可能影响公正执行公务的礼品、礼金、消费卡等财物；

4. 不与购买单位的工作人员发生借贷、租赁或合伙经营等个人经济关系；

5. 不以任何名义向购买单位及其工作人员输送利益；

6. 不与购买单位的相关人员在工作时间之外有非业务上的接触；

7. 需与购买单位工作人员面对面洽谈与本服务项目相关事宜的，不在购买单位工作场所或服务项目相关场所之外的地点进行；

8. 自觉接受、积极配合购买单位对服务项目的履约验收工作，及时确认履约验收结果，及时整改履约过程中可能存在的问题；

9. 建立健全本单位各项廉政制度，严明工作纪律，并予以严格执行；

10. 其他需要承诺的事项：

本单位将严格履行上述承诺内容，愿就上述承诺自觉接受并积极配合各相关职能部门的监督检查，如我单位及其工作人员违反本承诺书规定的，愿按相关法律法规规定及管理权限接受相应处理。

承诺单位（盖章）： 代表（签字）：

签署时间： 2024-12-31

附件 1：食堂月工作考核表

食堂月工作考核表

年 月 日

序号	项目	考核内容	标准分	考核标准	得分	备注
一	服务行为（20分）	1.按规定穿戴工作服、帽，佩戴口罩、手套，并保持整洁，女工头发应束于工作帽内，男工不留长发、长鬓角，不蓄胡子、不留长指甲，不涂指甲油，不带戒指等饰品；	4	现场抽样，每发现1人违反规定，扣1分。		
		2.仪表规范、整洁，自然，文明用语，礼貌待人；	3	现场抽样，每发现1人违反规定，扣1分。		
		3.餐厅、售卖窗口、自然，文明用语，礼貌待人；	3	现场抽样，每发现1人违反规定，扣1分。		
		4.不在公共场所及操作间吸烟，不面对食品打喷嚏、咳嗽及其他不卫生行为；	3	现场检查，每发现1人次违反规定，本子项不得分。		
		5.工作现场应配备消毒液，在进入烹饪、售卖工作间和解除直接入口食品之前应当用流动清水或消毒液洗手，同时穿戴工作服、帽、口罩、手套。	4	现场抽样，每发现1人违反规定，扣1分。		
		6.在规定时间提供服务，并且在特殊情况时及时服务。	3	未正点供应，发现1次扣1分。		
二	公共区域和厨房管理（50分）	1.公共区域的地面、墙面、台面、栏杆、椅子、灯座、玻璃门、窗（除室外一面）等光亮整洁无明显积尘、手印、污渍、烟蒂、垃圾；地毯无积尘；	5	现场抽样，每发现1人违反规定，扣1分。		
		2.公共区域角落处无积尘、垃圾和蜘蛛网；	5	现场抽样，每发现1人违反规定，扣1		

				分。		
		3.卫生间空气流通，无异味；盥洗台面干净、整洁、无水渍；水龙头等光亮无锈斑；镜面无灰尘、污痕、水痕、手印；按时补充卫生纸、洗手液，定期消毒，有记录；	5	现场抽样，每发现1处不符合规定，扣1分		
		4.工作间内物品分类摆放。整洁有序；	2	现场抽样，每发现1人违反规定，扣1分。		
		5.遇下雪或者下雨天，在大堂进出口铺设防滑防湿地毯并树“小心防滑”告示牌，及时拖擦，无积水；	5	未及时采取措施、未设立标识本子项不得分		
		6.炊事结束，应及时清理现场，关闭燃气开关，地面垃圾、杂物、明显积水、水渠通畅；	3	炊事结束后现场抽样，每发现1处不符合规定，扣1分。		
		7.应当定期清理、清洗、维护食品加工贮存、陈列、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，确保正常运转和使用；	5	现场抽样设备与设施，每发现1处不符合规定，扣1分。		
		8.用与原料、半成品、成品的砧板、刀具案台、盆、筐、抹布及其他工具必须标志明显定位位置，分开使用，用后清洗，保持清洁，无异味；接触直接入口食品工具、设备应当在使用前进行消毒并记录；	5	炊事结束后现场抽样，每发现1处不符合规定，扣1分。		
		9.清洗池应有明显标识，餐饮餐具、蔬菜、肉类和水产品应分池清洗，不混用水池；	5	无标识本子项不得分，现场抽样，每发现1项违反规定，扣1分。		
		10.餐饮器具使用前必须洗净消毒，消毒后及时放入保洁柜待用，保持干净、无油腻、无积水，并保存相关消	5	现场抽样，每发现1列违反规定，扣1分。		

		毒记录；				
		11. 调味品用后加盖，防止污染。	5	炊事结束后现场抽样，每发现 1 处不符合规定，扣 1 分。		
三	菜肴质量及其他（25 分）	1. 特制周菜谱，饭菜、点心月月有翻新；	3	现场验证，未做到每发现 1 处不符合规定，扣 1 分。		
		2. 按规定对食品留样。留样和样品处置应做好记录；	3	现场检阅 3 个月的食品留样记录，现场抽样，每发现 1 项违反规定，扣 1 分。		
		3. 菜肴搭配合理，打蔬菜菜勺要分开，量要均匀；	3	现场抽样，每发现 1 处违反规定，扣 1 分。		
		4. 人员配备符合合同要求。	3	每日检查，岗位缺员超过 3 天，缺 1 人扣 1 分。		
		5. 台账检查签名要实事求是，不能提前或作假，在填写各台账时不得时间统一或遗漏的情况，且要精确到几点几分。	2	每日检查，未做到每发现 1 处不符合规定，扣 1 分		
		6. . 牛奶、调味品等送货日期必须在保质期的前 1/3 时间段；豆制品须保证产品品质及生产日期的新鲜；水果为应季新鲜水果、绿色无公害；蔬菜保持新鲜，大米等无杂质、变质等；肉类保证品质，不得以病、死、变质等充当。	6	现场抽样，每发现 1 处违反规定，扣 1 分。		
		7. 必须要有体温检测台帐、冷链食品进货台账及消毒记录台帐、场所环境消毒台帐和接触直接入口食物厨具、	5	每日检查，未做到每发现 1 处不符合规定，扣 1 分		

		餐具、盘子等消毒记录台账、燃气开关台账等				
四	其他情况（5分）	比如因管理疏忽，未做到先进先出，导致食品不新鲜、过期等情况	5	抽查，每发现1处不符合规定，扣1分		
合计						
考核部门意见		考核部门签名 年 月 日				
被考核部门意见		被考核部门签名 年 月 日				

注：1、为了确保松江区办公中心社会化单位的工作质量，结合《上海市市级机关后勤服务质量综合考核评价办法》的有关内容，每月对服务单位的工作及运行状况进行考核。

2、一月一考核，考核不满85分的，在当月餐饮服务费中扣1500元，不满75分的扣300元，不满65分的扣5000元。

附件 2：季度满意度测评表

季度满意度测评表

年 月 日

内容 单位	卫生			菜肴质量				服务质量			总评
	环境卫生 10	菜肴卫生 10	个人卫生 10	菜肴色香味 10	菜肴品种 10	菜肴搭配 10	菜肴新鲜度 10	服务态度 10	供应数量 10	规范操作 10	100

注：

1、每季度由具体使用单位进行满意度测评；

2、满意率不到85%在当月餐饮服务费中扣5000元，满意率不到75%的扣10000元，满意率不到65%的扣15000元。

（2）对应项目任意一笔服务费申请支付发票凭证



电子发票（普通发票）

发票号码：25312000000211150599

开票日期：2025年07月07日

购买方信息	名称：上海市公安局松江分局 统一社会信用代码/纳税人识别号：113101170024721590	销售方信息	名称：上海朝府城餐饮有限公司 统一社会信用代码/纳税人识别号：91310117684097228H

下载次数：2

项目名称	规格型号	单位	数量	单价	金额	税率/征收率	税额
*餐饮服务*餐饮服务费					352170.75	6%	21130.25
合计					¥352170.75		¥21130.25
价税合计（大写）	⊗叁拾柒万叁仟叁佰零壹圆整				（小写）¥373301.00		
备注	开户行及账号：中国农业银行松江支行 03801300040087241 食堂2025年6月1日-2025年6月30日						

开票人：李志强

2.民警伙食费（食堂服务费）合同

（1）合同文件

合同编号：11N42500659820251

民警伙食费（餐饮服务费）合同

第一部分 合同协议书

甲方（党政机关）上海市司法警官学校

乙方（餐饮服务单位）上海朝府城餐饮有限公司

依照《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务许可管理办法》等法律法规的规定，甲乙双方本着平等、自愿、公平和诚信原则，就 上海市司法警官学校 机关食堂餐饮服务承包事宜，经双方协商一致，订立本合同。

第 1 条 餐饮服务项目基本概况

餐饮服务项目名称：民警伙食费（食堂服务费）

餐饮服务地理位置：上海市青浦区外青松公路 7968 号

餐饮服务区域建筑面积： 1000 平方米

餐饮项目服务对象： 学校教职员工、培训班学员

餐饮服务项目内容： 早餐、中餐、晚餐 及其他延伸服务

第 2 条 餐饮品种： 面点、菜、饭

第 3 条 餐饮服务质量标准

依据相关法律规定以及本合同的约定。

第 4 条 合同期限

合同期限：一年。

合同履约期限：

第 5 条 合同价款

1

合同价款为人民币 1480000 元（大写: 壹佰肆拾捌万元整 元整）。

除根据合同约定，需在餐饮服务实施过程中增减服务内容而导致合同价格变更外，合同价格不作调整。

第 6 条 餐饮管理用房

甲方根据相关要求向乙方提供的餐饮管理用房建筑面积 1000 平方米，位于 上海市青浦区外青松公路 7968 号 。 餐饮管理用房属业主所有，供乙方在本合同期限内使用，但不得改变其用途。

第 7 条 合同生效

本合同自甲乙双方签字或盖章之日起生效。本合同一式陆份，其中甲方执肆份，乙方执贰份。

第 8 条 补充条款

甲方：上海市司法警官学校

法定代表人或其授权代表： 董适

地址：上海市青浦区外青松公路 7968 号司法警官学校

邮政编码：201602

电话：69207773

传真：

乙方：上海朝府城餐饮有限公司

法定代表人或其授权代表：张凤丽

地址：松江区

邮政编码：201613

法定代表人姓名：李建云

法定代表人性别：男

电话：021-57835656

传真：

开户银行：中国农业银行松江支行

账号：03801300040087241

签约时间：2025-01-21

签约地址： 网上签约

第二部分 通用条款

第 1 条 一般规定

1.1 合同文件的组成

合同文件相互解释，互为说明。除专用条款另有约定外，组成本合同的文件及优先解释顺序如下：

（1）本合同协议书

（2）中标通知书

（3）投标书及其附件

（4）本合同专用条款

（5）本合同通用条款

（6）国家和地方标准、规范及有关技术文件

（7）构成合同组成部分的其他文件

双方在履行合同过程中形成的补充约定等书面形式的文件构成本合同的组成部分。

1.2 标准、规范

本合同适用于有关餐饮管理服务的各类国家及地方标准规范或行业标准规范或企业标准规范，合同双方需强调遵照执行的标准规范可在专用条款中约定。

1.3 遵守法律

1.3.1 甲乙双方在履行合同期间需遵守国家和本市有关餐饮服务法律法规和行业规范标准要求，对法律法规文件规定餐饮服务单位需要获得的许可证、执照、证件、批件等，乙方需依法取得。

1.3.2 乙方应按时向所雇用人员发放工资，并按照规定办理有关保险，依法缴纳相应税

费。

1.4 保密事项

甲乙双方在订立和履行合同过程中负有保密责任，双方签订的保密协议作为合同附件。

1.5 廉政责任

甲乙双方在餐饮服务项目招投标和履约过程中应严格遵守廉政建设法律法规和工作纪律要求，严格履行合同义务。双方签订的廉政协议作为合同附件。

第 2 条 交接

甲乙双方应当在本合同生效之前，就交接办法、时间、内容、程序、查验要求、责任等，按相关法律规定进行约定，具体内容和要求详见专用条款。

第 3 条 业户（业户代表）、大楼管理委员会及其会议

3.1 对于党政机关非集中办公点，具有物业使用权的党政机关即为业户，与餐饮服务单位签订合同并行使和履行合同的权利义务。

3.2 对于党政机关集中办公点，入驻党政机关集中办公点的党政机关即为业户，应按照相关规定，成立大楼管理委员会（以下简称大楼管委会），成员由入驻党政机关组成。大楼管委会依管理规约取得授权后，委托一家党政机关作为业户代表，与餐饮服务单位签订合同并行使和履行合同的权利义务；也可由各党政机关作为业户与餐饮服务单位分别签订合同，并行使和履行合同的权利义务。学校应定期召开伙委会会议，加强与餐饮服务单位的沟通协调，共同推进餐饮服务质量的提高。

第 4 条 餐饮服务内容和要求

根据招标文件的约定，乙方为甲方机关食堂提供下列餐饮服务内容（具体标准要求详见专用条款）。

4.1 综合管理。根据甲方要求，制定餐饮服务工作规程和制度、工作计划方案并组织

实施：接受委托管理甲方提供的餐饮服务所需的固定资产，以及与餐饮服务相关的设施设备图纸、档案资料等文件。

4.2 就餐服务。根据甲方要求，为机关工作人员或后勤服务人员提供就餐服务。

4.3 食品安全管理。遵照国家、地区、行业对食品安全的法律法规、文件规定、制度措施要求，对食品原料采购、存储、加工、销售等各个环节的餐饮服务进行安全管理。

4.4 就餐秩序管理。切实维护本食堂餐饮服务区域的就餐秩序，保持就餐环境清洁。

4.5 节能管理。做好餐饮服务区域电、水、燃气等节能工作以及能源资源消耗的统计、分析工作，配合做好节能技术改造，不断挖掘潜力，提高能源使用效率。

4.6 伙食费管理。乙方应做好伙食费管理，定期向甲方提供伙食费报表和财务开支情况说明。

机关食堂餐饮服务不得以任何方式转包给他人，乙方选择的服务分包对象，须经甲方同意后方可实施。

第 5 条 延伸服务

除约定的餐饮管理服务内容外，甲方委托乙方提供的其它餐饮管理服务，以及甲乙双方协商约定的临时性、突击性服务，即为延伸服务，延伸服务的内容、标准和服务费用约定详见专用条款。

第 6 条 甲方的权利义务

6.1 在履行合同期间，甲方负责与有关部门和单位协调，配合乙方办理与餐饮服务相关的项目申报、审批、核准、备案等手续，为乙方的餐饮服务提供必要的工作条件。

6.2 审定乙方编制的餐饮服务方案、年度管理计划、年度维修养护计划、相关费用预算和需报批的餐饮价格调整等工作方案，对乙方的采购、存储、加工、销售等环节的餐饮服务工作进行监督。甲方有权按照合同约定和法律规定的标准规范，对乙方实施的餐饮管理提

出修改和变更建议。

6.3 审核乙方上报的食堂固定资产配置、食堂装修改造、大中修及专项维修等工作方案。

6.4 对餐饮服务质量进行监督检查，对不符合质量标准的餐饮服务要求乙方整改落实。

6.5 甲方有权核查餐饮服务费用的收支情况，并对餐饮伙食成本进行审核。

6.6 对乙方的节能工作进行指导，下达年度餐饮服务区域节能指标，督促乙方开展节能管理，提高用能设施设备能源利用效率。

6.7 根据有关部门的要求，指导、协调乙方妥善处理与餐饮服务区域相关的控烟、爱国卫生等工作。

6.8 定期召开伙委会会议，与乙方沟通协调餐饮服务相关事宜，组织实施第三方餐饮服务满意度测评，配合乙方提升餐饮服务质量。

第 7 条 乙方的权利义务

7.1 在餐饮服务交接时，对所涉及的相关档案资料、设施设备、餐饮服务所需固定资产等进行查验,并做好书面确认工作；对所有图、档、卡、册等资料应做好建档工作。

7.2 设立专门机构负责本餐饮服务的日常管理工作，并按投标文件承诺委派具备符合餐饮服务岗位资格和健康要求的人员履行本合同,如需调整管理人员及技术骨干应事先通报甲方，对甲方提出认为不适合的在岗人员应在接到甲方变更要求后及时作出调整。

7.3 按照要求开展各项餐饮服务，并编制餐饮服务方案、年度管理计划、年度维修养护计划和相关费用预算，报送甲方审定。

7.4 乙方遵照餐饮服务成本价格管理要求向机关工作人员按照餐饮服务成本价出售饭菜，建立调价机制并按有关程序报批后执行。

7.5 未经甲方许可，不得改变本项目内房屋、厨房设备及配套设施设备等使用功能；

需在本项目范围内实施食堂改扩建或完善配套项目的，应报甲方审批。

7.6 乙方对所管理的食堂设施设备及相关固定资产，应按有关规定要求实施有效管理，合理控制损耗，降低运营成本。

7.7 乙方在确保餐饮环境舒适、卫生安全的前提下，做好餐饮服务区域的节能管理。

7.8 做好本餐饮服务区域的安全生产和事故防范工作，采取安全防护措施，确保餐饮服务安全；遵守有关环境保护和职业健康管理职责要求。

7.9 按要求组织成立服务质量监督检查部门，对餐饮服务质量进行内部监督检查，及时向甲方通报涉及餐饮服务的重大事项，稳步提升餐饮服务质量。

7.10 投保公众责任险。

7.11 乙方应在年底前向甲方提交餐饮管理服务年度总结报告；合同期限届满前，乙方应向甲方提交餐饮服务总结报告；合同期限届满且不再续签新合同时，应向甲方移交与餐饮服务相关的设备、工具、档案和图纸资料，并填写移交清单，由双方书面签收；全部手续完成后签署餐饮服务移交确认书。

第 8 条 餐饮服务安全管理

按照食品安全和食品卫生有关要求开展机关食堂餐饮服务安全管理，具体标准和要求详见专用条款

8.1 餐饮服务安全管理体系。甲乙双方遵照国家和本市有关食品安全管理的法律法规和行业规范要求，建立全方位的食品安全管理体系。

8.2 食堂就餐安全。乙方遵守涉及安全、健康和环境保护方面的法律法规的规定和合同约定，确保机关食堂就餐人员的就餐安全。

8.3 安全检查和评估。乙方接受甲方、食品安全行政主管部门、餐饮服务质量管理部门、安全生产管理部门、甲方委派的第三方开展的监督检查和安全等级评估，严防安全事故

的发生。

8.4 餐厨垃圾处理。依照餐厨垃圾处理的有关规定执行。

8.5 应急预案。乙方应制定应对食物中毒、正常餐饮服务受到影响等应急预案。

第 9 条 餐饮食材原料

由专门部门或专人负责学校食堂食材原料采购，依照国家和本市关于食品安全、食品卫生法律法规和文件的要求，进行食材原料的采购、验收和储存，具体标准和要求详见专用条款。

9.1 乙方负责采购的，应采购符合规定要求的餐饮食材原料，负责运抵加工现场，并对其数量、质量和食品安全负责。

9.2 供应商的选择。乙方选择的供应商应符合政府采购有关要求，并经甲方同意。

9.3 集中采购，统一配送。乙方创造条件推进餐饮食材原料集中采购，统一配送，确保食堂食材原料生产来源的安全可靠，食材原料的质优价廉。

9.4 食材原料检验。乙方对采购的食材原料按有关规定进行检验，乙方可邀请第三方专业检验单位对餐饮食材原料进行日常抽检，费用由乙方承担。

9.5 食材原料存储。乙方对食材原料按有关规定进行存储，因存储不当造成的损失和相应责任由乙方承担。

9.6 食品添加剂的使用与保管。乙方对食品添加剂的采购、保管、使用应符合有关规定，建立台账，如实登记相关信息，记录资料保存期不少于 2 年。

第 10 条 餐饮服务质量评估

甲方按照要求，对乙方服务质量进行监督评价，相关约定详见专用条款。

第 11 条 餐饮设施设备配置和维修保养

11.1 甲方为食堂餐饮服务提供相应的设施设备和工作条件，对食堂固定资产管理配置

按有关要求实施，具体内容和要求详见专用条款。

11.2 乙方对涉及餐饮服务的设施设备，按要求进行保管、养护和维修，对公共部位固定资产按有关要求进行管理，乙方违规操作造成的相关设备或资产损失，由乙方负责。

11.3 甲方应创造条件，指导、协助乙方推进餐饮设施设备信息化管理，努力提高餐饮设施设备管理水平。

11.4 餐饮设施设备大中修和应急专项维修费用由甲方按照大中修维修申报程序向有关部门申请，大中修和应急专项维修约定详见专用条款。

第 12 条 节能管理

12.1 甲方对乙方节能工作进行指导，配合乙方做好行为节能、管理节能、技术节能等工作。

12.2 乙方应重视节能工作，配备专（兼）职人员从事节能管理，做好餐饮服务区域的节能工作，相关约定详见专用条款。

第 13 条 餐饮服务费用计价方式和支付方式

13.1 除延伸服务外，机关食堂饭菜按成本价格销售。餐饮服务费采取包干制的方式，具体约定详见专用条款。

13.2 餐饮服务费用主要由以下项目构成：

（1）餐饮服务人员费用；

（2）餐饮设施设备的日常运行、维护费用；

（3）餐饮服务区域清洁卫生费用；

（4）办公费用；

（5）公众责任保险费用；

（6）餐饮服务企业的合理利润；

（7）其它。

相关能耗费用的收费计价方式在专用条款中约定。

13.3 采用包干制的，乙方按照本合同约定的服务内容和质量标准提供服务，盈余和亏损由乙方享有或承担。

13.4 在本合同履行期限内，如遇政府政策性调价、最低工资和社会保险费基数调整、增设缴费项目等因素导致餐饮服务成本显著上升，甲乙双方可通过协商，对餐饮服务费作相应调整。

13.6 甲方付款时间以财政拨付时间为准，相关约定详见专用条款。

第 14 条 履约保证金

14.1 为保证乙方按合同约定的服务质量履行合同，乙方需向甲方提交履约保证金。乙方在合同正式签约并收到甲方首次付款后，按合同总价一定比例的金额向甲方提交履约保证金，具体约定详见专用条款。

14.2 按合同约定考核验收合格后，甲方一次性将履约保证金无息退还乙方，无正当理由逾期不退的，甲方应承担由此而造成的乙方直接经济损失，具体约定详见专用条款。

14.3 履约保证金可以采用甲方认可的银行出具的保函。乙方提交履约保证金所需的有关费用均由乙方负担。

第 15 条 违约责任

15.1 乙方违约的，甲方可扣除相应的履约保证金。

15.2 乙方按合同约定的质量标准履行管理服务职责而甲方无正当理由逾期支付管理服务费用的，甲方应向乙方支付违约金，违约金具体约定详见专用条款。

15.3 乙方未按合同约定的质量标准履行餐饮服务职责，但未给甲方造成损失的，甲方可要求乙方整改，乙方在双方协定的期限内达到甲方或第三方评估机构认定的餐饮服务质量

标准后，甲方应支付相应的餐饮服务费用；乙方延迟履行超过 30 日的，甲方有权解除本合同。

15.4 乙方未按合同约定的质量标准履行餐饮服务职责，给甲方造成损失的，甲方可要求乙方按实赔偿；因乙方餐饮服务质量问题导致甲方无法实现合同目的的，甲方有权解除合同。

15.5 因乙方原因导致食物中毒、重大火灾、失窃、泄密等事件的，甲方有权解除合同，并要求乙方赔偿相关损失。

15.6 其他违约责任在专用条款中约定。

第 16 条 争议解决方式

双方发生争议的，争议解决方式在专用条款中约定。

第 17 条 附则

17.1 本合同未尽事宜，可经双方协商一致后另行签订补充协议。补充协议作为本合同的组成部分。补充协议内容与本合同不一致的，从补充协议。

17.2 文件送达。甲乙双方应在专用条款中明确双方在履行合同过程中发生文件往来时的送达地址，任何一方的送达地址发生变更时，应及时以书面形式通知另一方。

第三部分 专业条款

甲方：上海市司法警官学校 （以下简称“甲方”）

乙方：上海朝府城餐饮有限公司 （以下简称“乙方”）

根据2025年上海市司法警官学校民警伙食费（食堂服务费）招标结果，甲方决定将本单位食堂委托乙方承包管理。现根据甲方招标文件确定的内容，经双方协商订立如下条款，共同遵守。

一、甲方将青浦区外青松公路7968号学校食堂委托乙方承包管理，承包内容包括：

（一）学校食堂餐厅伙食供应。

1、供餐人数：工作日教工平均每天100人左右；工作日学员平均每天200人左右（具体培训班供餐人数以实际需求为准，乙方应根据需求做出及时调整）； 周六、周日平均用餐总人数一般50人左右。因甲方特殊情况，全年用餐人数不均衡，培训高峰期用餐人数可能近500人；封闭备勤人数难以计划，一般为200人左右。乙方应具有能同时满足相应就餐服务需求的能力，并有人员应急储备。

2、供餐时间：早餐7：00至8：30时；午餐11：00至12：00时；晚餐17：00至18：00时。

3、供餐方式：

（1）教工供餐采用自选模式，早餐花样丰富，中晚餐要求至少提供大荤3个，小荤3个，蔬菜3个，饮料（酸奶）、水果、米饭、汤（免费），并提供特色菜和小份菜服务。

（2）学员供餐采用套餐模式，早餐花样丰富，中晚餐至少配备2大荤1小荤1蔬菜，饮料（酸奶）、水果、米饭、汤。

4、就餐餐费标准：

（1）教工餐费标准：早餐中晚餐均按成本价收取（特色菜品需经双方核定议价），由个人支付。

（2）学员餐费标准：目前每人每天90元，乙方应保证用足标准，餐费标准计算方式参

照上海市蔬菜信息价的中间价，仅计主副食材调味品等直接成本，不包括人工加工成本。甲方指定专人对服务质量进行监督（包括每次检查核对送菜数量和质量，监督食材成本计算情况、食品卫生、安全监督等），乙方需接受并积极配合。餐标有调整的，另行协商。

5、供应内容：

（1）早餐：品种丰富，须供应多种主食（点心、粥类、面食）及酱菜等。每日粥类不少于2种（如白米粥、花色粥）；干点不少于5种（如刀切馒头、荤素包子、花卷）；杂粮不少于2种（如玉米、红薯）； 各种特色点心（粢饭团、麻球、油条、上海小笼等）； 湿点类大（小）馄饨、水饺、汤团等； 各色花式面不少于3种（如汤面、拉面、拌面）；另外现场提供各类酱菜（腐乳、酱瓜、榨菜、雪菜、什锦菜等）、炒时蔬并供应牛奶，豆浆，咖啡等；餐品实物量参照甲方2017年标准执行，员工早点供应的价格和实物量不能提价改变。基本主食和基本菜品的供应的数量应保证在学校规定的供餐时间段内全时段供应。此外,每月应推出一至二个新菜品。

（2）中餐、晚餐：

中餐要求三大荤、三小荤、三素菜、饮料（酸奶）、水果、米饭、汤（免费），并提供各类面食、汤煲类、特色菜等；面食搭配：周一至周五供应三次馄饨或水饺，其余时间供应盖浇面（浇头为二大荤二小荤）。晚餐要求二大荤、一小荤、一素菜、米饭（汤免费）。

6、其他要求

（1）保持菜肴色、香、味、形、营养俱全；荤素搭配，按季节及时调整供应计划，每月应推出一至二个新菜品。

（2）大荤必须为纯大荤。大荤烧熟后达到每份120克，小荤、蔬菜烧熟后达到每份180克。

（3）大荤、小荤不能是供应商提供的半成品。

（4）小荤的荤素比例为4:6。

（5）中午为就餐人员免费提供一个时令水果或酸奶。

（6）菜品供应：基本主食和基本菜品的供应的数量应保证在学校规定的供餐时间段内全时段供应。

7、延伸服务：每1-2周为教职员工提供一次熟食、新鲜蔬菜购买服务，价格按食材的成本价收取。同时乙方应采取有效措施，不断提升餐饮服务质量及伙食满意率，主动创新服务，积极配合甲方需求，如开展美食节活动、生日面、节日庆典、厨艺比拼、大型会餐服务等。

甲方如有其他特殊需要，包括临时延长供餐时间或因接待活动需要增加供餐品种的，乙

方应满足需要。

乙方须提前 7 天将下周菜谱提交甲方后保处审核，经同意后实行。乙方须做到一周内无重复菜肴（不含蔬菜、汤），中餐、晚餐不重复。

（二）乙方应做好甲方食堂的食品卫生、环境卫生、乙方人员培训（尤其是新进人员上岗培训和安全培训）、消防安全和生产安全等管理。

（三）乙方应做好其它与伙食供应管理及食堂管理相关的业务。

二、承包管理期间，甲方向乙方无偿提供食堂场地以及餐厅内部设备设施的使用权，因乙方原因造成设备设施损毁的，乙方承担相应的赔偿责任。食堂内部设备设施的所有权归甲方所有（详见学校食堂设备设施清单）。

三、餐厅（厨房）应配备贰级以上厨师或专业点心师，以及管理人员、勤杂工、洗碗工、服务人员、保洁等人员，现场工作人员不少于 22 人；300 人/天以上的，乙方现场工作人员依情形相应增加，以确保现场运作人力充足。但在上述人员配置中，针对前厅，必须固定配备项目经理一人（负责餐饮全面工作）、经理助理、包厢专职服务员一人（负责账务、迎宾、引导和包厢服务）、前厅自助餐服务人员四人（负责两条自助线巡查、补餐、主食服务和维持现场整洁卫生）。人员配备力求合理、高效（详见附表），所有餐饮从业人员须经过食品安全培训；所有食品相关管理人员，关键环节操作人员必须具有食品安全相对应的 A、B、C 三类合格证明并持证上岗；所有人员都需有健康证，无犯罪记录证明，新进人员必须在正式上岗前提前完成培训（含安全培训）并办理好相关从业许可的证照。

同时，甲乙双方约定，乙方驻点负责人，未经甲方同意，乙方不得随意变更；其他岗位人员若有调整的，乙方应提前通报甲方知晓，并确保人员流动率不超 20%。

在培训特殊高峰时期，乙方应根据甲方培训开班人数的实际情况相应地增加厨师、点心师、服务员、厨工等人数配置。乙方所有的经营资金，人员工资、福利待遇及社会保险等均包含在总承包费用之中，盈亏风险由乙方自行承担。

乙方用工应符合国家相关用工规定，原则上年龄应在 18 岁以上 55 岁以下（非退休人员），形象体貌佳，服务意识强，说话有亲切感，应变处置能力强，大小餐厅等服务方式需满足甲方的要求。

因甲方单位性质特殊，如因疫情等原因需要封闭管理时，乙方应确保每批次参加封闭人员充足，无条件配合采购方防疫管理要求。

四、乙方必须严格按照投标承诺，控制餐饮原料采购、食品保管、加工制作、供餐服

务中确保食品安全关，不发生任何食品安全事故。

（一）食材必须新鲜。除了冰箱（冰柜）里储存应急使用的食材，正常乙方使用食材必须是当天采购当天使用。严格按《食品安全法》等国家有关法律、法规、规章建立全面的食堂卫生管理制度，做好相应的食品货源登记工作和供应方的食品卫生许可证的索取工作，留样工作等，保证食品进货渠道的安全可靠，严防食物中毒的发生。服从食品卫生主管部门监督管理，快速整改各级检查中发现问题，并接受相应处罚。

用于冷藏、冷冻食品的冰箱、冰柜，乙方应定期做好除霜清洁，以确保食材储存温度正常。

（二）乙方所使用的食用油及调味品必须从正规超市或厂家直接采购大品牌产品，并进行公示，不得使用转基因食用油，绝不允许从批发市场采购，所用调味品应建立完整的台账管理。

(三)乙方日常的食堂管理、备餐以及大小餐厅所使用的各种易耗品应从正规渠道采购，确保产品品质。

（四）乙方每年应不少于 2 次自行委托第三方专业机构对其承接的甲方项目点进行专项餐饮卫生安全技术咨询和服务，并将结果以书面形式提供给甲方。

五、乙方必须确保供应的餐品品种数量和实物量符合应标承诺标准，并认真听取甲方的意见与建议，及时调整餐品口味，以满足就餐人员的大众化需求。

六、乙方应按照《上海市食品安全条例》对提供的餐品严格执行 48 小时留样；每日对餐厅场地进行保洁除尘和安全检查；定期开展除四害工作，保证场所与餐饮加工有关的设备设施的卫生与使用安全；并按照规定严格落实餐具消毒；并且，每年对乙方全体工作人员进行健康体检并将健康证明等相关原件资料交甲方备案。

七、甲方对蔬菜、禽蛋、肉类、腌腊水产品等价格按上海菜篮子信息价的平均价进行日常监督和检查，乙方应予以配合。

八、乙方承包甲方食堂管理期间，对所雇用人员依据《劳动法》、《安全生产法》和《上海市食品安全条例》实施管理，合法用工，落实教育培训及安全防护工作，并对包括但不限于食品安全、消防安全、用气用电、生产安全和工作人员意外伤害事故等承担全部责任和后

果。如发生食品安全、消防安全、生产安全等事故、事件或者劳务纠纷的，由乙方负责处置和承担全部经济赔偿和人身赔偿，甲方不承担任何责任。

九、甲方委派专职人员对食堂的仓库物资、原辅料供应、日常供餐质量（品种、实物量和价格）、食品卫生、生产安全及服务质量等活动实施监督检查，所发现的问题，乙方应积极配合整改。但甲方不参与乙方的具体经营管理。

十、乙方完成 2025 年“832 平台”15%的食堂食材采购份额。

十一、本合同服务费总价为：人民币__1480000__元（大写：__壹佰肆拾捌万元整__元整）。按季度支付，即每季度支付人民币____元（大写：_____元整）甲方支付的承包费用已包含除水电煤气费用、大型厨房加工类设施设备及部分现有餐用具之外的人员工资（含各类社保等国家规定的所有应该支付的费用）和各类餐用易耗品、低值耐用品等全部费用。工作人员的工作服、健康年检、就餐费等费用由乙方负责。

甲方于次月支付，届时由乙方出具有效发票，甲方在收到乙方发票后将承包费用通过银行转帐方式转入乙方帐户。

十二、食堂的能耗、部分餐用具、部分厨房工具和维修等费用，属正常损耗的由甲方承担。乙方应按厉行节约的原则使用，按规范要求操作设施设备，相关要求纳入日常考核范围。

十三、甲方按照双方约定的服务内容和质量标准，采用单独或委托第三方对乙方进行服务质量考核评估、现场检查，乙方应给予积极配合，并对所提出的整改意见积极落实整改。

十四、考核结果主要作为后续服务的参考依据，年度内第一次出现考核低于 80 分，予以警告；年度内连续两月考核低于 80 分的，扣除全部履约保证金，我校有权单方面终止合同；非连续情况，年度内第二次出现考核低于 80 分，扣除 50%履约保证金；年度内第三次出现考核低于 80 分，扣除剩余 50%保证金，我校有权单方面终止合同。如乙方因明显失误或不作为等原因给甲方造成损失或不良影响的，甲方有权视情形扣除适当比例的履约保证金。

十五、合同正式签约后的 7 个工作日内，乙方交纳人民币 _____元（大写：___元整）作为履约保证金。合同履约期满无息返还。

十六、本次委托承包期限为一年。

十七、无合同约定情形的，任何一方不得终止合同。如遇特殊情况一方需要终止合同的，需提前三个月以书面形式通知对方，并承担对方相应的实际直接经济损失。

十八、合同附件

（一）本合同附件以及招标过程中甲方的招标文件和乙方的投标文件与本合同具有同等法律效力。如招标文件内容与本合同条款有不一致处，以本合同条款为准。

（二）对本合同的未经约定事宜可经甲乙双方协商一致后另行签署补充协议。补充协议视作本合同的组成部分，与本合同具有同等法律效力，补充协议的内容与本合同不一致的，以补充协议为准。

(三）餐饮服务人员要求附表

（3.1）乙方工作人员配置清单（另附）

（四）日常易耗品清单、低值耐用品清单（另附）

（五）《上海市司法警官学校保密协议书》

（六）《上海市司法警官学校廉洁协议书》

（七）《上海市司法警官学校安全生产、消防、治安管理协议书》

（八）《上海市司法警官学校物业服务质量考核实施办法》

十九、合同生效

本合同经双方签字、盖章后生效。本合同一式陆份，甲方执肆份，乙方执贰份。

二十、合同争议

合同执行过程中如发生争议，可由双方协商解决；如经双方协商未达成共识，可向合同

执行地法院诉讼。

甲方：上海市司法警官学校

法定代表人：董洁

乙方：上海朝府城餐饮有限公司

法定代表人：张凤丽

签订时间：2025-01-21

附件 1 餐饮服务人员要求附表

餐饮服务人数要求:餐饮管理服务人员数不得少于 22 人,均必须具备合法有效的健康证。

序号	岗位	人数	配注
1	餐饮经理	1	1) 基本素质:有责任心、事业心强、吃苦耐旁、爱岗敬业、廉洁自律,具有良好的组织管理能力和协调能力; 2) 自然条件:五官端正、身体健康、年龄在 35-55 周岁。 3) 文化程度:大专及以上学历; 4) 相关知识要求:具有丰富的餐饮服务、成本控制、食品营养卫生等餐饮专业知识,熟悉餐饮管理方面的卫生管理和国家有关法律法规; 5) 经验要求:从事 8 年以上餐饮管理工作经验,具有类似项目管理经验。 6) 身体健康,上岗前提供有效的健康检查证明; 7) 派出所出具的无犯罪记录证明。
2	厨师长	1	1) 基本素质:有责任心、事业心强、吃苦耐旁、爱岗敬业、廉洁自律,具有一定的组织管理能力和协调能力; 2) 自然条件:五官端正、身体健康、年龄在 35-55 周岁; 3) 文化程度:大专及以上学历; 4) 专业资格要求:持有国家厨师中式烹调师(高级)及以上资格证书; 5) 相关知识要求:熟悉掌握各项餐饮制作工艺和流程,熟悉餐饮管理方面的食品安全卫生和国家有关法律法规; 6) 经验要求:从事 5 年以上标准餐厅的工作经验,10 年以上相关管理岗位经验,有:类似项目掌勺经验; 7) 身体健康,上岗前提供有效的健康检查证明; 8) 派出所出具的无犯罪记录证明。 9) 提供 2024 年 1 月 1 日起至投标截止之日内任意一个月由投标单位为其缴纳社保的证明
3	厨师	3	1) 应持有国家厨师中式烹调师(中级)及以上资格证书,熟练掌握主要菜系、菜肴的烹饪知识和操作方法;男性年龄 60 周岁以下、女性 55 周岁以下。 2) 身体健康,上岗前提供有效的健康检查证明; 3) 派出所所出具的无犯罪记录证明。
4	点心师	4	1) 自然条件:五官端正、身体健康、男性年龄 55 周岁以下、女性 50 周岁以下 2) 应持有国家中式面点师(中级)及以上资格证书;

			3) 且具有三年以上相应工作经验； 4) 身体健康，具有有效的健康检查证明； 5) 派出所所出具的无犯罪记录证明； 6) 初中毕业以上文化程度。
5	切配工	3	1) 自然条件:五官端正、身体健康、男性年龄 55 周岁以下、女性 52 周岁以下 2) 具有从事 1 年帮厨经验； 3) 身体健康，具有有效的健康检查证明； 4) 派出所所出具的无犯罪记录证明； 5) 初中毕业以上文化程度。
6	洗碗工	2	1) 自然条件:五官端正、身体健康、男性年龄 60 周岁以下、女性 55 周岁以下 2) 具有从事 1 年岗位经验； 3) 身体健康，具有有效的健康检查证明； 4) 派出所所出具的无犯罪记录证明； 5) 初中毕业以上文化程度。
7	服务员	4	1) 自然条件:五官端正、身体健康、年龄在 45 周岁以下； 2) 具有从事餐饮服务行业 2 年经验； 3) 身体健康，具有有效的健康检查证明； 4) 派出所所出具的无犯罪记录证明； 5) 初中毕业以上文化程度。
8	勤杂	3	1) 具有从事餐饮服务行业 2 年经验；男性年龄 60 周岁以下、女性 55 周岁以下 2) 身体健康，上岗前提供有效的健康检查证明； 3) 上岗前经采购人确认无刑事犯罪记录后方可上岗。
9	包厢专职服务员	1	1) 自然条件:五官端正、身体健康、年龄在 40 周岁以下； 2) 具有从事餐饮服务行业 2 年经验； 3) 身体健康，具有有效的健康检查证明； 4) 派出所所出具的无犯罪记录证明； 5) 初中毕业以上文化程度。

附件 1.1 乙方工作人员配置清单（另附）

21

附件 2

上海市司法警官学校保密协议书

甲方： 上海市司法警官学校

乙方： 上海朝府城餐饮有限公司

乙方在甲方任职过程中，甲方向乙方提供的任何非公开的、专有的和具有保密性性质的资料及信息，以及在乙方为甲方服务时所得知的所有保密信息都属于本合同协议保密内容。乙方应承担严格的保密义务。

双方就以上保密内容达成如下协议:

一、乙方的保密义务：

乙方保证:1、除因工作需要并得到甲方明确书面指示外，不得使他人获得或使用或计划使用这些信息；

2、不得为自己利益使用或计划使用这些信息；

3、不得窃取，复制或公开包含这些信息的文件或拷贝；

4、不得直接或间接的向甲方内部，外部无关人员泄露这些信息；

5、除因工作需要外，不得向甲方工作人员打听这些信息，不得以不正当方式窃取这些信息，指示或暗示或诱导他人以不正当方式窃取这些信息；

6、对于因工作需要而保管，接触或使用的有关包含有些信息文件，数据，用妥善对待及采取合理加密措施，未经甲方书面许可不得超出工作范围使用或置放。

二、违约责任

由于乙方责任造成的保密资料泄密，甲方有权解除合同要求赔偿损失并追究其法律责任。

三、保密期限

乙方的保密期限为乙方入职或合作业务开始之日起至甲方宣布解密或者秘密信息实际上已经公开为止。

四、其他约定

1、因本合同而引起的纠纷，双方应协商解决，如果协商不成，任何一方均有权依法申请仲裁或向法院起诉讼。

2、本协议一式肆份，甲方执叁份，乙方执壹份，自双方签字之日起生效。

（本页无正文，为签署页）

甲方：上海市[illegible]警官学校

法人代表签字：[illegible]

乙方：上海朝府城餐饮有限公司

法人代表签字：张凤丽

签约日期：2025-01-21

附件 3

上海市司法警官学校廉洁协议书

甲方：**上海市司法警官学校**

乙方：**上海朝府城餐饮有限公司**

为规范甲乙双方的经营行为，维护公平竞争，保持廉洁自律的工作作风，防止各种不正当行为的发生，根据《国有企业领导人员廉洁从业若干规定》等有关规定，经双方协商同意，特订立本协议。

一、 甲乙双方共同责任

（一） 严格遵守国家相关法律法规制度以及有关廉政建设的各项规定；

（二） 严格遵守商业道德和市场规则，共同营造公平公正的商务交易环境；

（三） 双方如发现任何一方在业务活动中有违规、违法行为的，应及时提醒对方，情节严重的，应向相关部们举报。

二、 甲方及其人员的责任

（一） 不得索要或接受乙方及其相关单位和人员提供的回扣、礼金、有价证券、支付凭证、贵重物品等。

（二） 不得在乙方及其相关单位报销任何应由甲方或个人支付的费用。

（三） 不得违反规定在乙方及其相关单位投资入股，不得向乙方单位或人员借款、委托买卖股票、债券或其他委托理财等。

（四） 不得要求、暗示和接受乙方及其单位和个人为其购买或装修住房、婚丧嫁娶、配偶和子女的上学或工作安排以及出国（境）、旅游等提供方便。

（五） 不得参加乙方及其单位安排的可能影响公正执行公务的宴请及健身、娱乐等活动。不得为谋取私利与乙方人员在业务交往中进行私下商谈或者达成默契。

（六） 不得接受乙方及其相关单位购置或提供的通讯工具、家用电器、名人字画、交通工具和高档办公用品等物品。

（七） 不得利用职权通过乙方及其相关单位为其配偶、子女及他人谋取不正当利益。

（八） 不得违反规定在乙方或乙方相关单位兼职和领取兼职工资及报酬；不得利用甲方的商业秘密、业务渠道等谋取个人私利，或将其提供泄漏给乙方及其它企业和个人。

（九） 不得利用职权和工作之便向乙方提出上述各项规定禁止事项或要求之外的与工作业务无关的事项或要求。

三、 乙方及其人员的责任

（一） 不得为获取某些不正当利益向甲方及其人员提供回礼、礼金、有价证券、支付凭证、贵重物品等。

（二） 不得为甲方及其人员报销任何应由甲方或个人支付的费用。

（三） 不得为甲方人员投资入股、个人借款、买卖股票、债券或其他委托理财等提供方便。

（四） 不得为甲方人员购买或装修住房、婚丧嫁娶、配偶子女上学或工作安排以及出国（境）、旅游等提供方便。

（五） 不得为甲方人员安排可能影响公正执行公务的宴请及健身、娱乐等活动。

（六） 不得为甲方及其人员提供通讯工具、交通工具、家用电器、名人字画和高档办公用品等物品。

（七） 不得为甲方人员及其配偶、子女及其他亲属谋取不正当利益提供方便。不得为谋取私利擅自与甲方人员在业务交往中进行私下商谈或者达成默契。

（八） 不得违反规定安排甲方人员在乙方或者相关单位兼职和领取兼职工资及报酬；不得利用非法手段向甲方打探有关涉及甲方的商业秘密、业务渠道等。

（九） 甲方对涉嫌不廉洁的商业行为进行调查时，乙方有配合甲方提供证据、作证的义务。

（十） 未经甲方书面同意，乙方不得向任何新闻媒体、第三者述及有关甲方人员廉洁从业方面的评价、信息。

四、 违约责任

甲乙双方如有违反以上条款的，按照惯例权限给予处理，涉嫌犯罪的，移交司法机关追究刑事责任；甲乙双方如有任何一方给对方造成经济损失的，应予以赔偿；并且甲方作为买方（卖方）有权保留对乙方在结算和服务（工程）质量持不信任态度以及解除合同的权利。

五、 本廉洁协议作为《民警伙食费（食堂服务费）》的附件，与合同具有同等法律效力，经协议双方签署盖章后立即生效。

甲乙双方及其人员在合同履行完毕后，发生或发现违反本协议规定的行为，仍按本协议规定处理。

六、 本协议一式肆份，甲方执叁份，乙方执壹份。

甲方（盖章）上海市公安法警官学校

法人代表（签字）董适

乙方（盖章）上海朝府城餐饮有限公司

法人代表（签字）张凤丽

签订日期： 2025-01-21

附件 4

上海市司法警官学校
安全生产、消防、治安管理协议书

甲方: 上海市司法警官学校

乙方:上海朝府城餐饮有限公司

兹有乙方为上海市司法警官学校提供专业食堂服务项目(相关内容见合同)，为提高外来工作人员安全意识，避免发生安全事故，本着“谁使用、谁管理、谁负责”的原则，经双方协商同意，就安全生产管理方面签订以下协议：

一、乙方严格遵守安全生产的法律、法规和规定,具备相应的安全生产资质和条件(需有营业执照、行业许可、特种设备使用证明、特殊工种人员证明等),并服从甲方对其安全工作的统一协调、管理，检查督促。

二、乙方在服务中应严格遵守各项安全管理规定，不得无证进行登高和未经报批进行动火（电）作业，做好个人防护，避免发生安全事故。

三、 服务中所需使用的汽（柴）油、农药等危化品应按需携带，使用完毕及时处理，不得存放在园区内。

四、乙方在园区内严禁使用燃气设备，不得动用明火开灶做饭。

五、服务中，乙方在校值班人员必须遵守以下规定：

1、必须遵守国家相关安全生产、消防、治安管理的法律法规及我校各类安全管理规定。

2、自行保管好各自的财务，不得挪动、损坏值班室的设施、设备，损坏公共财产视情节严重给予处罚和损失赔偿。

3、禁止私自携带、使用大功率电器，不得有私接、乱拉电线等违反相关消防安全管理

规定的行为。

4、不得破坏或擅自改变建筑建构,如确实需要调整须事先征得甲方同意。

5、若因乙方原因造成安全事故的，乙方应负全责并赔偿甲方损失。

六、乙方对服务中的安全、消防工作全面负责,安全管理工作按《2025 年上海市司法警官学校民警伙食费（食堂服务费）合同》执行，积极整改事故隐患或不安全因素,认真履行企业安全生产主体责任。

七、乙方必须固定工作人员，不得随意变更，如因工作需要变更的，须向学校教学保障科专管人员报备。

八、乙方服务管理期间，乙方值班人员不得带无关人员进入工作区域，如因工作需要进入工作区域，须提前向学校教学保障科专管人员报备。

本协议书一式三份,甲方执二份、乙方执一份。

甲方单位: (盖章) 上海市司法警官学校

法定代表人签字：董适

乙方单位: (盖章)上海朝府城餐饮有限公司

法定代表人签字:张凤丽

签订日期: 2025-01-21

附件 5

上海市司法警官学校
物业服务质量考核实施办法(试行)

第一章 总则

第一条 为规范我校物业服务考核管理工作，确保物业服务质量，根据《上海市监狱管理局行政事业单位内部财务控制制度》《上海市司法警官学校内部控制制度》等制度规范，制定本办法。

第二条 考核坚持实事求是、客观公正、注重实效的原则，实行平时考核和专门考核，按照规定的权限、标准和程序进行。

第三条 本办法适用于我校对全部物业服务公司服务项目的考核。

第二章 考核内容

第四条 各类物业服务考核内容一般分为安全管理、人员到岗管理、服务质量管理等三个方面，具体内容详见考核表项目清单。

第三章 考核方法

第五条 我校分别设置物业管理、客房会务、保洁、绿化、公共秩序维护和食堂服务的管理员，负责实施各条线日常考核工作，日常考核不定时进行。

第六条 各管理员在教学保障部门指导下开展工作。管理员的主要职责：

（一）负责物业服务日常考核工作，对照考核表项目清单实施奖（扣）分；

（二）对考核情况进行数据统计，制作考核月报表；

（三）将物业服务考核月报表报部门负责人审核；

（四）将审核后的考核表向物业服务公司项目主管反馈，并经对方签字确认；

（五）对考核工作提出合理化建议；

（六）适时按程序修改条线考核奖（扣）分清单。

第七条 全部物业服务项目均设日常考核基础分，每月 100 分。在此基础上，依据服务质量考核表清单进行奖（扣）分。奖（扣）分应当一事一奖（扣），1 分起奖（扣）。关于安全和资质方面的扣分以 5 分为最低起扣标准。

第八条 日常考核遵循日常记录、月度反馈、年度汇总程序，做好考核的记录和确认。

第九条 我校成立物业服务考核小组，由教学保障科负责人任组长，各管理员为组员，

在我校分管校领导的领导下开展工作。物业服务考核小组主要职责：

（一）研究审议奖（扣）分清单；

（二）研究、总结和布置物业服务考核工作；

（三）审议考核评分；

第四章 结果运用

第十条 考核结果主要作为后续服务的参考依据，年度内第一次出现考核低于80分，予以警告；年度内连续两月考核低于80分的，扣除全部履约保证金，我校有权单方面终止合同；非连续情况，年度内第二次出现考核低于80分，扣除50%履约保证金；年度内第三次出现考核低于80分，扣除剩余50%保证金，我校有权单方面终止合同。

物业服务公司因明显失误或不作为等给我校造成损失或不良影响的，我校有权视情形扣除适当比例的履约保证金。

第十一条 同一扣分情形出现三次以上的，我校有权要求物业服务公司撤换相关责任人。

第五章 考核要求

第十二条 考核小组成员应当严格按照内容、标准和程序进行考核，如实统计考核数据。物业服务公司对考核结果有异议的，可申请复核或申诉，考核小组或相关管理员应及时依复核或申诉程序予以响应。

第六章 附则

第十三条 本办法由上海司法警官学校负责解释。

第十四条 本办法有效期1年，自2025年1月1日起施行至2025年12月31日终止。

（2）对应项目任意一笔服务费申请支付发票凭证



电子发票（普通发票）

发票号码：25312000000117889470

开票日期：2025年04月18日

购买方信息	名称：上海市司法警官学校 统一社会信用代码/纳税人识别号：12310000425006598B	销售方信息	名称：上海朝府城餐饮有限公司 统一社会信用代码/纳税人识别号：91310117684097228H

下载次数：2

项目名称	规格型号	单位	数量	单价	金额	税率/征收率	税额
*餐饮服务*餐饮服务费					349056.60	6%	20943.40
合计					¥349056.60		¥20943.40
价税合计（大写）	⊗叁拾柒万圆整				（小写）¥370000.00		
备注	开户行及账号：中国农业银行松江支行 03801300040087241 2025年4月至2025年6月餐饮服务费						

开票人：李志强

3.松江消防支队2024年餐饮保障服务（包件三）的合同

（1）合同文件

松江消防支队2024年餐饮保障服务（包件三）的合同

合同统一编号： 11N10400100020241602

合同内部编号：

合同各方：

甲方：松江区消防救援支队

地址：松江区人民北路3450弄119号

邮政编码：

电话：021-57679533

传真：

联系人：李刚

乙方：上海朝府城餐饮有限公司

法定代表人：李建云（男）

地址：上海上海市松江区上海市松江区中山东路132号南侧西四

邮政编码：201613

电话：021-57835656

传真：

联系人：张凤丽

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》之规定，本合同当事人在平等、自愿的基础上，经协商一致，同意按下述条款和条件签署本合同：

1．乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务：

1．1乙方所提供的服务其来源应符合国家的有关规定，服务的内容、要求、服务质量等详见招标文件和投标文件。

2.合同价格、服务地点和服务期限

2．1合同价格

1

本合同价格为 3100423 元，**叁佰壹拾万零肆佰贰拾叁元整**。

乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价中，甲方不再另行支付其它任何费用。

2.2 服务地址

上海市松江区各包件所在队站地址，具体以签订合同时包件为准。各站地址如下：九亭中队：九新公路 302 弄 48 号。新桥中队：新飞路 1651 号；车墩中队：香亭路 168 号；综保中队：北松公路 5688 号。叶榭中队：叶新公路团结村叶中路 300 号；泗泾中队：松江区道悦路 60 号；松一中队：人民北路 3450 弄 119 号；松江中队：松东路 378 号；岳阳中队：松江区谷阳北路；仓桥中队：松江区富永路 226 号；佘山中队：佘天昆路 2058 弄；大港中队：鼎盛路 1858；新浜中队：新镇旺兴路叶新公路路口；泖港中队：泖港新旭路 119 号；九里亭队：九宜路 383 号；石湖荡站：甘德路 399 号。

2．3 服务期限

本服务的服务期限：

合同签订后一年。

3．质量标准和要求

3.1 服务目标

（1）树立正确的餐饮管理观念，以“服务至上，技术过硬，队站第一”为管理宗旨，不断提高服务水平、不断加强科学管理，做好保障工作；

（2）严格安全操作，无等级安全与工伤事故，无厨房设备人为损坏等事故；

（3）严格食品卫生和环境卫生的管理，并按照甲方要求做好卫生工作和食品留样，无食物中毒事故；

（4）强化服务保障，确保供餐质量。提供方便、及时和舒适的人性化服务，让甲方满意，让消防队站人员满意。

（5）由于甲方职业特点，每个单位需要夜餐保障的频率平均每年不低于50次，要求乙方随时响应，如不能满足需求的，甲方有权更换团队或终止合同。夜餐制作费用包含在费用中，不因次数增加或减少另外结算。

3.2 供餐和服务项目

（1）早餐，7:00—7:30,每个队站按约定人数就餐，能提供8个品种以上的早餐内容供选择（如：包括现磨豆浆、牛奶、炒饭、面条、炒粉、包子馒头、西点、酱菜、下饭菜、浇头等，早饭至少提供两种以上主食类别，供指战员选用）；每周日前提供下周菜单供招标人审核。

（2）中餐，11:30—12:00,每个队站按约定人数就餐，能提供两大荤两小荤两素菜一汤及米饭、面食等； 每周日前提供下周菜单供招标人审核。

（3）晚餐，17:00—18:30,每个队站按约定人数就餐，能提供两大荤两小荤两素菜一汤及米饭、面食等；每周日前提供下周菜单供招标人审核。

以上早中晚餐菜目数量甲方可以根据时节和其他情况调整，用餐时间可以根据实际调整，乙方需积极配合。

（4）食堂全年值班，节假日要按照统一标准提高供应水平。重大节日保卫期间，按照统一要求提供加餐保障。节假日期间，餐饮人员要保证在岗在位，节日期间无特殊情况且未经甲方同意，不得减少人员，特殊情况下有人员调整的，需要保证服务质量。

（5）根据季节不同提供适时菜品，每月推出特色菜或创新菜，提供两周不重复的菜单；每季度可以根据甲方需求，调整菜系和相应厨师。

（6）提供防寒防暑饮品等服务，元旦、清明、中秋、春节等传统节日之际，应提供相应的特色食品及点心服务；

（7）保障指战员体力训练营养膳食的合理搭配。夏季练兵期间，下午需提供加餐（包括点心、绿豆汤、红豆汤等）。加强同指战员的交流，制定个性化的指战员膳食标准指南；

（8）接受甲方安排的工作内临时任务；

（9）节约使用水、电、天然气，食品加工过程中避免食物浪费；

（10）甲方有权根据救援队伍需求增加每餐菜品数量，并就内容作出调整；

（11）点心师需要按照甲方的要求，满足甲方安排的点心要求。

3.3 技能要求

（1）乙方提供的厨师名单必须经过现场考核，采购方满意后方能派驻到队站 。

（2）点心师应该以中点为主，须精通手擀面、拉面、小笼包、菜包、馒头、水饺、煎饺、生煎、油条、煎饼、葱油饼、米糕、混沌、麻球等不少于 9 种常见中点，面包、蛋糕、蛋挞等不少于 5 种常见西点，精通各地风味特色面点制作，能实现适时更换口味。

（3）厨师团队能够制作创新菜、酱菜等特色菜品。

（4）厨师长须有团餐管理的经验，至少具备制作大锅菜和精致小锅菜的能力。

（5）特殊时期须有一名团队人员留队值守，以便应对突发情况。

（6）厨师团队要定期与队站开展交流沟通，共商工作思路，提高工作成效，适应工作需要。

（7）乙方必须定期深入队站听取指战员意见，和队站管理方定期沟通，及时满足指战员合理需求。

3.4 管理要求

（1）主、副食品采购由甲方负责。食谱由甲方和乙方服务团队共同制定，乙方应按甲方经济目标要求，协助甲方帮助甲方控制好用餐成本；

（2）乙方应合理搭配菜肴，不断改进菜肴质量，以适合大多数就餐者的口味；乙方团队中应包含本帮菜和其他菜系的厨师，不能菜系单一。

（3）甲方提供厨房、餐厅等用餐场所及用具，乙方应妥善使用并保管好，如有遗失、损坏，乙方负责赔偿；

（4）乙方要爱护厨房设备设施和餐具。仓库物品摆放做到整洁、有序，杜绝食品过期现象。餐厅发生突发问题，乙方需有应急方案（投标文件中提供），及时进行妥善处置，确保供餐正常进行；

（5）乙方派出团队应该服从救援队伍管理要求，服从乙方和招标单位的双重管理。

（6）对于工作表现不符合招标单位需求的厨师或者服务人员，不服从甲方管理的人员，甲方有权随时提出换人需求，乙方需要在 48 小时内满足要求。

（7）队站 求更换的人员不能调派到本项目其他服务点工作。

3.5 卫生管理要求

（1）严格按照《中华人民共和国食品安全法》要求加工、制作食品，厨房用品用具严格实行消毒，消耗材料必须符合卫生标准；

（2）乙方对食堂的厨房、餐厅、包厢等所有区域的卫生，应实行分层负责，责任到人。

（3）每天提供的食品必须留样 48 小时，并作好记录以备查验；

（4）必须对员工加强管理，严格执行各项卫生管理制度，杜绝食物中毒事件的发生，如因乙方过失造成就餐人员食物中毒或其他管理饮食事故，责任均由乙方负责；

（5）自觉接受卫生管理部门和救援队伍管理人员对食堂内工作检查、监督；

（6）做好烟道除垢、地沟油污清理工作等。

（7）严禁在厨房内抽烟。

3.6 安全管理要求

（1）乙方应制定安全制度，落实安全责任，防火、防盗、防毒，保证安全生产，凡因违章操作等造成的事故责任，均由乙方负责；

（2）乙方必须严格执行食品验收检查制度，每日菜品应当同甲方一起验收方可加工。严禁使用任何变质或受污染的原材料制作食品，按规定使用食品添加剂，杜绝食物中毒事件发生；

（3）乙方在设备使用完后落实关气、关电、关水、关门检查制度，预防火灾、偷盗事件发生；

3.7 工作时间及服务人员要求

（1）工作时间要求：食堂全年无休，乙方需按国家法律规定合理安排服务人员班次；

（2）服务人员要求：

1)投标人应按服务项目、时间、区域等要求，合理配置员工；

2)餐饮服务员工持有健康证，服务期内，按服务行业规定由乙方定期安排体检（费用包含在本次投标报价内）。员工要有保密意识、严格遵守规章制度，无违纪违法犯罪记录。 如有不符合上述条件或要求的，甲方有权提出更换，乙方应无条件接受；

3）拟派人员不能超过国家法定退休年龄； 用工应该符合劳动法。

4）按国家规定，持证上岗。每个服务点负责人、厨师需具有初级以上厨师

证书，点心师需具有点心师证书；

5）保持员工队伍稳定，尽量不要随意调整服务人员，调整管理人员及员工应征得甲方同意。

6）合同期间，餐饮服务员工发生工伤等事故，由乙方负责处理并承担相关的费用。

7）投标人需承诺保证服务人员工资满足上海市最低工资标准并且为服务人员缴纳社保公积金。

8）乙方未按照甲方要求配置人员，甲方有权扣除一定费用，根据缺配人员的数量，按照每人 1000 元/每月的标准从合同总费用中扣除费用。

3.8 应急保障要求

消防救援队伍是一支全天候处于应急状态的战斗队，为有效应对各灾种事故，经常开展大型演练、拉动。当遇到大型火灾现场救援的时候，招标人有权根据现场需要，调动中标方参与救援餐饮保障工作。除参加救援现场保障外，中标方还需配合招标方参加应急拉动演练现场保障。通过不断磨合，提升我方综合应急保障能力。由于火灾、抢险救援和水域救援等发生数量不确定，我方无法预估具体频次，从 2023 年数据看，我区相关大型灾害发生数不超过 10 次。投标人需做好现场保障应急响应方案，明确专人负责，确保突发灾情现场需要保障时，能在 1 小时内有效响应，配合招标方做好现场保障工作。现场保障内容主要是根据现场条件和中标方自有设施及甲方设备设施开展现场餐饮制作，直至现场救援任务结束或保障任务结束。参加现场保障人员不能影响各队站日常保障工作。

3.9 其他要求

员工服务费（工资、服装费、体检费、福利费、社保金、公积金等）由乙方自行发放并负责后续事宜；

3.10 安全文明作业要求和应急处置要求

3.10.1 在提供服务期间为确保服务区域及周围环境的整洁和不影响其他活动正常进行，乙方应严格执行国家与上海市有关安全文明施工管理的法律、法规和政策，积极主动加强和落实安全文明施工及环境保护等有关管理工作，并按规定承担相应的费用。乙方若违反规定而造成的一切损失和责任由乙方承担。

3.10.2 乙方在项目实施期间，必须遵守国家与上海市各项有关安全作业规章、规范与制度，安全用火、用电，确保杜绝各类事故的发生。

3.10.3 乙方对其提供服务的人员的人身安全负责，对采购方、第三方的人身安全和财产安全负责。

3.10.4 乙方在提供餐饮服务时应当保护好服务区域内的环境和原有建筑、装饰与设施，保证环境和原有建筑、装饰与设施完好。

3.10.5 各投标人在投标文件中要结合本项目的特点和甲方上述的具体要求制定相应的安全文明施工措施。

3.10.6 建立突发事件应急处置方案，定期开展演练，并做好相应记录。

3.11 考核管理办法和要求（详见附件）

3.12 结算要求

（1）根据考核管理要求，考核合格后按要求付款。

（2）本项目合同总价不变，甲方不会因政策性调价、人工成本等因素（不可抗力除外）的变动而进行调整。

4．权利瑕疵担保

4．1 乙方保证对其交付的服务享有合法的权利。

4．2 乙方保证在服务上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

4．3 乙方保证其所交付的服务没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4．4 如甲方使用该服务构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5．验收

5．1 服务根据合同的规定完成后，甲方应及时进行根据合同的规定进行服务验收。乙方应当以书面形式向甲方递交验收通知书，甲方在收到验收通知书后的10个工作日内，确定具体日期，由双方按照本合同的规定完成服务验收。

5．2 如果属于乙方原因致使未能通过验收，乙方应当排除问题，并自行承担相关费用，同时进行试运行，直至服务完全符合验收标准。

5．3 如果属于甲方原因致使未能通过验收，甲方应在合理时间内排除问题，再次进行验收。如果属于故障之外的原因，除本合同规定的不可抗力外，甲方不愿或未能在规定的时间内完成验收，则由乙方单方面进行验收，并将验收报告提交甲方，即视为验收通过。

5．4 甲方根据合同的规定对服务验收合格后，甲方收取发票并签署验收意见。

6．保密

6．1 如果甲方或乙方提供的内容属于保密的，应签订保密协议，甲乙双方均有保密义务。

7．付款

7．1 本合同以人民币付款（单位：元）。

7．2 本合同款项按照以下方式支付。

7．2．1 付款内容：

7．2．2 付款条件：**分期付款**

通过考核后，每季度支付一次该季度服务费。其中24年底如因项目预算安排原因，出现预算经费不足的，甲方按照现有预算资金支付，不足部分待预算调整到位后或下一支付周期一并支付；如25年初因预算审批不及时的，甲方待预算资金到位后及时支付相关费用。

注：1.其中综保站按入住时间起计费结算，扣除未入驻时间费用。

2.中标后中标方非不可抗力原因的，无故中止合同的，给招标方工作造成被

动，带来损失的，赔偿招标方中标金额 10%费用，并将相关情况上报财政予以处罚。

8．甲方（甲方）的权利义务

8．1、甲方有权在合同规定的范围内享受服务，对没有达到合同规定的服务质量或标准的服务事项，甲方有权要求乙方在规定的时间内加急提供服务，直至符合要求为止。

8．2 如果乙方无法完成合同规定的服务内容、或者服务无法达到合同规定的服务质量或标准的，造成的无法正常运行，甲方有权邀请第三方提供服务，其支付的服务费用由乙方承担；如果乙方不支付，甲方有权在支付乙方合同款项时扣除其相等的金额。

8．3 由于乙方服务质量或延误服务的原因，使甲方有关或设备损坏造成经济损失的，甲方有权要求乙方进行经济赔偿。

8．4 甲方在合同规定的服务期限内有义务为乙方创造服务工作便利，并提供适合的工作环境，协助乙方完成服务工作。

8．5 如果甲方因工作需要对原有进行调整，应有义务并通过有效的方式及时通知乙方涉及合同服务范围调整的，应与乙方协商解决。

9．乙方的权利与义务

9．1 乙方根据合同的服务内容和要求及时提供相应的服务，如果甲方在合同服务范围外增加或扩大服务内容的，乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

9．2 乙方为了更好地进行服务，满足甲方对服务质量的要求，有权利要求甲方提供合适的工作环境和便利。在进行故障处理紧急服务时，可以要求甲方进行合作配合。

9．3 如果由于甲方的责任而造成服务延误或不能达到服务质量的，乙方不承担违约责任。

9．4 乙方保证在服务中，未经甲方许可不得使用含有可以自动终止或妨碍系统运作的软件和硬件，否则，乙方应承担赔偿责任。

9． 5 乙方在履行服务时，发现存在潜在缺陷或故障时，有义务及时与甲方联系，共同落实防范措施，保证正常运行。

9．6 如果乙方确实需要第三方合作才能完成合同规定的服务内容和服务质量的，应事先征得甲方的同意，并由乙方承担第三方提供服务的费用。

10．补救措施和索赔

10．1 甲方有权根据质量检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

10．2 在服务期限内，如果乙方对提供服务的缺陷负有责任而甲方提出索赔，乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

（1）根据服务的质量状况以及甲方所遭受的损失，经过买卖双方商定降低服务的价格。

（2）如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内，按照上述规定的任何一种方法采取补救措施，甲方有权从应付的合同款项中扣除索赔金额，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权进一步要求乙方赔偿。

11．履约延误

11．1 乙方应按照合同规定的时间、地点提供服务。

11.2 如乙方无正当理由而拖延服务，甲方有权解除合同并追究乙方的违约责任。

11．3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时提供服务的情况时，应及

时以书面形式将拖延的事实、可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意延期提供服务。

12. 误期赔偿

12.1 除合同第 13 条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间提供服务，甲方可以应付的合同款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每（天）赔偿延期服务的服务费用的百分之零点五（0.5%）计收，直至提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五（5%）。（一周按七天计算，不足七天按一周计算。）一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可考虑终止合同。

13. 不可抗力

13.1 如果合同各方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话，不应该承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。

13.2 本条所述的“不可抗力”系指那些双方不可预见、不可避免、不可克服的事件，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震、国家政策的重大变化，以及双方商定的其他事件。

13.3 在不可抗力事件发生后，当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。合同各方应尽可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

14. 履约保证金

无。

15. 争端的解决

15.1 甲乙双方如在履行合同中发生纠纷，首先应友好协商，协商不成，甲乙双方均应向合同签订地法院起诉。

16. 违约终止合同

16.1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可在下列情况下向乙方发出书面通知书，提出终止部分或全部合同。

（1）如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供部分或全部服务。

（2）如果乙方服务未达到甲方要求，考核结果触发终止合同条件的，甲方有权终止合同。

（3）如乙方人员不服从甲方管理，给甲方名誉、生活保障造成重大影响的，3天不能正常就餐的，乙方不能及时解决的，甲方有权终止合同，不承担任何责任。

（4）如乙方服务不满意，甲方约谈交流2次后没有改观的，配合不积极，甲方有权终止合同。

（5）如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

16.2 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》之规定由有关部门追究其法律责任。

17. 破产终止合同

17.1 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

18. 合同转让和分包

18.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得转让和分包其应履行的合同义务。

19. 合同生效

19. 1 本合同在合同各方签字盖章后生效。

19. 2 本合同一式 份，甲乙双方各执一份。一份送同级政府采购监管部门备案。

20. 合同附件

20. 1 本合同附件包括：招标(采购)文件、投标（响应）文件、考核管理办法

20. 2 本合同附件与合同具有同等效力。

20. 3 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。

21. 合同修改

21. 1 除了双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

22. 其他补充内容：

签约各方：

甲方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

日期：2024-09-19

乙方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

日期：2024-09-19

合同签订点:网上签约

松江区消防支队餐饮保障考核登记表				
序号	考核项目	考核内容及评分标准（每季度考核一次，每大项 20 分，扣完为止）	考核情况	得分
1	作风纪律（20 分）	1、工作人员上下班迟到、早退的，每次扣 2 分，因迟到影响中队正常开饭的，扣 3 分； 2、未按照管理规定着装、佩戴相关卫生防护服饰、不戴口罩的和仪容不整的，每次扣 2 分； 3、健康证过期未及时更新的每次扣 3 分； 4、工作人员无证上岗的，每次扣 3 分； 5、工作人员未经允许，将单位食品带回家的，每次扣 3 分； 6、工作、生活中，言行举止不文明，相互之间发生争吵、冲突，造成不良影响的，每次扣 3 分； 7、故意损坏公用装备物资、营房设施的，除按规定赔偿损失外，每次扣 3 分；		
2	环境卫生（20 分）	8、厨房卫生较差，设备表面有油渍，餐具、炊具没有进行分类保存的，每次扣 3 分； 9、储存间及冰箱内放置凌乱，未落实生熟分开，未对冰箱定期除冰，冰箱内放置黑色塑料袋的，每次扣 3 分； 10、就餐完毕后未对餐厅桌椅、餐具架、送餐台、食堂餐具、厨具，进行彻底打扫、清洗，存在油渍的，每次扣 3 分；		

		11、厨房及餐厅地面存在垃圾杂物、积水，地面未做到干净、整洁的，每次扣 3 分； 12、厨房、餐厅未做到窗明几净、墙壁清洁的，每次扣 3 分； 13、下水道、水池未进行定期清洁，造成菜渣等杂物堵塞通道，排水不畅以及有异味等情况，每次扣 3 分； 14、灶台上的用具及各种调料摆放不整齐，存在明显污质的，每次扣 2 分；		
3	加工制作（20 分）	15、未按菜谱加工饭菜，制作的饭菜粗糙，刀工不精细，装盘马虎随意的扣 2 分； 16、因保存和操作不当，造成人员轻微食物中毒的，每次扣 5 分； 17、因工作不到位，被本级、上级单位通报批评的，每次扣 3 分； 18、未按要求落实好食品留样的，每次扣 2 分 19、未按要求每天清洗炉罩炉灶，每周清洗抽油烟机滤网，每次扣 2 分； 20、下班前未及时关闭各种设施的阀门，确保水、电、气、烟罩的安全的，每次扣 2 分； 21、在厨房工作域进行抽烟，每次扣 2 分； 22、未按照要求积极参与食品验收的，出入库未落实系		

		统登记的，每次扣 2 分；		
4	质量品质（20 分）	23、菜肴制作满意度不达 80%以上的，菜肴口味不符合消防员 80%以上人数的，扣 4 分； 24、未组织员工开展创新菜肴制作活动，确保伙食品质，扣 4 分； 25、未落实每季度开展一次特色风味食品制作活动，扣 4 分； 26、菜谱定制不符合消防员口味，不能及时调整的，扣 4 分； 27、早餐点心品种单一、口味单调的，扣 4 分；		
5	单位责任落实（20 分）	28、未落实专人驻点负责的管理的，扣 5 分； 29、人员安排未按合同要求，制作满意度不高的，扣 5 分； 30、未落实每月到各点听取意见，落实意见不积极的，扣 5 分； 31、对支队讲评指出的问题整改不及时的，扣 5 分； 32、人员更换频繁，服务保障队伍不稳定的，扣 5 分；		
6	否决条款	若发生食品安全事故，经调查属于中标单位责任的，取消合同并承担相应赔偿。		
	合计			

注：招标人每季度按照考核细则对中标人进行检查考核，得分低于 85 分的，招标人有权立即解除合同，不承担任何责任。

季度满意度调查表

内容	卫生			菜肴质量				服务质量			
	环境卫生	菜肴卫生	个人卫生	菜肴色香味	菜肴品种	菜肴搭配	菜肴新鲜度	服务态度	供应数量	操作规范	总评
	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
打分											

注：满意度测评由招标人每季度对服务单位进行满意度调查，队站 指战员参与。满意率低于 80%的，招标人将对中标人约谈。满意率低于 60%的，招标人有权立即解除合同，不承担任何责任。

（2）对应项目任意一笔服务费申请支付发票凭证



电子发票（普通发票）

发票号码：25312000000113272609

开票日期：2025年04月15日

购买方信息	名称：松江区消防救援支队 统一社会信用代码/纳税人识别号：11310117MB2F32579B	销售方信息	名称：上海朝府城餐饮有限公司 统一社会信用代码/纳税人识别号：91310117684097228H

下载次数：2

项目名称	规格型号	单位	数量	单价	金额	税率/征收率	税额
*餐饮服务*餐饮服务费					678451.06	6%	40707.06
合计					¥678451.06		¥40707.06
价税合计（大写）	⊗柒拾壹万玖仟壹佰伍拾捌圆壹角贰分				（小写）¥719158.12		
备注	开户行及账号：中国农业银行松江支行 03801300040087241 2024年12月19日到2025年3月18日餐饮服务费						

开票人：李志强

4.2024 年九亭派出所食堂购买第三方服务项目的合同

（1）合同文件

2024年九亭派出所食堂购买第三方服务项目的合同

合同统一编号： 11N00247377620234005

合同内部编号：

合同各方：

甲方：上海市松江区九亭镇人民政府	乙方：上海朝府城餐饮有限公司
	法定代表人：李建云（男）
地址：上海市松江区九亭镇康亭路 100 号	地址：上海市松江区中山东路 132 号南侧西四
邮政编码：201615	邮政编码：201600
电话：021-24067119	电话：13795263802
传真：	传真：021-5783567
联系人：沈昊	联系人：朱保红

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》之规定，本合同当事人在平等、自愿的基础上，经协商一致，同意按下述条款和条件签署本合同：

1．乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务：

1．1 乙方所提供的 2024 年九亭派出所食堂购买第三方服务项目 服务其来源应符合国家的有关规定，服务的内容、要求、服务质量等详见磋商文件和响应文件。

1

2. **合同价格、服务地点和服务期限**

2．1 合同价格

本合同价格为 1269216 **元，人民币**壹佰贰拾陆万玖仟贰佰壹拾陆元整**。服务人数** 13 **人，**包括管理人员 1 名、厨师 4 名、切配工 3 名、服务员 2 名、消洗工 3 名。

乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价中，甲方不再另行支付其它任何费用。

2．2 服务地点：松江区九亭镇易富路 180 号。

2．3 服务期限 ：1 年，2024 年 1 月 1 日至 2024 年 12 月 31 日。

3. **质量标准和要求**

3．1 乙方所提供的服务的质量标准按照国家标准、行业标准或制造厂家企业标准确定，上述标准不一致的，以严格的标准为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

3．2 乙方所交付的 2024 年九亭派出所食堂购买第三方服务项目 服务还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生之规定。

3．3 质量目标：乙方必须通过有效的管理，达到服务行为规范化、伙食结构营养化、质量规范标准化、卫生安全制度化、服务对象满意度提高的服务标准。

4. **服务内容、用餐方式、餐点要求**

4．1 工作日早 中午 晚上工作餐。

4．2 部分会议的快餐。

4．3 公务接待用餐。

4．4 双休日和节假日派出所工作人员加班值班备勤用餐。

4．5 餐点要求：

午餐 晚餐以快餐为主（二大荤一小荤一蔬菜一汤一水果/酸奶），确保九菜以上（三大荤三小荤三蔬菜）面交头四个一汤一水果提供自选就餐。早点以面食、稀饭等为主，兼顾各类点心。

5．验收（考核）

5．1 服务根据合同的规定完成后，甲方应及时进行根据合同的规定进行服务验收。乙方应当以书面形式向甲方递交验收通知书，甲方在收到验收通知书后的 10 个工作日内，确定具体日期，由双方按照本合同的规定完成服务验收。甲方有权委托第三方检测机构进行验收，对此乙方应当配合。

5．2 甲方根据合同的规定对服务验收合格后，甲方收取发票并签署验收意见。

5．3 合同期内，为了确保食堂服务质量，甲方每月对乙方的工作及运行状况进行考核。甲方服务质量监督小组每月对服务单位的考核和测评全年平均分应不低于 90 分（总分为 100 分）。考核等级标准划分为 A、B、C 等级，具体是：A：90 分以上（含 90 分）、B：90-80（含 80 分）、C、80 分以下。

考核为 A 等级，按照合同规定全额支付管理费；考核为 B 等级，甲方有权扣除乙方当月管理费；考核为 C 等级，除扣款外，甲方有权终止合同。一月一考核，考核低于 90 分的，每低 1 分月度服务费中扣 2000 元。年度接受甲方综合考核（指一年 12 个月的月度考核平均分），如遇服务满意率达不到 90 分及以上的，甲方有权作出：乙方不得参加甲方下一轮的食堂餐饮项目投标工作。

5．4 考核表等详见附件一《服务项目考核测评》、附件二《食堂服务月度质量评估细则》。

6. 保密

6.1 如果甲方或乙方提供的内容属于保密的，应签订保密协议，甲乙双方均有保密义务。

7. 付款

7.1 本合同以人民币付款（单位：元）。

7.2 本合同款项按照以下方式支付。

7.2.1 付款内容：

按季支付，采购人在对上一季度服务考核后，结合考核成绩，支付供应商食堂管理服务费

7.2.2 付款条件：

按季支付，采购人在对上一季度服务考核后，结合考核成绩，支付供应商食堂管理服务费。

8. 甲方（甲方）的权利义务

8.1、甲方有权在合同规定的范围内享受 2024 年九亭派出所食堂购买第三方服务项目 服务，对没有达到合同规定的服务质量或标准的服务事项，甲方有权要求乙方在规定的时间内加急提供服务，直至符合要求为止。

8.2 如果乙方无法完成合同规定的服务内容、或者服务无法达到合同规定的服务质量或标准的，造成 2024 年九亭派出所食堂购买第三方服务项目 的无法正常运行，甲方有权邀请第三方提供服务，其支付的服务费用由乙方承担；如果乙方不支付，甲方有权在支付乙方合同款项时扣除其相等的金额。

8.3 由于乙方服务质量或延误服务的原因，使甲方有关或设备损坏造成经济损失的，甲方有权要求乙方进行经济赔偿。

8.4 甲方在合同规定的服务期限内有义务为乙方创造服务工作便利，并提供适合的工作环境，协助乙方完成服务工作。

8．5 甲方负责食品卫生质量监督、伙食价格标准的确定和组织病人、职工对食堂满意度测评及反馈。

8． 6 甲方有权对中标人工作人员的个人行为进行监督，并建议中标人对不符合要求的人员进行调换。

9．乙方的权利与义务

9．1 乙方根据合同的服务内容和要求及时提供相应的服务，如果甲方在合同服务范围外增加或扩大服务内容的，乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

9．2 人员配备：管理人员 1 名、厨师 4 名、切配工 3 名、服务员 2 名、消洗工 3 名，共 13 名。

9．3 从业人员必须持有有效身份证和健康证，非本市户籍人员必须持有临时居住证，年龄范围在 18 周岁至 60 周岁之间（女的不超过 50 周岁）。厨师类人员必须持有本人餐饮相应等级证书，并且从事本行业三年以上。

9．4 乙方确保证服务时，其公司管理人员不得作为现场委派工作服务人员。

9．5 乙方服务人员需提供健康证及服务人员名单上墙制度。

9．6 乙方应按《劳动合同》的规定聘请和管理员工，确定其工资报酬，工资发放、社保缴纳及其他相关要求符合法律法规及劳动法要求。

9．7 乙方应接受甲方主管部门的监督、指导、检查和考核。

9．8 乙方负责供应职工餐，食堂日常管理，设备维护，食品卫生等。

10．设施、设备的使用

10．1 甲方提供食堂经营必须的场地、设备、设施无偿给乙方使用，乙方在使用中应保持场地、设备、设施的整洁和完好无损，合同到期后归还甲方。期间，如无因乙方人为损坏需维

修和更换而产生的费用由甲方承担。

10．2 乙方可以无偿使用水、电、煤气。

10．3 所有餐具及易耗品全部由甲方提供。

11．管理要求

11．1 食品卫生及安全：乙方必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《中华人民共和国消防法》、《中华人民共和国安全生产法》等各项国家及地方的法规。

11．2 环境卫生：乙方必须保证经营场所（包括操作区和就餐区）环境整洁。并接受甲方及本地区卫生监督部门检查考核，如发生食物中毒事件必须及时整顿整改并接受处罚。

11．3 服务质量：乙方必须做到供应品种丰富，菜肴质量好，服务态度佳。

11．4 资产管理：

1）乙方对甲方提供的各类设备设施有妥善保管和爱惜使用的责任。

2）乙方签署合同时应对现有设备设施进行验收。

3）服务过程中发现设备设施故障应立即报修。

4）遗失、人为损坏或因使用不当导致设备提前报废的，乙方须按折旧价的 20%—90%进行赔偿。

12．误期赔偿

12．1除合同第 13 条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间提供服务，甲方可以应付的合同款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每（天）赔偿延期服务的服务费用的百分之零点五（0.5%）计收，直至提供服务为止。但误期赔偿费的最高

限额不超过合同价的百分之五（5%）。（一周按七天计算，不足七天按一周计算。）一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可考虑终止合同。

13. 不可抗力

13.1 如果合同各方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话，不应该承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。

13.2 本条所述的“不可抗力”系指那些双方不可预见、不可避免、不可克服的事件，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震、国家政策的重大变化，以及双方商定的其他事件。

13.3 在不可抗力事件发生后，当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。合同各方应尽可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

14. 履约保证金

14.1 在本合同签署之后，乙方应向甲方提交一笔金额为 **不收取** 元人民币的履约保证金。履约保证金应自出具之日起至全部服务按本合同规定验收合格后三十天内有效。在全部服务按本合同规定验收合格后 15 日内，甲方应一次性将履约保证金无息退还乙方。

14.2 履约保证金可以采用支票或者甲方认可的银行出具的保函。乙方提交履约保证金所需的有关费用均由其自行负担。

14.3 如乙方未能履行本合同规定的任何义务，则甲方有权从履约保证金中得到补偿。履约保证金不足弥补甲方损失的，乙方仍需承担赔偿责任。

15. 争端的解决

15.1 甲乙双方如在履行合同中发生纠纷，首先应友好协商，协商不成，甲乙双方均应向合同签订地法院起诉。

16. 违约终止合同

16.1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可在下列情况下向乙方发出书面通知书，提出终止部分或全部合同。

（1）如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供部分或全部服务。

（2）如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

16.2 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》之规定由有关部门追究其法律责任。

17. 破产终止合同

17.1 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

18. 合同转让和分包

18.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得转让和分包其应履行的合同义务。

19. 合同生效

19.1 本合同在合同各方签字盖章后生效。

19.2 本合同一式 6 份，甲乙双方各执 2 份。一份政府采购管理办公室备案，一份送招标代理机构备案。

20. 合同附件

20.1 本合同附件包括： 招标(采购)文件、投标（响应）文件、考核办法。

20.2 本合同附件与合同具有同等效力。

20.3 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。

21. 合同修改

21.1 除了双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

22. 考核办法

22.1 详见：附件一：食堂月工作考核表 附件二：季度满意度测评表 。

23. 补充条款

签约各方：

甲方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

日期：2023-12-29

乙方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

日期：2023-12-29

合同签订点:网上签约

附件：

服务项目考核测评

对服务单位的服务项目进行考核和测评规则如下：

1、甲方服务质量监督小组每月对服务单位的考核和测评全年平均分应不低于 90 分（总分为 100 分）。

2、为了保障甲方权利和加强对乙方的管理，甲方有权对乙方服务考核测评的考核等级标准划分为 A、B、C 等级，具体是：A：90 分以上（含 90 分）、B：90-80（含 80 分）、C、80 分以下。

3、考核为 A 等级，按照合同规定支付管理费；考核为 B 等级，甲方有权扣除乙方当月管理费；考核为 C 等级，甲方有权终止合同。

4、员工考勤管理，以是否按时上班为主，若一次超过三小时且没有请假者，按旷工处理；旷工半天扣罚当月考核费、旷工一天扣罚三个月考核费；一个月内旷工超过三次，按自动离职处理。

附：1、食堂服务月度质量评估细则

2、员工考勤管理统计表

附件 1：食堂月工作考核表

食堂服务月度质量评估细则

序号	项目	内　　容	分 值（每次）	备 注
1	伙食质量	主副食品、调料等原料必须从正规渠道进货，蔬菜要求新鲜、洁净无污染	10	
2		采购不需加工食品必须达到卫生标准要求，要标有生产日期及保质期限，无霉变、异味现象	7	
3		食品食物中出现杂物、不熟或口感较差现象	5	
4		中、晚饭副食菜品不低于 2 大荤 3 小荤 2 素质 1 汤，营养搭配合理	5	
5	服务质量	炊事人员必须持有效的健康证上岗，定时检查，进入操作间必须穿戴整洁的工作服、工作帽	6	
6		炊事人员必须保持整洁，操作食品时禁止吸烟、挖鼻孔、对食品打喷嚏等不卫生行为	7	
7		服务人员要态度和蔼，微笑服务，不得与就餐人员发生争吵等不文明行为	7	
8		按照服务单位规定时间开饭	6	
9	卫生质量	工作间无苍蝇、老鼠出入现象，防蝇、防鼠等设施完备	6	
10		原料、半成品、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	5	
11		生、熟食品分开，食品存放分类分架，无过期、变质食品	7	
12		工作间卫生清洁、地面干净、无积水、无杂物，操作台及灶台卫生清洁	6	
13		就餐场所地面及桌椅每日清扫，地面整洁，桌椅洁净无油污	7	
14		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	7	

		三消毒四隔离”		
15		建立食品留样 48 小时制度，并在留样容器盒上标明菜名、日期、时间	9	
合计总分		100 分		

注：1、为了确保食堂社会化单位的工作质量，结合《后勤服务质量监督考核评价办法》的有关内容，每月对服务单位的工作及运行状况进行考核。

2、考核等级标准划分为 A、B、C 等级，具体是：A：90 分以上（含 90 分）、B：90-80（含 80 分）、C、80 分以下。考核为 A 等级，按照合同规定全额支付管理费；考核为 B 等级，甲方有权扣除乙方当月管理费，每扣 1 分相应扣除当月管理费 2000 元；考核为 C 等级，甲方有权扣除乙方当月管理费，每扣 1 分相应扣除当月管理费 2000 元，同时甲方有权无条件单方面终止合同。

（2）对应项目任意一笔服务费申请支付发票凭证



电子发票（普通发票）

发票号码：25312000000214752334

开票日期：2025年07月09日

购买方信息	名称：上海松江区九亭镇平安管理服务站 统一社会信用代码/纳税人识别号：52310117080094712Q	销售方信息	名称：上海朝府城餐饮有限公司 统一社会信用代码/纳税人识别号：91310117684097228H

下载次数：2

项目名称	规格型号	单位	数量	单价	金额	税率/征收率	税额
*餐饮服务*6月份餐饮服务费					105799.06	6%	6347.94
合计					¥105799.06		¥6347.94
价税合计（大写）	⊗壹拾壹万贰仟壹佰肆拾柒圆整				（小写）¥112147.00		
备注	开户行及账号：中国农业银行松江支行 03801300040087241						

开票人：李志强

5.松江区泗泾医院食堂餐饮服务的合同

（1）合同文件

松江区泗泾医院食堂餐饮服务的合同

合同统一编号：11N42505956920231801

合同内部编号：

合同双方：

甲方：上海市松江区泗泾医院	乙方：上海朝府城餐饮有限公司
地址：上海市松江区泗泾镇泗通路 389 号	地址：
邮政编码：	邮政编码：201600
电话：13564743568	电话：021-57835656
传真：	传真：
联系人：张铮	联系人：李建云

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国合同法》之规定，本合同当事人在平等、自愿的基础上，经协商一致，同意按下述条款和条件签署本合同：

1．乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务：

1．1 乙方所提供的服务其来源应符合国家的有关规定，服务的内容、要求、服务质量等详见合同附件。

2．合同价格、服务地点和服务期限

2．1 合同价格

本合同价格为 3866000 元整（叁佰捌拾陆万陆仟元整）。

1

乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价中，甲方不再另行支付其它任何费用。

2．2 服务地点：上海市松江区泗泾医院

2．3 服务期限

本服务的服务期限：。

3．质量标准和要求

3．1 乙方所提供的服务的质量标准按照国家标准、行业标准或制造厂家企业标准确定，上述标准不一致的，以严格的标准为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

3．2 乙方所交付的服务还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生之规定。

4．权利瑕疵担保

4．1 乙方保证对其交付的服务享有合法的权利。

4．2 乙方保证在服务上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

4．3 乙方保证其所交付的服务没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4．4 如甲方使用该服务构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5．验收

5．1 服务根据合同的规定完成后，甲方应及时进行根据合同的规定进行服务验收。乙方应当以书面形式向甲方递交验收通知书，甲方在收到验收通知书后的

10 个工作日内，确定具体日期，由双方按照本合同的规定完成服务验收。甲方有权委托第三方检测机构进行验收，对此乙方应当配合。

5．2 如果属于乙方原因致使系统未能通过验收，乙方应当排除故障，并自行承担相关费用，同时进行试运行，直至服务完全符合验收标准。

5．3 如果属于甲方原因致使系统未能通过验收，甲方应在合理时间内排除故障，再次进行验收。如果属于故障之外的原因，除本合同规定的不可抗力外，甲方不愿或未能在规定的时间内完成验收，则由乙方单方面进行验收，并将验收报告提交甲方，即视为验收通过。

5．4 甲方根据合同的规定对服务验收合格后，甲方收取发票并签署验收意见。

6．保密

6．1 如果甲方或乙方提供的内容属于保密的，应签订保密协议，甲乙双方均有保密义务。

7．付款

7．1 本合同以人民币付款（单位：元）。

7．2 本合同款项按照以下方式支付。

7．2．1 付款内容：（分期付款）

7．2．2 付款条件：

分期付款

（1）本合同付款按照上述付款内容和付款次序分期付款。

8．甲方（甲方）的权利义务

8．1、甲方有权在合同规定的范围内享受，对没有达到合同规定的服务质量或标准的服务事项，甲方有权要求乙方在规定的时间内加急提供服务，直至符合要求为止。

8．2 如果乙方无法完成合同规定的服务内容、或者服务无法达到合同规定的服务质量或标准的，造成的无法正常运行，甲方有权邀请第三方提供服务，其支付的服务费用由乙方承担；如果乙方不支付，甲方有权在支付乙方合同款项时扣除其相等的金额。

8．3 由于乙方服务质量或延误服务的原因，使甲方有关或设备损坏造成经济损失的，甲方有权要求乙方进行经济赔偿。

8．4 甲方在合同规定的服务期限内有义务为乙方创造服务工作便利，并提供适合的工作环境，协助乙方完成服务工作。

8．5 当或设备发生故障时，甲方应及时告知乙方有关发生故障的相关信息，以便乙方及时分析故障原因，及时采取有效措施排除故障，恢复正常运行。

8． 6 如果甲方因工作需要对原有进行调整，应有义务并通过有效的方式及时通知乙方涉及合同服务范围调整的，应与乙方协商解决。

9．乙方的权利与义务

9．1 乙方根据合同的服务内容和要求及时提供相应的服务，如果甲方在合同服务范围外增加或扩大服务内容的，乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

9．2 乙方为了更好地进行服务，满足甲方对服务质量的要求，有权利要求甲方提供合适的工作环境和便利。在进行故障处理紧急服务时，可以要求甲方进行合

作配合。

9．3 如果由于甲方的责任而造成服务延误或不能达到服务质量的，乙方不承担违约责任。

9．4 由于因甲方工作人员人为操作失误、或供电等环境不符合合同设备正常工作要求、或其他不可抗力因素造成的设备损毁，乙方不承担赔偿责任。

9．5 乙方保证在服务中，未经甲方许可不得使用含有可以自动终止或妨碍系统运作的软件和硬件，否则，乙方应承担赔偿责任。

9． 6 乙方在履行服务时，发现存在潜在缺陷或故障时，有义务及时与甲方联系，共同落实防范措施，保证正常运行。

9．7 如果乙方确实需要第三方合作才能完成合同规定的服务内容和服务质量的，应事先征得甲方的同意，并由乙方承担第三方提供服务的费用。

9．8 乙方保证在服务中提供更换的部件是全新的、未使用过的。如果或证实服务是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以根据本合同第 10 条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

10．补救措施和索赔

10．1 甲方有权根据质量检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

10．2 在服务期限内，如果乙方对提供服务的缺陷负有责任而甲方提出索赔，乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

（1）根据服务的质量状况以及甲方所遭受的损失，经过买卖双方商定降低服务的价格。

（2）乙方应在接到甲方通知后七天内，根据合同的规定负责采用符合规定的规

格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换在服务中有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。

（3）如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内，按照上述规定的任何一种方法采取补救措施，甲方有权从应付的合同款项中扣除索赔金额，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权进一步要求乙方赔偿。

11．履约延误

11．1 乙方应按照合同规定的时间、地点提供服务。

11．2 如乙方无正当理由而拖延服务，甲方有权没收乙方提供的履约保证金，或解除合同并追究乙方的违约责任。

11．3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时提供服务的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实、可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意延期提供服务。

12．误期赔偿

12．1除合同第13条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间提供服务，甲方可以应付的合同款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每（天）赔偿延期服务的服务费用的百分之零点五（0.5%）计收，直至提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五（5%）。（一周按七天计算，不足七天按一周计算。）一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可考虑终止合同。

13. 不可抗力

13. 1 如果合同各方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话，不应该承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。

13. 2 本条所述的“不可抗力”系指那些双方不可预见、不可避免、不可克服的事件，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震、国家政策的重大变化，以及双方商定的其他事件。

13. 3 在不可抗力事件发生后，当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。合同各方应尽可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

14. 履约保证金

14. 1 在本合同签署之前，乙方应向甲方提交一笔金额为元人民币的履约保证金。履约保证金应自出具之日起至全部服务按本合同规定验收合格后三十天内有效。在全部服务按本合同规定验收合格后 15 日内，甲方应一次性将履约保证金无息退还乙方。

14. 2 履约保证金可以采用支票或者甲方认可的银行出具的保函。乙方提交履约保证金所需的有关费用均由其自行负担。

14. 3 如乙方未能履行本合同规定的任何义务，则甲方有权从履约保证金中得到补偿。履约保证金不足弥补甲方损失的，乙方仍需承担赔偿责任。

15. 争端的解决

15. 1 合同各方应通过友好协商，解决在执行本合同过程中所发生的或与本合同

有关的一切争端。如从协商开始十天内仍不能解决，可以向同级政府采购监管部门提请调解。

15．2 调解不成则提交上海仲裁委员会根据其仲裁规则和程序进行仲裁。

15．3 如仲裁事项不影响合同其它部分的履行，则在仲裁期间，除正在进行仲裁的部分外，本合同的其它部分应继续执行。

16．违约终止合同

16．1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可在下列情况下向乙方发出书面通知书，提出终止部分或全部合同。

（1）如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供部分或全部服务。

（2）如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

16．2 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》之规定由有关部门追究其法律责任。

17．破产终止合同

17．1 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

18．合同转让和分包

18.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得转让和分包其应履行的合同义务。

19. 合同生效

19. 1 本合同在合同各方签字盖章并且甲方收到乙方提供的履约保证金后生效。

19. 2 本合同一式份，甲乙双方各执一份。一份送同级政府采购监管部门备案。

20. 合同附件

20. 1 本合同附件包括： 招标(采购)文件、投标（响应）文件

20. 2 本合同附件与合同具有同等效力。

20. 3 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。

21. 合同修改

21. 1 除了双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

签约各方：

甲方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

日期：2023-12-12

乙方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

日期：2023-12-12

合同签订点:网上签约

（2）对应项目任意一笔服务费申请支付发票凭证



电子发票（普通发票）

发票号码：25312000000111657255

开票日期：2025年04月14日

购买方信息	名称：上海市松江区泗泾医院 统一社会信用代码/纳税人识别号：1231011742505956 9H	销售方信息	名称：上海朝府城餐饮有限公司 统一社会信用代码/纳税人识别号：91310117684097228H

下载次数：2

项目名称	规格型号	单位	数量	单价	金额	税率/征收率	税额
*餐饮服务*餐饮服务费					455896.23	6%	27353.77
合计					¥455896.23		¥27353.77
价税合计（大写）	⊗肆拾捌万叁仟贰佰伍拾圆整				（小写）¥483250.00		
备注	开户行及账号：中国农业银行松江支行 03801300040087241 2025年1月1日-2025年3月31日服务费						

开票人：李志强

6.2025-2026 年区生态环境局食堂第三方服务的合同

（1）合同文件

2025-2026 年区生态环境局食堂第三方服务的合同

合同统一编号： 11N00247236X20241201

合同内部编号：

合同各方：

甲方：上海市松江区生态环境局

地址：松江区荣乐东路 2279 号

邮政编码：

电话：021-67772876

传真：

联系人：机构管理员

乙方：上海朝府城餐饮有限公司

法定代表人：李建云（男）

地址：上海市松江区中山东路 132 号南侧西四

邮政编码：201613

电话：021-57835656

传真：

联系人：张凤丽

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》之规定，本合同当事人在平等、自愿的基础上，经协商一致，同意按下述条款和条件签署本合同：

1．乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务：

1．1 乙方所提供的服务其来源应符合国家的有关规定，服务的内容、要求、服务质量等详见合同附件。

1

2. 合同价格、服务地点和服务期限

2．1 合同价格

本合同价格为 1950000 元整（**壹佰玖拾伍万元整**）。

乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价中，甲方不再另行支付其它任何费用。

2．2 服务地点

2．3 服务期限

本服务的服务期限：2025.1.1-2026.12.31。

3．质量标准和要求

3．1 乙方所提供的服务的质量标准按照国家标准、行业标准或制造厂家企业标准确定，上述标准不一致的，以严格的标准为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

3．2 乙方所交付的服务还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生之规定。

4．权利瑕疵担保

4．1 乙方保证对其交付的服务享有合法的权利。

4．2 乙方保证在服务上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

4．3 乙方保证其所交付的服务没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4．4 如甲方使用该服务构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5．验收

5．1 服务根据合同的规定完成后，甲方应及时进行根据合同的规定进行服务验收。乙方应当以书面形式向甲方递交验收通知书，甲方在收到验收通知书后的10个工作日内，确定具体日期，由双方按照本合同的规定完成服务验收。甲方有权委托第三方检测机构进行验收，对此乙方应当配合。

5．2 如果属于乙方原因致使系统未能通过验收，乙方应当排除故障，并自行承担相关费用，同时进行试运行，直至服务完全符合验收标准。

5．3 如果属于甲方原因致使系统未能通过验收，甲方应在合理时间内排除故障，再次进行验收。如果属于故障之外的原因，除本合同规定的不可抗力外，甲方不愿或未能在规定的时间内完成验收，则由乙方单方面进行验收，并将验收报告提交甲方，即视为验收通过。

5．4 甲方根据合同的规定对服务验收合格后，甲方收取发票并签署验收意见。

6．保密

6．1 如果甲方或乙方提供的内容属于保密的，应签订保密协议，甲乙双方均有保密义务。

7．付款

7．1 本合同以人民币付款（单位：元）。

7．2 本合同款项按照以下方式支付。

7．2．1 付款内容：（分期付款）

7．2．2 付款条件：

分期付款

服务费按季支付，每季度服务结束后，由采购人根据考核结果支付上一季度服务费。

8．甲方（甲方）的权利义务

8．1、甲方有权在合同规定的范围内享受，对没有达到合同规定的服务质量或标准的服务事项，甲方有权要求乙方在规定的时间内加急提供服务，直至符合要求为止。

8．2 如果乙方无法完成合同规定的服务内容、或者服务无法达到合同规定的服务质量或标准的，造成的无法正常运行，甲方有权邀请第三方提供服务，其支付的服务费用由乙方承担；如果乙方不支付，甲方有权在支付乙方合同款项时扣除其相等的金额。

8．3 由于乙方服务质量或延误服务的原因，使甲方有关或设备损坏造成经济损失的，甲方有权要求乙方进行经济赔偿。

8．4 甲方在合同规定的服务期限内有义务为乙方创造服务工作便利，并提供适合的工作环境，协助乙方完成服务工作。

8．5 当或设备发生故障时，甲方应及时告知乙方有关发生故障的相关信息，以便乙方及时分析故障原因，及时采取有效措施排除故障，恢复正常运行。

8．6 如果甲方因工作需要对原有进行调整，应有义务并通过有效的方式及时通知乙方涉及合同服务范围调整的，应与乙方协商解决。

9．乙方的权利与义务

9．1 乙方根据合同的服务内容和要求及时提供相应的服务，如果甲方在合同服务范围外增加或扩大服务内容的，乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

9．2 乙方为了更好地进行服务，满足甲方对服务质量的要求，有权利要求甲方提供合适的工作环境和便利。在进行故障处理紧急服务时，可以要求甲方进行合作配合。

9．3 如果由于甲方的责任而造成服务延误或不能达到服务质量的，乙方不承担违约责任。

9．4 由于因甲方工作人员人为操作失误、或供电等环境不符合合同设备正常工作要求、或其他不可抗力因素造成的设备损毁，乙方不承担赔偿责任。

9．5 乙方保证在服务中，未经甲方许可不得使用含有可以自动终止或妨碍系统运作的软件和硬件，否则，乙方应承担赔偿责任。

9．6 乙方在履行服务时，发现存在潜在缺陷或故障时，有义务及时与甲方联系，共同落实防范措施，保证正常运行。

9．7 如果乙方确实需要第三方合作才能完成合同规定的服务内容和服务质量的，应事先征得甲方的同意，并由乙方承担第三方提供服务的费用。

9．8 乙方保证在服务中提供更换的部件是全新的、未使用过的。如果或证实服务是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以根据本合同第 10 条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

10．补救措施和索赔

10．1 甲方有权根据质量检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

10．2 在服务期限内，如果乙方对提供服务的缺陷负有责任而甲方提出索赔，乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

（1）根据服务的质量状况以及甲方所遭受的损失，经过买卖双方商定降低服务

的价格。

（2）乙方应在接到甲方通知后七天内，根据合同的规定负责采用符合规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换在服务中有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。

（3）如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内，按照上述规定的任何一种方法采取补救措施，甲方有权从应付的合同款项中扣除索赔金额，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权进一步要求乙方赔偿。

11．履约延误

11．1 乙方应按照合同规定的时间、地点提供服务。

11．2 如乙方无正当理由而拖延服务，甲方有权没收乙方提供的履约保证金，或解除合同并追究乙方的违约责任。

11．3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时提供服务的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实、可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意延期提供服务。

12．误期赔偿

12．1 除合同第 13 条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间提供服务，甲方可以应付的合同款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每（天）赔偿延期服务的服务费用的百分之零点五（0.5%）计收，直至提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五（5%）。（一周

按七天计算，不足七天按一周计算。）一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可考虑终止合同。

13．不可抗力

13．1 如果合同各方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话，不应该承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。

13．2 本条所述的"不可抗力"系指那些双方不可预见、不可避免、不可克服的事件，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震、国家政策的重大变化，以及双方商定的其他事件。

13．3 在不可抗力事件发生后，当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。合同各方应尽可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

14．履约保证金

14．1 在本合同签署之前，乙方应向甲方提交一笔金额为元人民币的履约保证金。履约保证金应自出具之日起至全部服务按本合同规定验收合格后三十天内有效。在全部服务按本合同规定验收合格后 15 日内，甲方应一次性将履约保证金无息退还乙方。

14．2 履约保证金可以采用支票或者甲方认可的银行出具的保函。乙方提交履约保证金所需的有关费用均由其自行负担。

14．3 如乙方未能履行本合同规定的任何义务，则甲方有权从履约保证金中得到补偿。履约保证金不足弥补甲方损失的，乙方仍需承担赔偿责任。

15．争端的解决

15.1 合同各方应通过友好协商，解决在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争端。如从协商开始十天内仍不能解决，可以向同级政府采购监管部门提请调解。

15．2 调解不成则提交上海仲裁委员会根据其仲裁规则和程序进行仲裁。

15．3 如仲裁事项不影响合同其它部分的履行，则在仲裁期间，除正在进行仲裁的部分外，本合同的其它部分应继续执行。

16．违约终止合同

16．1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可在下列情况下向乙方发出书面通知书，提出终止部分或全部合同。

（1）如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供部分或全部服务。

（2）如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

16．2 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》之规定由有关部门追究其法律责任。

17．破产终止合同

17．1 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

18．合同转让和分包

18.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得转让和分包其应履行的合同义务。

19．合同生效

19．1 本合同在合同各方签字盖章并且甲方收到乙方提供的履约保证金后生效。

19．2 本合同一式份，甲乙双方各执一份。一份送同级政府采购监管部门备案。

20. 合同附件

20. 1 本合同附件包括： 招标(采购)文件、投标（响应）文件

20. 2 本合同附件与合同具有同等效力。

20. 3 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。

21．合同修改

21．1 除了双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

签约各方：

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

日期：2024-11-28

法定代表人或授权委托人（签章）：

日期：2024-11-28

合同签订点:网上签约

（2）对应项目任意一笔服务费申请支付发票凭证



电子发票（普通发票）

发票号码：25312000000220792583

开票日期：2025年07月15日

购买方信息	名称：上海市松江区生态环境局 统一社会信用代码/纳税人识别号：1131011700247236XA	销售方信息	名称：上海朝府城餐饮有限公司 统一社会信用代码/纳税人识别号：91310117684097228H

下载次数：2

项目名称	规格型号	单位	数量	单价	金额	税率/征收率	税额
*餐饮服务*餐饮服务费					229952.83	6%	13797.17
合计					¥229952.83		¥13797.17
价税合计（大写）	⊗贰拾肆万叁仟柒佰伍拾圆整				（小写）¥243750.00		
备注	开户行及账号：中国农业银行松江支行 03801300040087241 荣乐东路：2025.4.1-2025.6.30 中辰路：2025.4.1-2025.6.30						

开票人：李志强

（二）满足申请人的资格要求承诺

致：上海市松江区机关事务管理局、上海市松江区政府采购中心

我公司 上海朝府城餐饮有限公司（投标人全称）受贵公司邀请参与本次贵方组织的 松江区机关事务管理局餐饮服务（项目名称） 310117000250901132122-17269362（项目编号） 1725-W00003614，1725-W00003615（预算编号） SJJCZB2025027（代理机构内部编号）项目招标采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺完全满足并响应下列本项目申请人的资格要求（我公司承诺完全满足并响应下列本项目合格供应商条件）：

1.我公司承诺完全满足并响应《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2.我公司承诺完全满足并响应本项目落实政府采购政策需满足的资格要求如下：本项目面向大、中、小、微型等各类供应商采购，我公司承诺本公司属于小型供应商。

3.我公司承诺完全满足并响应下列本项目的特定资格要求：

1、我公司承诺本公司完全符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定。

2、我公司承诺经自主查询本公司未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记

录名单。

3、我公司承诺已完全理解并响应本项目不接受联合体投标响应，我公司承诺在本项目中非联合体投标响。

特此承诺！

投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

（三）合格的投标人及合格的服务承诺

致：上海市松江区机关事务管理局、上海市松江区政府采购中心

我公司 上海朝府城餐饮有限公司 （投标人全称）受贵公司邀请参与本次贵方组织的 松江区机关事务管理局餐饮服务 （项目名称） 310117000250901132122-17269362 （项目编号） 1725-W00003614，1725-W00003615 （预算编号） SJJCZB2025027 （代理机构内部编号）项目招标采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺完全满足并响应下列本项目合格的投标人相关要求：

3.1 符合《投标邀请（招标公告）》和《投标人须知》前附表中规定的合格投标人所必须具备的资格条件和特定条件。

3.2 《投标邀请（招标公告）》和《投标人须知》前附表规定接受联合体投标的，除应符合本章第 3.1 项要求外，还应遵守以下规定：

（1）联合体各方应按招标文件提供的格式签订联合体协议书，明确联合体各方权利义务、合同份额；联合体协议书应当明确联合体主办方、由主办方代表联合体参加采购活动；

（2）联合体中有同类资质的供应商按联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的供应商确定资质等级；

（3）招标人根据采购项目的特殊要求规定投标人特定条件的，联合体各方中至少应当有一方符合采购规定的特定条件。

（4）联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参

加同一合同项下的政府采购活动。

我公司承诺完全满足并响应下列本项目合格的服务相关要求：

4.1 投标人所提供的服务应当没有侵犯任何第三方的知识产权、技术秘密等合法权利。

4.2 投标人提供的服务应当符合招标文件的要求，并且其质量完全符合国家标准、行业标准或地方标准，均有标准的以高（严格）者为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的，按照通常标准或者符合采购目的的特定标准确定。

特此承诺！

投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

（四）投标有效期承诺

致：上海市松江区机关事务管理局、上海市松江区政府采购中心

我公司 上海朝府城餐饮有限公司 （投标人全称）受贵公司邀请参与本次贵方组织的 松江区机关事务管理局餐饮服务 （项目名称） 310117000250901132122-17269362 （项目编号） 1725-W00003614，1725-W00003615 （预算编号） SJJCZB2025027 （代理机构内部编号）项目招标采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺完全满足并响应本项目投标有效期：自开标之日起 90 日，在此期间内我公司投标文件及报价始终保持有效，我公司承诺完全满足并响应下列本项目投标有效期相关要求：

14．1 投标文件应从开标之日起，在《投标人须知》前附表规定的投标有效期内有效。投标有效期比招标文件规定短的属于非实质性响应，将被认定为无效投标。

14．2 在特殊情况下，在原投标有效期期满之前，招标人可书面征求投标人同意延长投标有效期。

14．3 中标人的投标文件作为项目合同的附件，其有效期至中标人全部合同义务履行完毕为止。

特此承诺！

投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

（五）项目基本情况承诺

致：上海市松江区机关事务管理局、上海市松江区政府采购中心

我公司 上海朝府城餐饮有限公司 （投标人全称）受贵公司邀请参与本次贵方组织的 松江区机关事务管理局餐饮服务 （项目名称） 310117000250901132122-17269362 （项目编号） 1725-W00003614，1725-W00003615 （预算编号） SJJCZB2025027 （代理机构内部编号）项目招标采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺已完全理解并响应下列本项目基本情况如下要求：

项目编号：**310117000250901132122-17269362**

项目名称：**松江区机关事务管理局餐饮服务**

预算编号：1725-W00003614，1725-W00003615

预算金额（元）：**17242800.00 元**（国库资金：17242800.00 元；自筹资金：0 元）

最高限价（元）：包 1-11198800.00 元，包 2-6044000.00 元

采购需求：

标项一

包名称：松江区办公中心餐饮服务

数量：8

预算金额（元）：11198800.00 元

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：松江区办公中心餐饮服务两

年。

标项二

包名称：松江区中山中路 38 号院（第二办公中心）餐饮服务

数量：8

预算金额（元）：6044000.00 元

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：松江区中山中路 38 号院（第二办公中心）餐饮服务两年。

合同履约期限：**2026 年 1 月 1 日至 2027 年 12 月 31 日**

本项目**不允许**接受联合体投标。

★我公司承诺已完全理解并响应下列本项目采购预算要求：

包件号	包件名称	采购预算金额（元）
包件一	松江区办公中心餐饮服务采购	11198800
包件二	松江区中山中路 38 号院（第二办公中心）餐饮服务采购	6044000

★采购预算说明：投标人可投报以上任一个包件，也可投报多个包件，单个包件超过采购预算的报价不予接受。

特此承诺！

投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

（六）签订合同及合同条款承诺

致：上海市松江区机关事务管理局、上海市松江区政府采购中心

我公司 上海朝府城餐饮有限公司 （投标人全称）受贵公司邀请参与本次贵方组织的 松江区机关事务管理局餐饮服务 （项目名称） 310117000250901132122-17269362 （项目编号） 1725-W00003614，1725-W00003615 （预算编号） SJJCZB2025027 （代理机构内部编号）项目招标采购活动中，我公司在此郑重承诺：

若我公司有幸成为本项目中标人，我公司承诺积极按照下列要求与采购人签订合同：

中标人与采购人应当在《中标通知书》发出之日起 30 日内签订政府采购合同。

在认真研读松江区机关事务管理局餐饮服务项目招标文件后，我方经慎重考虑，承诺：完全理解并响应本项目招标文件“第七章 合同书格式和合同条款”中的所有相关条款，并在项目实施过程中按照此标准严格执行。

特此承诺！

投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

技术响应文件

一、技术响应内容，按有关表格填写：

（一）投标人与餐饮服务相关的资质等证书汇总表

1、投标人与服务相关的资质等证书汇总表

项目名称：松江区机关事务管理局餐饮服务

项目编号：310117000250901132122-17269362

包号：包件一、包件二

序号	资质等证书名称	数量	详细内容所在投标文件页次	备注
1	食品经营许可证	1	第 180 页	无
2	质量管理体系认证证书	1	第 181 页	无
3	环境管理体系认证证书	1	第 183 页	无
4	职业健康安全管理体系认证证书	1	第 185 页	无
5	食品安全管理体系认证证书	1	第 187 页	无
6	《上海市政府采购供应商登记及诚信管理办法》已登记入库的供应商证明	1	第 189 页	无
7	上海市食品安全诚信经营示范单位证书	1	第 191 页	无
8	上海市绿色餐饮企业证书	1	第 192 页	无
9	全国营养健康餐饮示范单位	1	第 193 页	无
10	诚信企业证书	1	第 194 页	无

投标人授权代表签字：潘灵芳

投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

1. 食品经营许可证


食品经营许可证
经营者名称：上海朝府城餐饮有限公司
统一社会信用代码（身份证号码）：91310117684097228H
法定代表人（负责人）：李建云
住所：上海市松江区中山东路1332号南侧西四
经营场所：上海市松江区中山东路1332号南侧西四
主体业态：餐饮服务经营者（中型饭店）
经营项目：餐饮服务经营者：热食类食品制售，糕点类食品制售（不含冷加工操作）
许可证编号：JY23101170181647
日常监督管理机构：中山市场监督管理所
日常监督管理人员：徐嗣续，周秋豪
投诉举报电话：12315
发证机关：上海市松江区市场监督管理局
签发人：陆峰
2021 年 04 月 20 日
有效期至 2026 年 04 月 19 日
国家市场监督管理总局监制

2.质量管理体系认证证书



质量管理体系认证证书

证书编号:72924Q01517R0S

兹证明

上海朝府城餐饮有限公司

统一社会信用代码:91310117684097228H

注册地址:上海市松江区中山东路132号南侧西四
经营地址:上海市松江区中山东路132号南侧西四

建立的质量管理体系符合标准:

GB/T 19001-2016/ISO 9001:2015

本证书覆盖范围

餐饮服务

第一次监审合格标识加贴处

第二次监审合格标识加贴处

初次发证日期:2024年12月17日
本次发证日期:2024年12月17日
证书有效期至:2027年12月16日

注：认证注册范围不包括未获得有效的国家规定的相关行政许可、须取许可的产品/服务范围。
证书有效期内，获证组织必须按规定接受年度监督审核，保持证书有效。
以贴在证书上的合格标识或者更换的新证书，表明通过监督审核。
证书有效信息可通过国家认监委官方网站（www.cnca.gov.cn）或扫描右侧二维码查询。

百思特认证有限公司

地址:河南省郑州市金水区农业路东16号1号楼6层604号(邮编:450000)
中国国家认证认可监督管理委员会网址http://www.cnca.gov.cn

ISO9001 CERTIFICATION

Quality Management System Certificate

Certificate No.: 72924Q01517R0S

We hereby certify that

Shanghai Chaofucheng Catering Co., Ltd.

Unified Social Credit Code:91310117684097228H

Registered Add:No. 132 Zhongshan East Road, South West Fourth, Songjiang District, Shanghai

Business Add:No. 132 Zhongshan East Road, South West Fourth, Songjiang District, Shanghai

The Established Quality Management System Meets The Standards

GB/T 19001-2016/ISO 9001:2015

Coverage Of This Certificate

Food and Beverages

The first supervision passed the sign pasting place	The second supervision passed the place where the logo was pasted

Valid from: December 17, 2024

Certified since: December 17, 2024

Valid until: December 16, 2027

Note: The scope of certification registration does not include products/services that have not obtained valid national administrative or qualification licenses.During the validity period of the certificate, the certified organization must undergo annual supervision and audit in accordance with regulations, maintain the validity of the certificate, and use the qualified label affixed to the certificate or a new certificate to indicate that it has passed the supervision and audit.The valid information of the certificate can be queried through the official website of the National Certification and Accreditation Administration (www.cnca.gov.cn) or by scanning the QR code below.

Signed By:

证书专用章

Best Certification Co., Ltd.

Add: No. 604, 6th Floor, Building 1, No. 16, Nongye Road East, Jinshui District, Zhengzhou City, Henan Province(Postal Code: 450000)

Website of China National Certification and Accreditation Administration Commission:http://www.cnca.gov.cn

Best Certification Co., Ltd. Website: http://www.baisiterzh.com

3. 环境管理体系认证证书



环境管理体系认证证书

证书编号:72924E01007R0S

兹证明

上海朝府城餐饮有限公司

统一社会信用代码:91310117684097228H

注册地址:上海市松江区中山东路132号南侧西四
经营地址:上海市松江区中山东路132号南侧西四

建立的环境管理体系符合标准:

GB/T 24001-2016/ISO 14001:2015

本证书覆盖范围

餐饮服务及相关环境管理活动

第一次监审合格标识加贴处

第二次监审合格标识加贴处

初次发证日期:2024年12月17日
本次发证日期:2024年12月17日
证书有效期至:2027年12月16日

注：认证注册范围不包括未获得有效的国家规定的相关行[illegible]许可的[illegible]范围。
证书有效期内，获证组织必须按规定接受年度监督审核，[illegible]证书才有效。
以贴在证书上的合格标识或者更换的新证书，表明通过定期[illegible]核。
证书有效信息可通过国家认监委官方网站（www.cnca.gov.cn）或扫描右侧二维码查询。

证书签发人：

百思特认证有限公司

地址:河南省郑州市金水区农业路东16号1号楼6层604号(邮编:450000)
中国国家认证认可监督管理委员会网址http://www.cnca.gov.cn



Environmental Management System Certificate

Certificate No.: 72924E01007R0S

We hereby certify that

Shanghai Chaofucheng Catering Co., Ltd.

Unified Social Credit Code:91310117684097228H

Registered Add:No. 132 Zhongshan East Road, South West Fourth, Songjiang District, Shanghai

Business Add:No. 132 Zhongshan East Road, South West Fourth, Songjiang District, Shanghai

The Established Environmental Management System Meets The Standards

GB/T 24001-2016/ISO 14001:2015

Coverage Of This Certificate

Food and Beverages and Related Environmental Management Activities

The first supervision passed the sign pasting place

The second supervision passed the place where the logo was pasted

Valid from: December 17, 2024

Certified since: December 17, 2024

Valid until: December 16, 2027

Note: The scope of certification registration does not include products/services that have not obtained valid national administrative or qualification licenses.During the validity period of the certificate, the certified organization must undergo annual supervision and audit in accordance with regulations, maintain the validity of the certificate, and use the qualified label affixed to the certificate or a new certificate to indicate that it has passed the supervision and audit.The valid information of the certificate can be queried through the official website of the National Certification and Accreditation Administration (www.cnca.gov.cn) or by scanning the QR code below.

Signed By:

Best Certification Co., Ltd.

Add: No. 604, 6th Floor, Building 1, No. 16, Nongye Road East, Jinshui District, Zhengzhou City, Henan Province(Postal Code: 450000)

Website of China National Certification and Accreditation Administration Commission:http://www.cnca.gov.cn

Best Certification Co., Ltd. Website: http://www.baisiterzh.com

4. 职业健康安全管理体系认证证书



职业健康安全管理体系认证证书

证书编号:72924S00961R0S

兹证明

上海朝府城餐饮有限公司

统一社会信用代码:91310117684097228H

注册地址:上海市松江区中山东路132号南侧西四
经营地址:上海市松江区中山东路132号南侧西四

建立的职业健康安全管理体系符合标准:

GB/T 45001-2020/ISO 45001:2018

本证书覆盖范围

餐饮服务及相关职业健康安全管理活动

第一次监审合格标识加贴处

第二次监审合格标识加贴处

初次发证日期:2024年12月17日
本次发证日期:2024年12月17日
证书有效期至:2027年12月16日

注：认证注册范围不包括未获得有效的国家规定的相关行政许可、资质许可的产品/服务范围。
证书有效期内，获证组织必须按规定接受年度监督审核，保持证书有效。
以贴在证书上的合格标识或者更换的新证书，表明通过监督审核。
证书有效信息可通过国家认监委官方网站（www.cnca.gov.cn）或扫描右侧二维码查询。

证书签发人

百思特认证有限公司
证书专用章

百思特认证有限公司

地址:河南省郑州市金水区农业路东16号1号楼6层604号(邮编:450000)
中国国家认证认可监督管理委员会网址http://www.cnca.gov.cn

ISO45001

Occupational Health And Safety Management System Certificate

Certificate No.: 72924S00961R0S

We hereby certify that

Shanghai Chaofucheng Catering Co., Ltd.

Unified Social Credit Code:91310117684097228H

Registered Add:No. 132 Zhongshan East Road, South West Fourth, Songjiang District, Shanghai

Business Add:No. 132 Zhongshan East Road, South West Fourth, Songjiang District, Shanghai

The Established Occupational Health And Safety Management System Meets The Standards

GB/T 45001-2020/ISO 45001:2018

Coverage Of This Certificate

Food and Beverages and Related Occupational Health and Safety Management Activities

The first supervision passed the sign pasting place	The second supervision passed the place where the logo was pasted

Valid from: December 17, 2024

Certified since: December 17, 2024

Valid until: December 16, 2027

Note: The scope of certification registration does not include products/services that have not obtained valid national administrative or qualification licenses.During the validity period of the certificate, the certified organization must undergo annual supervision and audit in accordance with regulations, maintain the validity of the certificate, and use the qualified label affixed to the certificate or a new certificate to indicate that it has passed the supervision and audit.The valid information of the certificate can be queried through the official website of the National Certification and Accreditation Administration (www.cnca.gov.cn) or by scanning the QR code below.

Signed By:

Best Certification Co., Ltd.

Add: No. 604, 6th Floor, Building 1, No. 16, Nongye Road East, Jinshui District, Zhengzhou City, Henan Province(Postal Code: 450000)

Website of China National Certification and Accreditation Administration Commission:http://www.cnca.gov.cn

Best Certification Co., Ltd. Website: http://www.baisiterzh.com

5.食品安全管理体系认证证书



食品安全管理体系认证证书

上海朝府城餐饮有限公司

注 册 号 ： 397FSMS2500002

统一社会信用代码： 91310117684097228H

注 册 地 址 ： 中国上海市松江区中山东路 132 号南侧西四 P.C 201600

审 核 地 址 ： 中国上海市松江区中山东路 132 号南侧西四 P.C 201600

管理体系符合： ISO 22000:2018

证书覆盖范围： 位于中国上海市松江区中山东路 132 号南侧西四上海朝府城餐饮有限公司的福家饭店的热食类食品制售和糕点类食品制售(不含冷加工操作) 相关的食品安全管理活动

颁 证 日 期 ： 2025 年 01 月 10 日 证书有效期至： 2028 年 01 月 09 日

初次颁证日期： 2025 年 01 月 10 日

本证书颁发后，3年有效期内要至少接受2次监督审核，证书及时有效性可通过网站查询www.lajcc.cn或致电400-788-2300.
本证书信息可在国家认证认可监督管理委员会官方网站(www.cnca.gov.cn)或扫描右下角的二维码查询。

Issued by Nianguo Li

山东利安捷国际认证服务有限公司

中国·山东·青岛崂山区海尔路63号数码科技中心B座4层 266100

http://www.lajcc.cn

FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Shanghai Chaofucheng Catering Co.,Ltd.

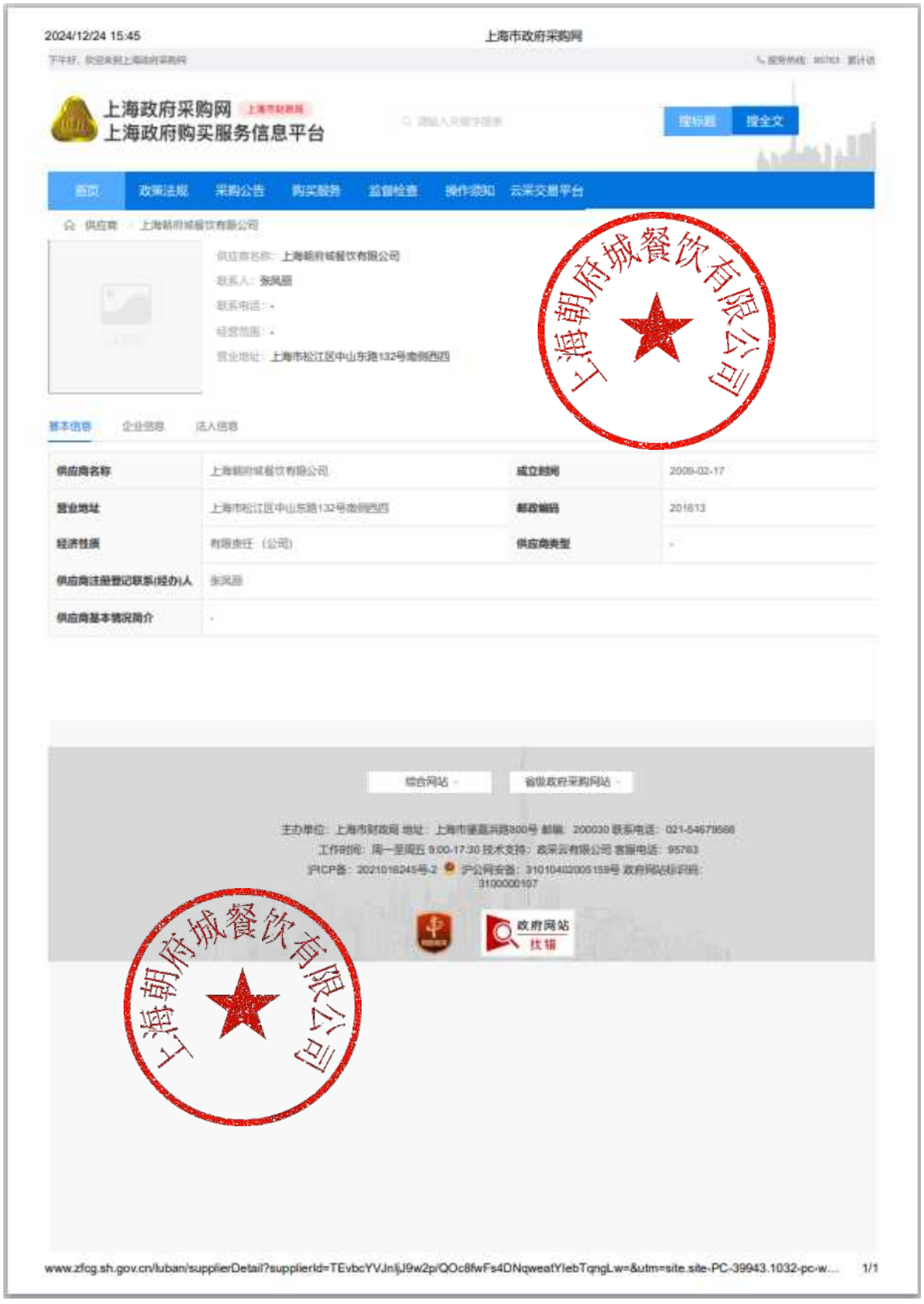
Registration No :	**397FSMS2500002**
Organization Code:	91310117684097228H
Registration Address:	No. 132 Zhongshan East Road, South West Fourth, Songjiang District, Shanghai P.C 201600
Audition Address:	No. 132 Zhongshan East Road, South West Fourth, Songjiang District, Shanghai P.C 201600
In conformity with :	**ISO 22000:2018**
Certification scope:	**Food safety management activities related to the production and sale of hot food and pastry food (excluding cold processing operations) of Xisi Shanghai Chaofu City Catering Co., Ltd., located on the south side of No. 132 Zhongshan East Road, Songjiang District, Shanghai, China.**
Issue Date:	Jan .10,2025 Expiry Date: Jan .9,2028
First Issue Date:	Jan .10,2025

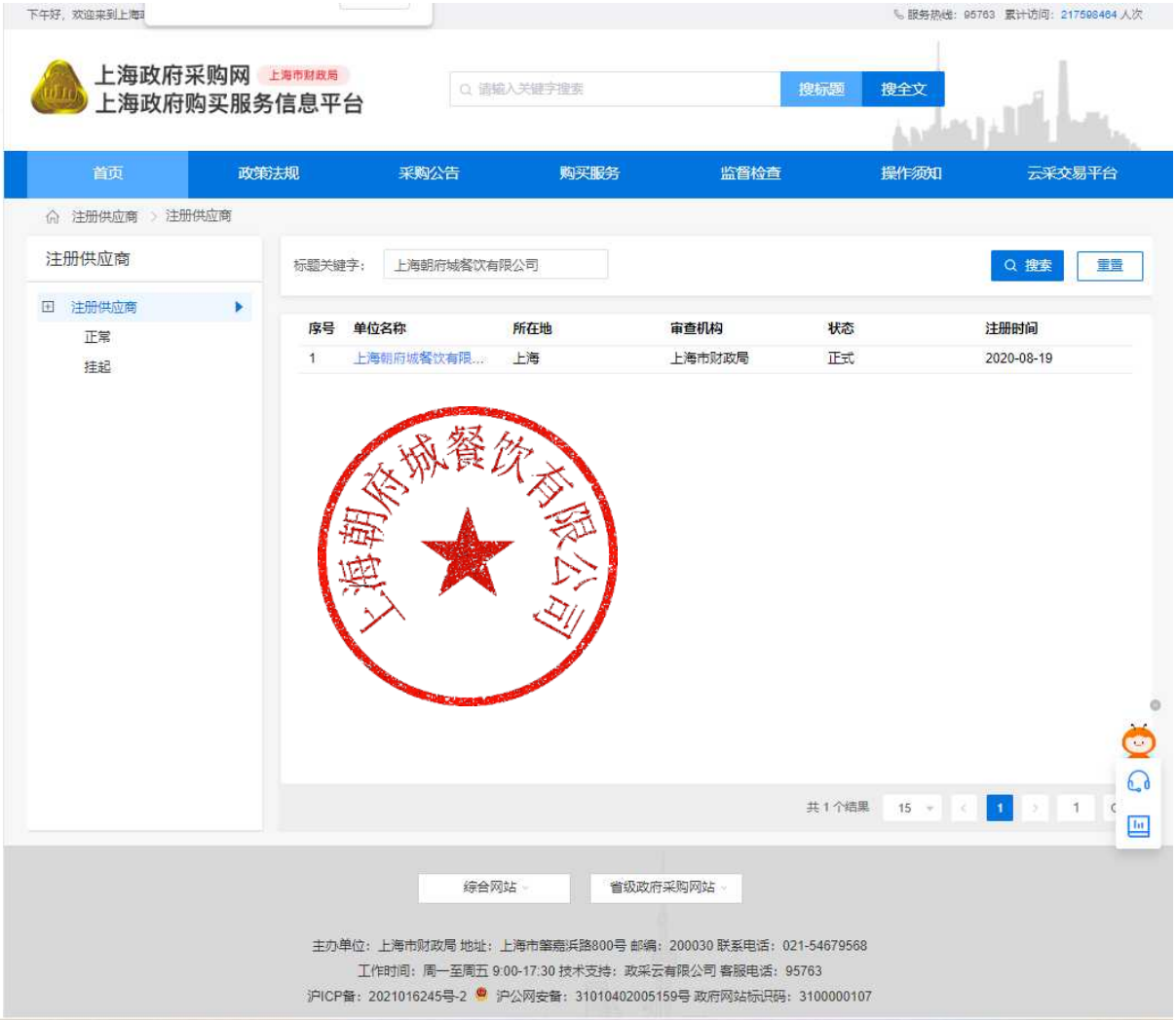
After this certificate is issued, there should be at least 2 surveillance audits within the 3 year period of validity. The certificate status can be checked on www.lajcc.cn, or contact LAJCC at 400-788-2300. The certificate information is available on the National Certification and Accreditation Administration website at www.cnca.gov.cn. It is also available by scanning the QR code at the bottom right corner.

Issued by Nianguo Li

Shandong LAJ International Certification Service Co., Ltd.
4th floor, Science and Technology Center Building B, No.63 Haier Street, Laoshan District, 26610 Qingdao Shandong China
http://www.lajcc.cn

6.《上海市政府采购供应商登记及诚信管理办法》已登记入库的供应商证明




上海政府采购网
上海政府购买服务信息平台
首页
政策法规
采购公告
购买服务
监督检查
操作须知
云采交易平台
注册供应商
标题关键字：
上海朝府城餐饮有限公司
搜索
重置
序号
单位名称
所在地
审查机构
状态
注册时间
1
上海朝府城餐饮有限...
上海
上海市财政局
正式
2020-08-19
上海朝府城餐饮有限公司
综合网站
省级政府采购网站
主办单位：上海市财政局 地址：上海市肇嘉浜路800号 邮编：200030 联系电话：021-54679568
工作时间：周一至周五 9:00-17:30 技术支持：政采云有限公司 客服电话：95763
沪ICP备：2021016245号-2 沪公网安备：31010402005159号 政府网站标识码：3100000107

7. 上海市食品安全诚信经营示范单位证书



8. 上海市绿色餐饮企业证书



9. 全国营养健康餐饮示范单位



10. 诚信企业证书


证 书
上海朝府城餐饮有限公司
在年度市场调查活动中，依据第三方用户满意度测评结果和信誉评价等级管理办法，贵公司被荣选为：
诚信企业
GOOD FAITH ENTERPRISE
证书编号:SCQC2023152759
有效期至:2022年11月-2028年11月
查询验证:www.chinescqc.com
上海朝府城餐饮有限公司

（二）主要管理制度一览表

2、主要管理制度一览表

项目名称：松江区机关事务管理局餐饮服务

项目编号：310117000250901132122-17269362

包号：包件一、包件二

序号	管理制度名称	执行起始时间	备注
1	从业人员健康管理制度和培训管理制度	2021 年 5 月 15 日至今	无
2	食品安全管理员制度	2021 年 5 月 15 日至今	无
3	食品安全自检自查与报告制度	2021 年 5 月 15 日至今	无
4	食品经营过程与控制制度	2021 年 5 月 15 日至今	无
5	场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度	2021 年 5 月 15 日至今	无
6	进货查验和查验记录制度	2021 年 5 月 15 日至今	无
7	食品贮存管理制度	2021 年 5 月 15 日至今	无
8	废弃物处置制度	2021 年 5 月 15 日至今	无
9	不合格食品处置制度	2021 年 5 月 15 日至今	无
10	食品安全突发事件应急处置方案	2021 年 5 月 15 日至今	无

投标人授权代表签字：潘灵芳

投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

1.从业人员健康管理制度和培训管理制度

一、从业人员健康管理制度

（一）健康检查与证明管理

1、岗前检查：新入职及临时参与餐饮服务的人员，须通过健康检查并取得有效健康证明后，方可上岗。健康检查内容涵盖传染病筛查及体格检查。

2、年度复检：在职人员每年需进行一次健康复检，健康证明有效期届满前 30 日内完成换证。

3、特殊情况处理：从业人员出现发热、腹泻、皮肤感染、咽部炎症等可能影响食品安全的病症时，应立即脱离岗位，待病因查明且治愈后，方可重新上岗。

（二）个人卫生与行为规范

1、着装要求：操作时须穿戴清洁的工作服、工作帽，头发不得外露；禁止佩戴首饰、涂指甲油或喷洒香水。

2、日常卫生习惯：

执行“四勤”标准：勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤换洗衣被、勤更换工作服。

禁止在工作场所吸烟、进食、嚼口香糖或存放私人物品。

入厕前须更换工作服，出厕后彻底洗手。

3、健康晨检：每日上岗前接受健康晨检，记录体温及健康状况。

（三）健康档案管理

1、建立个人健康档案，记录健康检查、培训及岗位变动信息。

2、食品卫生管理人员负责档案更新与监督，确保“五病”（痢疾、伤寒、

病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性皮肤病）人员及时调离岗位。

二、从业人员培训管理制度

（一）培训组织与职责

1、责任主体：项目经理为培训工作第一责任人，公司行政部统筹制定培训计划。

2、专职人员要求：食品安全管理人员须通过具有资质的机构培训，取得合格证明后方可上岗。

（二）培训内容与形式

1、岗前培训：

新入职人员须完成食品安全法律法规、操作规范及应急处置培训，考核合格后方可上岗。

培训内容涵盖食品加工流程、个人卫生规范、餐具消毒标准等。

2、在职培训：

每年组织不少于 40 小时的集中培训，内容更新包括最新法规、事故案例分析及操作技能提升。

采用“理论+实操”模式，结合消防站餐饮特点设计案例教学。

3、专项培训：针对食材采购、储存、加工等关键环节，开展专项技能培训。

（三）培训记录与考核

1、过程记录：每次培训需留存签到表、影像资料及考核试卷，档案保存期不少于 3 年。

2、考核机制：

考核分为理论考试（占比 60%）与实操评估（占比 40%），合格线为 80 分。

未达标者需补考，补考仍不合格者暂停岗位工作直至复训通过。

3、综合评估：结合德、能、勤、纪进行年度考核，优秀者给予表彰，连续两年不合格者依法解除劳动合同。

三、附则

1、本制度由上海朝府城餐饮有限公司负责解释，自发布之日起施行。

2、全体餐饮服务人员须严格遵守本制度，伙食管理委员会定期开展执行情况检查，对违规行为依规处理。

2.食品安全管理员制度

一、总则

为确保消防站餐饮服务食品安全，保障消防员身体健康，预防食物中毒及食源性疾病发生，根据《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规，结合消防站实际工作需求，制定本制度。

二、组织机构及职责

1、项目经理：作为食品安全第一责任人，全面统筹食品安全管理工作，监督制度执行情况，定期组织安全评估。

2、公司后勤保障部门：负责食品安全具体实施，包括食品采购、储存、加工、供应等环节的规范管理，建立台账记录，确保全程可追溯。

3、食品安全管理员：

持有有效健康证明及食品安全培训证书，每日巡查厨房、仓库等重点区域。

监督食品加工操作流程，核查原料保质期及储存条件，及时纠正违规行为。

4、全体人员：遵守食品安全规范，主动反馈问题，参与文明用餐及节约粮食行动。

三、食品安全管理制度

（一）采购管理

1、供应商选择：优先选择具有合法资质、信誉良好的供应商，签订质量保证协议。

2、验收标准：

核查食品生产日期、保质期及检验检疫证明，拒收过期、变质或三无产品。

肉类需提供动物检疫合格证明，蔬菜需通过农药残留快速检测。

3、采购记录：详细登记采购品种、数量、供应商信息及验收人员签名。

（二）储存管理

1、分类存放：生熟食品分区储存，冷藏设备温度控制在 0-4℃，冷冻设备≤-18℃。

2、环境要求：仓库保持干燥、通风，配备防鼠、防虫设施，定期清洁消毒。

3、先进先出：按生产日期排序存放，临近保质期食品提前预警处理。

（三）加工管理

1、人员要求：加工人员需持健康证上岗，操作前洗手消毒，穿戴清洁工作服及口罩。

2、操作规范：

食品加工前彻底清洗，去除不可食用部分。

烹饪时确保中心温度≥70℃，熟制食品冷藏保存不超过 24 小时。

3、禁止行为：严禁使用发芽土豆、毒蘑菇等高风险食材，禁止添加非食用物质。

（四）供应管理

1、餐食分发：

分发前检查食品温度及感官性状，热食中心温度≥60℃。

使用清洁餐具，避免直接接触食物，剩余餐食及时冷藏。

2、就餐管理：

实行分餐制，鼓励按需取餐，设置监督员提醒节约粮食。

就餐区每日消毒，保持通风，餐具每餐高温蒸煮消毒。

四、食品安全检查与整改

1、日常检查：食品安全管理员每日检查原料、加工及分餐环节，填写检查表。

2、专项检查：后勤部门每周组织全面检查，重点核查仓库、冰箱及消毒设备。

3、问题整改：发现隐患立即停止使用相关食品或设备，48 小时内完成整改并复验。

五、奖惩措施

1、奖励机制：

年度无食品安全事故的部门，给予集体奖励及通报表扬。

发现重大隐患或提出有效改进建议的个人，给予物质奖励。

2、违规处罚：

首次违规：口头警告并培训考核。

重复违规或造成轻微事故：书面检讨、扣减绩效。

严重违规（如导致食物中毒）：依法追究责任，解除劳动合同。

六、附则

1、本制度自发布之日起施行，由上海朝府城餐饮有限公司负责解释。

2、制度修订需经项目团队审议，报上级主管部门备案。

3、未尽事宜参照《餐饮服务食品安全操作规范》及地方性法规执行。

3.食品安全自检自查与报告制度

第一章 总则

第一条 目的与依据

为规范消防站餐饮保障服务项目食品安全管理，落实主体责任，保障消防指战员饮食安全，依据《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规，制定本制度。

第二条 适用范围

本制度适用于承担消防站餐饮保障服务的所有餐饮服务单位及从业人员。

第三条 基本原则

坚持“预防为主、全程管控、责任到人、公开透明”原则，通过自检自查及时发现并消除食品安全隐患。

第二章 机构与职责

第四条 管理组织架构

1、成立食品安全管理领导小组，由项目负责人任组长，厨师长、食品安全管理员为成员。

2、设立专职食品安全管理员，须经培训考核合格后持证上岗。

第五条 岗位职责

1、领导小组：统筹制定管理制度，审批自查计划，监督整改落实。

2、食品安全管理员：

组织实施日常检查与专项自查

建立食品安全管理档案

开展从业人员培训与健康管理

撰写自查报告并上报监管部门

3、从业人员：严格执行操作规范，及时报告风险隐患。

第三章 自检自查内容与频次

第六条 日常检查

1、频次要求：每日操作前、加工过程中、收尾阶段各开展 1 次。

2、检查内容：

原料验收：索证索票、感官性状、保质期

加工过程：生熟分开、烧熟煮透、工用具清洁

场所卫生：三防设施、餐具消毒、垃圾处理

人员健康：个人卫生、晨检记录、手部消毒

第七条 专项自查

1、频次要求：每月开展 1 次全面自查，新食材引入、设备维修后等特殊情况即时自查。

2、检查内容：

食品添加剂使用管理

留样制度执行情况（48 小时/150g 以上）

餐饮具清洗消毒效果

冷链食品溯源管理

第八条 季节性检查

夏季重点检查防蝇防鼠、原料储存温度；冬季检查供餐保温、设备运行安全。

第四章 自查程序与记录

第九条 实施流程

1、准备阶段：制定检查表，明确检查标准与方法。

2、实施阶段：采用现场查看、资料核查、抽样检测等方式。

3、整改阶段：对发现问题立即纠正，无法当场整改的限期完成。

4、报告阶段：48 小时内形成书面报告，留存备查。

第十条 记录管理

1、使用统一格式的《餐饮服务食品安全自查表》。

2、记录内容包含：检查时间、部位、问题描述、整改措施、责任人、完成时限。

3、档案保存期限不少于 2 年。

第五章 报告与整改

第十一条 报告机制

1、日常报告：食品安全管理员每日向项目负责人汇报检查情况。

2、月度报告：每月 5 日前向属地市场监管部门报送上月自查总结。

3、应急报告：发现食源性疾病等重大风险时，2 小时内口头报告，24 小时内书面报告。

第十二条 整改要求

1、一般问题立即整改，复杂问题 3 日内制定整改方案。

2、整改完成后提交验证申请，由食品安全管理员复查确认。

3、对反复出现的同类问题，追究相关人员责任。

第六章 监督与奖惩

第十三条 内部监督

1、领导小组每季度开展 1 次管理评审。

2、设立意见箱，接受消防指战员监督举报。

第十四条 奖惩措施

1、连续 3 个月自查零问题的单位给予表彰奖励。

2、对隐瞒不报、虚假整改等行为，视情节轻重处以警告、停业整顿直至解除合同。

3、引发食品安全事故的，依法追究法律责任。

第七章 附则

第十五条 制度修订

根据法律法规更新或实际执行情况，每年组织 1 次制度评审修订。

第十六条 生效日期

本制度自发布之日起施行，由上海朝府城餐饮有限公司负责解释。

附件：

1、《餐饮服务食品安全自查表》（含原料、加工、环境等 12 类检查项）

2、《食品安全隐患整改通知书》模板

3、《月度自查报告》填写规范

4.食品经营过程与控制制度

第一章 总则

第一条 目的

为加强消防站餐饮保障服务管理，规范食品经营过程，确保食品安全、卫生、营养，保障消防救援人员健康，特制定本制度。

第二条 适用范围

本制度适用于消防站食堂、餐饮服务单位的食品采购、加工、储存、销售等全流程管理。

第三条 基本原则

坚持“安全第一、预防为主、责任到人、全程控制”原则，严格执行食品安全法律法规及标准。

第二章 食品经营过程控制

第一节 食品采购管理

第四条 供应商管理

1、选择合法、信誉良好的供应商，审核其资质（营业执照、食品生产许可证等）。

2、建立供应商档案，定期评估其食材质量、供货能力及服务水平。

3、优先采购新鲜、无污染、符合国家标准的食材，严禁采购过期、变质或来源不明的食品。

第五条 进货查验

1、严格执行进货查验记录制度，留存供货方票据及检验报告。

2、对肉类、水产等高风险食品，查验动物检疫合格证明及品质检验报

告。

第二节 食品储存管理

第六条 储存条件

1、分类分区存放食材，生熟分开、干湿分离，避免交叉污染。

2、冷藏库温度控制在 0-4℃，冷冻库≤-18℃，定期检查温湿度记录。

3、遵循“先进先出”原则，定期清理库存，防止食材过期。

第七条 卫生管理

1、储存场所保持清洁，定期消毒，防止虫害、鼠害。

2、食材堆放离地离墙，保持通风，避免受潮霉变。

第三节 食品加工管理

第八条 加工流程

1、制定标准化操作规程（SOP），明确清洗、切配、烹饪等环节要求。

2、烹饪时确保中心温度≥70℃，熟制食品烧熟煮透。

3、严禁使用非食品级添加剂，规范使用食品添加剂并记录用量。

第九条 加工环境

1、厨房设备、工具定期清洁消毒，保持无油污、无积水。

2、加工人员穿戴洁净工作服、帽子、口罩，操作前洗手消毒。

第四节 食品销售与分发

第十条 分餐管理

1、实行分餐制，避免直接接触食品，使用清洁餐具。

2、销售前检查食品质量，感官异常（如变色、异味）的食品不得供应。

第十一条 留样制度

1、每餐次供应的食品需留样，不少于 125 克，保存 48 小时以上。

2、留样容器密封并标注名称、时间、责任人，存放于专用冰箱。

第三章 食品控制制度

第一节 人员管理与培训

第十二条 健康管理

1、食品从业人员每年体检，取得健康证明后方可上岗。

2、患有发热、腹泻、皮肤伤口感染等疾病的人员，立即调离岗位。

第十三条 培训制度

1、定期组织食品安全培训，内容涵盖法律法规、操作规范及应急处理。

2、培训后考核，不合格者需补考，确保全员掌握食品安全知识。

第二节 检测与溯源

第十四条 检测要求

1、委托第三方机构定期检测食材及成品，项目包括微生物、农残、重金属等。

2、检测不合格的食品立即封存，追溯源头并采取召回、销毁等措施。

第十五条 溯源管理

1、建立进货台账，记录食材名称、规格、数量、生产日期及供应商信息。

2、发生食品安全事件时，48 小时内完成溯源调查并上报主管部门。

第三节 应急处理

第十六条 事件处置

1、发现食品安全隐患（如食物中毒）时，立即停止供应并保护现场。

2、2 小时内向卫生监督部门报告，配合调查并整改。

第十七条 废物处理

1、餐厨垃圾分类存放，交由有资质的单位处理，严禁随意倾倒。

2、废油、废弃包装物等按环保要求处置，留存处理记录。

第四章 监督与改进

第十八条 内部检查

1、食堂管理委员会每周检查食品安全制度执行情况，形成记录。

2、对违规行为（如未戴口罩、操作不规范）立即纠正并通报。

第十九条 持续改进

1、定期分析食品安全数据，优化采购、加工流程。

2、收集消防救援人员反馈，调整菜单及服务方式。

第五章 附则

第二十条 解释权

本制度由上海朝府城餐饮有限公司负责解释。

第二十一条 生效日期

本制度自发布之日起实施。

5.场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度

一、制度目的

为确保消防站餐饮场所及设施设备的清洁卫生与正常运行，保障消防指战员饮食安全及身体健康，规范餐饮保障服务流程，特制定本制度。

二、适用范围

本制度适用于消防站内餐饮服务场所（含厨房、餐厅、备餐间等）及相关设施设备（含炊事机械、餐具用具、冷藏设备、通风排烟系统等）的清洗消毒与维修保养管理。

三、责任分工

1、餐饮保障组

负责日常清洁消毒工作执行与记录

定期检查设施设备运行状态

及时上报设备故障及维修需求

2、后勤管理部门

制定清洗消毒与维修保养计划

监督制度执行情况并组织考核

协调专业维修单位进行设备维护

3、设备供应商/专业维修人员

按合同约定提供设备维修保养服务

提供技术培训与操作指导

四、清洗消毒管理规范

（一）场所清洁要求

区域	日常清洁频次	深度清洁频次	清洁标准
厨房操作间	每餐后全面清洁	每周 1 次	地面无积水、油污，墙面无霉斑
餐厅	每日 3 次（餐前/后）	每月 1 次	桌椅无污渍，地面光洁
备餐间	每餐前清洁	每周 2 次	工具摆放整齐，台面无杂物
卫生间	每 2 小时巡查清洁	每日 1 次深度清洁	空气无异味，设施表面无水渍

（二）设备消毒规范

1、餐具用具

执行“一洗二刷三冲四消毒五保洁”流程

物理消毒：蒸汽消毒（100℃≥10 分钟）或红外线消毒（≥125℃≥15 分钟）

化学消毒：250mg/L 含氯消毒液浸泡≥5 分钟

2、炊事设备

每日使用后清洁表面油污

每周拆卸可拆卸部件进行深度消毒

每月邀请专业机构进行管道系统消毒

3、冷藏设备

每周除霜并清洁内壁

每月检查温度控制系统

每季度更换空气过滤网

（三）专项管理要求

1、配备专用清洁工具（颜色区分不同区域）

2、使用食品级消毒剂并建立领用登记制度

3、废弃油脂交由有资质单位回收处理

4、防鼠防蝇设施保持完好（挡鼠板高度≥60cm，纱窗孔径≤6mm）

五、维修保养管理制度

（一）日常维护

1、建立设备台账，记录品牌、型号、购置日期等信息

2、制定月度保养计划：

每周检查设备运行状态

每月润滑传动部件

每季度校准温控设备

3、操作人员须经培训合格后上岗，严格执行操作规程

（二）故障处理

1、发现设备异常立即停用并悬挂警示标识

2、普通故障 24 小时内修复，重大故障 48 小时内处理

3、建立维修档案，记录故障现象、处理过程及更换配件

（三）报废更新

设备出现以下情况应启动报废程序：

超过国家规定使用年限

维修成本超过重置价值 50%

存在严重安全隐患且无法修复

六、监督考核机制

1、日常检查

餐饮保障组每日自查并填写《清洁消毒记录表》

后勤管理部门每周抽查，覆盖率不低于 30%

2、月度考核

清洁质量达标率（≥95%）

设备故障响应及时率（100%）

维修记录完整率（100%）

3、奖惩措施

连续 3 个月达标班组给予绩效奖励

违规操作导致食品安全事故的，依法追究责任

七、附件

1、《餐饮场所清洁消毒标准操作流程》

2、《厨房设备维护保养计划表》

3、《消毒剂配比使用指南》

4、《设备维修申请/验收单》

（本制度自发布之日起施行，由上海朝府城餐饮有限公司负责解释与修订）

6.进货查验和查验记录制度

一、总则

为保障消防站餐饮食品的安全性、卫生性及合规性，规范餐饮保障服务流程，依据《中华人民共和国食品安全法》《餐饮业食品索证管理规定》等法律法规，结合消防站实际需求，制定本制度。

二、进货查验制度

（一）进货前查验

1、资质审核：采购人员需选择具备合法经营资质的供应商，核查其营业执照、食品生产许可证、卫生许可证等证明文件，并留存复印件。

2、清单核验：根据供应商提供的进货清单，逐项核对货物数量、品种、规格、保质期、生产日期等信息，确保与订单一致。

3、外观检查：对货物进行感官检查，确认无破损、霉变、异味、虫蛀等变质现象，包装材料需完整无损且符合食品卫生要求。

二）进货过程控制

1、供应商管理：优先选择信誉良好、客户反馈积极的供应商，定期评估其资质与卫生管理体系。

2、现场验收：接收货物时，采购人员需核对品质、数量、保质期等关键信息，发现问题立即联系供应商处理。

3、特殊处理：对易变质食品（如蔬菜、肉类）需及时降温，并在规定时间内存入指定库房，避免交叉污染。

（三）进货质量检测

针对易变质食品，开展质量检测，重点检查异味、霉变、色泽异常及油

脂氧化等情况，确保食材符合安全标准。

三、进货记录制度

（一）进货清单

每批次进货需生成清单，包含进货日期、供应商名称、批次号、品种、数量、保质期、生产日期等信息，并由采购人员与库房管理员双人签字确认。

（二）进货验收单

采购人员填写验收单，记录进货量、品质、保质期、生产日期等，标识后存放于库房，防止混淆。

（三）进货台账

按供应商建立台账，记录每次进货的日期、品种、数量、生产日期、保质期、进货单号等信息，台账保存期限不少于两年。

（四）样品留存

每批次进货留取样品，记录品种、数量、保质期等信息。若出现质量问题，可通过留样追溯原因。

四、管理措施

（一）质量管理部门

设立专职部门负责餐饮质量与安全监管，定期开展产品检测与卫生检查，审核进货、存储、加工、销售等环节的管理流程。

（二）人员培训

对采购、验收、库房管理等岗位人员开展系统培训，内容包括法律法规、查验标准及应急处理流程，定期考核并持证上岗。

（三）隐患排查

建立安全隐患排查机制，对进货查验中发现的问题及时整改，跟踪反馈处理结果，杜绝不合格食材流入。

五、附则

1、本制度适用于上海朝府城餐饮有限公司消防站餐饮保障服务项目的所有进货环节。

2、未经验收合格的食材不得投入使用。

3、制度执行情况纳入绩效考核，违规行为依法依规追责。

（制度自发布之日起实施）

7.食品贮存管理制度

一、总则

为确保消防站餐饮保障服务食品安全，预防食物中毒及食源性疾病，保障消防员身体健康，根据《中华人民共和国食品安全法》及相关法规，结合消防站实际，制定本制度。

二、组织机构及职责

1、项目经理职责：项目经理为食品安全第一责任人，全面负责食品贮存管理工作的组织、协调与监督。

2、后勤部门职责：后勤部门负责食品贮存管理的具体实施，包括采购验收、分类储存、环境维护及定期检查。

3、消防员义务：全体消防员应遵守本制度，配合后勤部门落实食品贮存要求，发现问题及时报告。

三、食品贮存管理要求

（一）储存环境要求

1、通用环境：食品储存区域应干燥、通风、清洁，温度控制在适宜范围（冷藏库 0-4℃，冷冻库-18℃以下），定期清理消毒，防止鼠虫侵害。

2、分区管理：设立独立食品储藏间，按生食、熟食、半成品分区存放，避免交叉污染；易腐食品（如肉类、乳制品）需低温储存，干货类食品防潮存放。

3、标识管理：食品分类存放并张贴标签，注明名称、生产日期、保质期及供应商信息，确保先进先出。

（二）分类储存规范

1、生熟分离：生肉、海鲜与熟食、即食食品严格隔离，刀具、砧板等工具专用并定期消毒。

2、特殊食品管理：

易腐食品：冷藏食品需在保质期内使用，过期食品立即销毁；

调味品：密封保存，避免受潮结块；

干货类：置于阴凉干燥处，定期检查防虫蛀。

（三）储存期限管理

1、定期盘点：每月核查食品保质期，临近保质期（剩余 1/3 时间）的食品优先使用或退换。

2、过期处理：发现过期、变质、包装破损食品，立即隔离并登记销毁，严禁流入加工环节。

四、食品采购与验收衔接

1、供应商管理：选择具有合法资质、信誉良好的供应商，索取生产许可证、卫生许可证及检验检疫证明。

2、验收流程：

核对食品名称、数量、保质期与采购合同一致；

检查包装完整性，拒收破损、漏气或异味食品；

验收合格后分类入库，不合格品当场退回并记录。

五、监督与考核

1、定期检查：后勤部门每周开展食品贮存专项检查，重点核查环境卫生、分类存放及保质期管理，形成检查报告。

2、问题整改：对检查中发现的问题（如温度超标、生熟混放），立即整

改并追踪复查。

3、责任追究：因贮存不当导致食品安全事故的，依法追究相关人员责任。

六、奖惩措施

1、表彰奖励：对在食品贮存管理中表现突出的个人或集体，给予通报表扬及物质奖励。

2、违规处罚：违反本制度造成严重后果的，视情节轻重给予警告、记过直至辞退处理。

七、附则

1、本制度自发布之日起施行，原有规定与本制度冲突的，以本制度为准。

2、本制度由上海朝府城餐饮有限公司负责解释，并根据实际情况修订完善。

3、未尽事宜由上海朝府城餐饮有限公司会议研究决定。

8.废弃物处置制度

第一章 总则

第一条 目的

为规范消防站餐饮保障服务中废弃物的分类、收集、运输及处置行为，保障环境卫生安全，促进资源循环利用，依据《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》《餐厨废弃物管理办法》及相关消防管理规范制定本制度。

第二条 适用范围

本制度适用于消防站内餐饮服务单位（含食堂、备勤厨房等）产生的所有餐厨废弃物、一次性餐具、包装材料及其他相关废弃物的处置管理。

第三条 基本原则

1、环保优先：以减少污染、资源化利用为核心目标。

2、依法处置：严格遵守国家及地方废弃物管理法律法规。

3、责任明晰：明确单位、部门及个人在废弃物处置中的职责。

4、安全可控：确保处置过程符合消防安全及卫生标准。

第二章 分类管理

第四条 分类标准

1、易腐垃圾：剩菜剩饭、果皮果肉、食材废料、过期食品等。

2、可回收物：废弃食用油脂、金属餐具、玻璃瓶罐、纸质包装等。

3、其他垃圾：一次性餐具、纸巾、塑料袋、破损厨具等不可回收物。

4、有害垃圾：废电池、废灯管、过期药品等（需单独存放并交由专业机构处理）。

第五条 容器配置

1、配备密闭式、防渗漏、易清洗的专用收集容器，标明分类标识及消防安全警示。

2、易腐垃圾容器需加盖，防止异味扩散；废弃油脂容器需采用防腐蚀材质。

第三章 收集与存放

第六条 收集要求

1、实行“日产日清”，严禁隔夜堆积。

2、收集过程中避免撒漏，禁止将废弃物混入生活垃圾或排水管道。

3、废弃油脂需使用专用密封容器，防止泄漏污染。

第七条 存放管理

1、设立专用存放区域，远离火源、电源及易燃物，配备灭火器材。

2、存放区域定期消毒，保持干燥通风，防止虫害滋生。

3、存放容器满载后需立即密封，并标注产生日期及数量。

第四章 运输与处置

第八条 运输规范

1、委托具有合法资质的废弃物处理企业运输，签订协议并留存备案。

2、运输车辆需密闭、防渗，悬挂警示标识，严禁超载或沿途抛洒。

3、运输路线避开消防站核心区域，减少对备勤工作的影响。

第九条 处置要求

1、易腐垃圾交由政府指定处理单位进行资源化利用（如堆肥、生物柴油生产）。

2、可回收物由具备资质的回收企业处理，禁止私自变卖或丢弃。

3、严禁将废弃物用于畜禽饲料或非法提炼地沟油。

第五章 记录与监督

第十条 台账管理

1、建立废弃物处置台账，记录种类、数量、去向及处理单位信息。

2、台账保存期限不少于 2 年，供监管部门查验。

第十一条 培训与宣传

1、定期组织消防员及后勤人员参加废弃物分类培训，提升环保意识。

2、在食堂、备勤区张贴分类指南及应急处置流程图。

第十二条 监督检查

1、消防站后勤部门每月检查废弃物处置情况，发现问题立即整改。

2、配合地方环保、消防部门开展联合检查，提供必要资料。

第六章 违规处罚

第十三条 责任追究

1、对违规倾倒、混装废弃物或未委托合规单位处理的，视情节轻重处以警告、罚款或通报批评。

2、因废弃物管理不当引发火灾、环境污染等事故的，依法追究相关人员责任。

第十四条 表彰奖励

对废弃物管理成效显著的单位或个人，给予通报表扬及物质奖励。

第七章 附则

第十五条 制度修订

本制度根据国家法规调整及消防站实际需求修订，由上海朝府城餐饮

有限公司负责解释。

第十六条 生效日期

本制度自发布之日起实施。

9.不合格食品处置制度

一、总则

为确保消防站内部食品安全，保障消防员身体健康，根据《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规，结合消防站实际，制定本制度。本制度适用于消防站餐饮保障服务项目中不合格食品的识别、处置及责任追究。

二、组织机构及职责

1、项目经理职责

项目经理为食品安全第一责任人，负责组织、领导、协调和监督食品安全管理工作，审批不合格食品处置方案。

2、后勤部门职责

后勤部门负责食品采购、储存、加工、供应等环节的具体实施，建立不合格食品台账，监督处置过程并上报结果。

3、消防员职责

消防员应遵守食品安全管理制度，发现不合格食品及时报告，配合后勤部门完成处置工作。

三、不合格食品定义与范围

不合格食品包括但不限于以下情形：

1、腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁的食品；

2、掺假掺杂、伪造冒牌、超期或使用非食品原料加工的食品；

3、未经检验检疫或检验不合格的肉类及制品；

4、包装破损、运输污染或感官性状异常的食品；

5、其他违反国家食品安全标准的食品。

四、不合格食品处置流程

（一）识别与报告

1、日常检查：后勤部门每日对采购、储存、加工环节进行自查，发现不合格食品立即停止使用。

2、员工反馈：消防员或工作人员发现可疑食品，应立即报告后勤部门，并保护现场。

3、报告内容：需明确食品名称、数量、来源、异常表现及发现时间。

（二）隔离与封存

1、立即隔离：将不合格食品转移至专用隔离区，悬挂“不合格食品”标识，防止误用。

2、封存要求：隔离区应独立、通风，避免与其他食品交叉污染。

（三）评估与处置

1、评估小组：由采购部门及项目经理组成评估小组，对不合格食品进行风险评估。

2、处置方式：

销毁：对高风险食品（如霉变、污染食品）进行无害化销毁，并记录销毁过程。

退货：对可追溯供应商的食品，联系退货并索取退货凭证。

整改：对因储存不当导致的轻微问题，整改后经复检合格方可使用。

3、记录要求：详细记录处置方式、时间、责任人及见证人。

（四）追溯与整改

1、溯源调查：对不合格食品的供应商、批次、运输环节进行追溯，查

找问题根源。

2、整改措施：针对问题制定整改方案，如更换供应商、加强储存管理、完善操作规范等。

3、复查验证：整改后由后勤部门复查，确认合格后方可恢复相关环节。

五、监督与管理

1、定期检查：消防站每月组织食品安全专项检查，重点核查不合格食品处置记录。

2、抽检制度：委托第三方机构对库存食品进行随机抽检，确保食品安全。

3、责任追究：对因玩忽职守导致不合格食品流入的，依法依规追究相关人员责任。

六、奖惩措施

1、表彰奖励：对在食品安全管理中表现突出的个人或集体，给予通报表扬及物质奖励。

2、责任处罚：对违反本制度导致食品安全事故的，视情节轻重给予警告、记过、辞退等处理；构成犯罪的，移交司法机关。

七、附则

1、本制度自发布之日起施行，由上海朝府城餐饮有限公司负责解释。

2、本制度与国家法律法规冲突时，以法律法规为准。

10.食品安全突发事件应急处置方案

一、编制目的

为确保消防站餐饮场所的消防安全与食品安全，预防和减少火灾及食品安全事故的发生，保障消防指战员及用餐人员的生命财产安全，维护餐饮服务的正常秩序，特制定本预案。

二、编制依据

1、《中华人民共和国消防法》

2、《中华人民共和国食品安全法》

3、《餐饮服务食品安全操作规范》

4、《餐饮服务消防安全管理规定》

5、ISO22000:2018、ISO9001、HACCP、GMP 等国际标准文件范例

三、组织机构及职责

1、应急指挥部

组长：项目经理

副组长：厨师长

成员：厨师、点心师、切配工等

职责：统一指挥、协调火灾及食品安全事故的应急处置工作，决策重大事项。

2、火灾应急小组

组长：项目经理

副组长：厨师长

成员：厨师、点心师、切配工等

职责：

火灾初期扑救、人员疏散、现场保护；

协助消防部门开展救援及事故调查。

3、食品安全应急小组

组长：项目经理

副组长：厨师长

成员：厨师、点心师、切配工等

职责：

食品安全事故的调查、证据收集、涉事食品封存；

配合卫生部门处理中毒事件，防止事故扩散。

四、应急处置流程

（一）火灾事故应急处置

1、报警与报告：

发现火情后，立即拨打“119”报警，并同步报告应急指挥部。

2、初期扑救：

火灾应急小组启动灭火器材，进行初期火灾控制。

3、人员疏散：

组织用餐人员及员工有序撤离，确保生命安全。

4、现场保护与配合调查：

保护火灾现场，协助消防部门开展扑救及原因调查。

（二）食品安全事故应急处置

1、停止供应与报告：

发现疑似食物中毒事件时，立即停止相关食品供应，并报告应急指挥部。

2、现场控制：

封存涉事食品、原料、工具及现场，防止污染扩散。

3、人员救治：

对中毒人员实施紧急救助，联系医疗机构进行救治。

4、信息上报与配合调查：

2 小时内向卫生行政部门及食品药品监督管理部门报告事故详情（单位名称、地址、时间、人数、症状等）；

配合调查，提供样品及资料，不得隐瞒或拒绝。

5、事后处理：

事故结束后，按卫生部门指导对现场、工具及设备进行彻底清洗消毒。

五、应急保障措施

1、物资保障

配备足量灭火器材、消防水源、急救药品、食品封存工具等；

定期检查维护，确保物资处于可用状态。

2、人员保障

定期开展消防安全与食品安全培训，提升员工应急能力；

建立 24 小时应急值班制度，确保指挥部随时响应。

3、信息保障

建立信息报送机制，确保事故信息及时、准确上报；

通过公告、通知等渠道稳定人员情绪，避免恐慌。

六、注意事项

1、高度重视：各部门需严格执行本预案，杜绝侥幸心理。

2、安全意识：员工应增强安全防范意识，主动参与应急演练。

3、定期演练：每季度组织一次综合应急演练，检验预案可行性。

4、持续改进：事故后总结经验，修订完善预案内容。

七、附则

1、本预案由上海朝府城餐饮有限公司负责解释。

2、本预案自发布之日起实施，并根据实际情况动态修订。

11.工作制度

1、营业时间制度

营业时间：明确每日营业时间，包括早餐、午餐、晚餐及可能的夜宵时段。

准备与结束工作：规定营业前后各岗位的准备工作与收尾工作流程，确保环境整洁、设备完好。

2、卫生管理制度

个人卫生：要求员工穿戴整洁的工作服帽，勤洗手，保持个人卫生。

环境卫生：每日进行环境清洁与消毒，包括厨房、餐厅、储藏室等区域，确保无卫生死角。

餐具消毒：严格执行餐具清洗、消毒流程，确保餐具一客一换一消毒。

3、食品安全制度

食材采购：选择有资质的供应商，确保食材新鲜、无污染。

食材储存：分类分区储存食材，注意温度控制，避免交叉污染。

加工制作：遵循食品安全操作规范，确保食品煮熟煮透，不过期不浪费。

4、顾客服务制度

礼貌待客：员工需以礼貌、热情的态度接待顾客，耐心解答疑问。

快速响应：对顾客需求及时响应，高效处理顾客投诉与建议。

特殊需求：关注并尽量满足顾客的特殊饮食需求，如过敏源提示、清真食品等。

5、财务管理制度

收支记录：准确记录每日营业收入与支出，定期核对账目。

成本控制：合理控制食材、人力等成本，提高经营效益。

资金管理：确保资金安全，遵守相关法律法规，按时缴纳税费。

12.岗位制度

一、厨师长岗位制度

（一）任职资格

1、具备高级烹饪师资格，拥有 5 年以上大型餐饮厨房管理经验。

2、熟悉食品安全法规及餐饮行业规范，掌握成本核算与菜品研发技能。

3、具备优秀的团队管理能力、应急处理能力及跨部门沟通协调能力。

（二）岗位职责

1、全面统筹厨房生产、质量、安全及人员管理工作。

2、制定菜单标准、成本控制方案及厨房操作规范。

3、监督菜品出品质量，定期组织菜品研发与创新。

4、协调前厅与后厨服务流程，处理客诉及突发事件。

5、负责厨房设备维护、物资采购审核及卫生检查。

（三）工作流程

1、每日召开班前会，布置工作任务并强调安全事项。

2、巡查各岗位操作规范，抽查食材质量与成品标准。

3、审核当日采购清单，控制原料成本在预算范围内。

4、定期组织技能培训与考核，提升团队专业水平。

二、厨师岗位制度

（一）任职资格

1、持有厨师职业资格证书，具备 2 年以上烹饪经验。

2、熟练掌握热菜制作工艺，熟悉各类食材特性。

3、具备团队协作意识，能适应高强度工作节奏。

（二）岗位职责

1、按标准食谱完成热菜烹制，确保色香味形达标。

2、严格把控食材用量、火候及调味精准度。

3、维护炉灶设备清洁，定期检查燃气安全。

4、配合切配岗完成原料预处理，参与新菜研发。

5、执行“五常法”管理，保持操作区域整洁有序。

（三）操作规范

1、烹制前检查原料新鲜度，拒绝使用变质食材。

2、规范使用调味品，禁止随意更改配方比例。

3、出品前进行质量自检，不合格菜品不得上桌。

4、工作结束后关闭所有设备电源，做好防火检查。

三、点心师岗位制度

（一）任职资格

1、具备中式面点师/西式糕点师专业资质。

2、精通各类面点制作工艺，熟悉发酵技术。

3、具有创新意识，能定期推出新品点心。

（二）岗位职责

1、负责早餐、茶点及宴席面点的制作供应。

2、严格控制面团发酵时间与烘焙温度。

3、管理面点间原料库存，执行先进先出原则。

4、维护烤箱、蒸箱等设备正常运转。

5、开发健康低糖系列点心，满足特殊需求。

（三）卫生要求

1、操作时佩戴口罩、手套，避免直接接触食物。

2、每日消毒操作台、工具及模具。

3、奶油、果酱等易腐原料需冷藏保存。

4、废弃面团及时清理，防止滋生细菌。

四、切配工岗位制度

（一）任职资格

1、完成食品卫生安全培训，掌握基础刀工技能。

2、具备食材鉴别能力，了解季节性食材特性。

3、体力充沛，能适应长时间站立工作。

（二）岗位职责

1、按菜单要求完成食材切割、改刀及配份。

2、执行原料验收标准，拒收不合格食材。

3、管理冷库/保鲜柜，做到分类存放、先进先出。

4、维护切配间环境卫生，定期消毒工具。

5、配合厨师长完成成本管控目标。

（三）操作规范

1、刀具使用后立即清洗消毒，归位存放。

2、生熟食品分开处理，避免交叉污染。

3、切割大块肉类时使用固定架，确保操作安全。

4、每日工作结束后清空垃圾，保持通道畅通。

五、通用管理制度

（一）个人卫生

1、工作时穿戴洁净工服、工帽，长发需盘起。

2、禁止佩戴首饰、涂抹指甲油，勤修剪指甲。

3、接触食品前必须洗手消毒，全程佩戴口罩。

（二）安全规范

1、定期参加消防演练，掌握灭火器材使用方法。

2、发现设备故障立即上报，禁止带病运行。

3、搬运重物时采用正确姿势，避免腰部损伤。

（三）考核机制

1、实行月度绩效评估，涵盖质量、效率、卫生指标。

2、连续三个月考核优秀者给予奖励。

3、违规操作造成损失者，按比例承担赔偿责任。

（三）人员来源一览表

5、 人员来源一览表

项目名称：松江区机关事务管理局餐饮服务

项目编号：3101170002509011321 22-17269362

包号：包件一、包件二

序号	岗位名称	数量	人员来源
1	项目经理	1	本企业在职职工
2	厨师长/高级厨师	1	本企业在职职工
3	高级厨师	3	本企业在职职工
4	中级厨师	5	本企业在职职工
5	中级厨师（兼冷菜厨师）	1	本企业在职职工
6	高级面点师	1	本企业在职职工
7	中级面点师	4	本企业在职职工
8	切配工	4	本企业在职职工
9	服务员领班兼食品安全员	1	本企业在职职工
10	宴请服务员	12	本企业在职职工
11	服务员	13	本企业在职职工
12	洗消工	9	本企业在职职工

投标人授权代表签字：潘灵芳

投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

（四）拟投入本项目的主要设备一览表

项目名称：松江区机关事务管理局餐饮服务

序号	设备名称	型号规格	数量	设备使用年限	已使用时间	设备来源		
						本单位所有	租赁	其他
1	无	无	无	无	无	无	无	无
2	无	无	无	无	无	无	无	无
3	无	无	无	无	无	无	无	无
4	无	无	无	无	无	无	无	无
5	无	无	无	无	无	无	无	无
6	无	无	无	无	无	无	无	无
7	无	无	无	无	无	无	无	无
8	无	无	无	无	无	无	无	无
9	无	无	无	无	无	无	无	无
……	无	无	无	无	无	无	无	无

（五）本项目日常消耗材料明细表

无。

（六）项目经理情况表

3、项目经理情况表

项目名称：松江区机关事务管理局餐饮服务

项目编号：310117000250901132122-17269362

包号：包件一、包件二

姓名	许美英	出生年月	1981 年 6 月 25 日	文化程度	本科	毕业时间	/
毕业院校和专业	/		从事同类项目工作年限	7 年		联系方式	18917161233
职业资格	公共营养师、食品安全 C2、健康证		技术职称	无		聘任时间	2018 年 1 月 15 日

主要工作经历：自 2018 年被我公司聘任为经理；

主要管理服务项目：/

主要工作特点：勤勤恳恳、踏实稳定，善于沟通；

主要工作业绩：/

胜任本项目**项目经理**的理由：工作经验丰富、资历较深、工作能力强；

本项目管理思路和工作安排：管理思路明确、工作安排合理；

本项目每周现场工作时间：周一至周日；

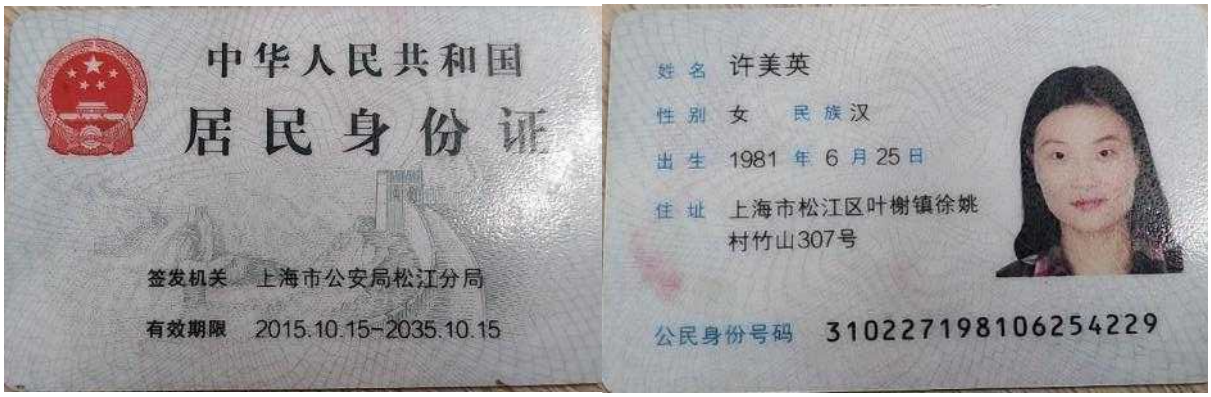
更换**项目经理**的方案
更换**项目经理**的前提和客观原因：项目经理因必要原因无法继续工作或招标方要求更换人员； 更换**项目经理**的原则：接任人员不低于招标方人员要求，得到采购方同意； 替代**项目经理**应达到的能力资格：具有健康证，满足招标方采购需求与工作要求；

投标人授权代表签字：潘灵芳

投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

1.身份证



2.健康证



上海市从业人员健康合格证

证　　号：176925042208048716310229092

姓　　名：许美英

从业范围：食品、饮用水、化妆品、公共场所

证件类型：居民身份证

证件号码：310227198106254229

发证日期：2025-04-16

健康检查单位：上海市松江区方松街道社区卫生服务中心

本合格证作为从事食品、饮用水、化妆品、公共场所四类行业工作的健康证明，需与“上海市从业人员预防性健康检查信息网”的电子健康合格证信息一致方有效。

验证码	您可以通过以下方式进行验证： (一) 请扫描二维码进行验证； (二) 访问www.jkz.sh.cn输入信息进行验证；

3.食品安全知识培训合格证


松江区餐饮服务从业人员食品安全知识培训合格证明

证号 松食证号C2-2025D0015

姓名 许美英 性别 女 身份证号 310227198106254229

工作单位：上海朝府城餐饮有限公司

培训类别 C2

发证日期 2025年10月24日

有效日期 2028年10月23日

考核发证机构：上海市松江区餐饮协会

4.职业资格证书


姓 名：许美英

性 别：女

出生日期：1981 年 06 月 25 日

身份证号：310227198106254229

证书

发证机关（印）

职业名称：公共营养师

等级：中级/四级

评定成绩：合格

证书号码：1403000038400475

鉴定内容：
1 了解不同食物的主要营养成分
2 了解不同食物的营养价值
3 掌握食谱的编制原则
4 掌握食谱的编制步骤和方法
5 营养素摄入量的计算、比较
6 膳食模式的分析、调查结果的评价
7 餐饮卫生要求与管理的培训

职业技能鉴定（指导）中心（印）

2014年02月07日

（七）主要管理、技术人员配备及相关工作经历、职业资格汇总表

4、主要管理、技术人员配备及同类项目工作经历、职业资格汇总表

项目名称：松江区机关事务管理局餐饮服务

项目编号：310117000250901132122-17269362

包号：包件一、包件二

项目组成员姓名	年龄	在项目组中的岗位	学历和毕业时间	职称及职业资格	进入本单位时间	同类项目工作经历	联系方式
许美英	44	项目经理	本科	1 公共营养师 2 食品安全 C2 3 健康证	2018.1.15	/	18917161233
康晓明	39	厨师长	本科	1 中式烹饪师高级 2 高级职业经理人 3 食品安全员 4 健康证	2018.1.15	/	18917161233
盛冬民	47	厨师	大专	1 中式烹饪师高级 2 健康证	2018.1.15	/	18917161233
李付运	41	厨师	大专	1 中式烹饪师高级 2 健康证	2018.1.15	/	18917161233
张飞	29	厨师	中专	1 中式烹饪师高级 2 健康证	2018.1.15	/	18917161233

施武	55	厨师（兼冷菜厨师）	大专	1 行政总厨培训证 2 中式烹饪师高级 3 健康证	2018.1.15	/	18917161233
鲁移梅	48	厨师	大专	1 中式烹饪师高级 2 健康证	2018.1.15	/	18917161233
刘芹芹	41	厨师	本科	1 中式烹饪师高级 2 健康证	2018.1.15	/	18917161233
严钊	32	厨师	大专	1 中式烹饪师高级 2 健康证	2018.1.15	/	18917161233
赖多吕	36	厨师	大专	1 中式烹饪师高级 2 健康证	2018.1.15	/	18917161233
周海清	52	厨师（冷菜）	中专	1 中式烹饪师高级 2 健康证	2018.1.15	/	18917161233
杜芳英	38	面点师	本科	1 中式面点师高级 2 健康证	2018.1.15	/	18917161233
孙冰冰	41	面点师	本科	1 中式面点师高级 2 健康证	2018.1.15	/	18917161233
鲍菁	31	面点师	大专	1 中式面点师高级 2 健康证	2018.1.15	/	18917161233
朱保红	37	面点师	大专	1 中式面点师高级 2 健康证	2018.1.15	/	18917161233

辛建	47	面点师	高中	1 中式面点师高级 2 健康证	2018.1.15	/	18917161233
邹钧	36	切配工	本科	1 切配高级 2 健康证	2018.1.15	/	18917161233
李荣静	31	切配工	高中	1 切配高级	2018.1.15	/	18917161233
李达	23	切配工	本科	2 健康证	2018.1.15	/	18917161233
闫俊	25	切配工	高中	1 切配高级	2018.1.15	/	18917161233
顾斌华	49	服务员领班兼食品安全员	大专	1 食品安全 C2 2 数据库管理员 3 质量专业技术人员 4 食品安全管理证 5 健康管理师一级	2018.1.15	/	18917161233
朱玲玲	27	宴请服务员	大专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
张涛	30	宴请服务员	大专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
戴圣清	34	宴请服务员	大专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
邱奥	33	宴请服务员	大专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233

高丽	33	宴请服务员	大专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
夏甲东	24	宴请服务员	大专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
夏言	26	宴请服务员	大专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
牟诚丽	22	宴请服务员	大专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
沈元浩	20	宴请服务员	大专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
刘梦博	20	宴请服务员	大专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
王帅	30	宴请服务员	大专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
张宇恒	21	宴请服务员	大专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
武帅	25	普通服务员	大专	1 健康证	2022.1.15	/	18917161233
杨桂荣	50	普通服务员	中专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
郑陆磊	54	普通服务员	中专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233

董哲全	40	普通服务员	中专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
赵苏珍	52	普通服务员	中专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
王晶	53	普通服务员	中专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
何丽娟	54	普通服务员	中专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
吴联芳	53	普通服务员	中专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
王英	54	普通服务员	中专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
高凤景	49	普通服务员	中专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
金琴	53	普通服务员	中专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
刘建	46	普通服务员	中专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
万瑞连	48	普通服务员	中专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
姜国芳	54	洗菜工	中专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233

杜永权	57	洗菜工	中专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
黄娟	60	洗菜工	中专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
朱成	23	洗菜工	中专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
陈小君	48	洗菜工	中专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
杨金芳	62	洗菜工	中专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
周丽	57	洗菜工	中专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233
陈磊	36	洗菜工	中专	1 健康证	2020.1.15	/	18917161233
黄金红	58	洗菜工	中专	1 健康证	2018.1.15	/	18917161233

投标人授权代表签字：潘灵芳

投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

1.厨师长-康晓明相关证明材料





普通高等学校

毕业证书



学生 康晓明 性别 男，一九八六 年 八 月 六 日生，于二〇〇六 年 九 月至 二〇一〇 年 七 月在本校 酒店管理 专业 四 年制 本 科学习，修完教学计划规定的全部课程，成绩合格，准予毕业。

校 名：山西计算机科技学院 校（院）长：邢进生

证书编号：15015120100518832?

二〇一〇 年 七 月 一 日

查询网址：http://www.sxctc.cn



岗位名称
Job Title 高级职业餐饮经理人

姓名 康晓明 性别 男
Name Gender

身份证号 130726198608061950
Identity Card Number

证书编号 ZN7690000121490
Certificate Number

授予时间 2018 年 12 月
Conferment Date Year Month

持证人参加全国职业人才认证管理中心培训，经考核，具备相应的专业知识能力，特发此证。

This is to certify that the Holder of this Certificate has participated in the trainings organized by the National Professional Talent Certification Management Center and passed the tests for professional knowledge and capabilities necessary for the job title.

全国职业人才认证管理中心



兹证人 2021 年 11 月参加本专业相关培训课程，经考试成绩合格，达到本项目要求的专业知识水平和业务能力，特发此证。

姓 名 Name：康晓明

出生日期 Date of Birth：1986 年 08 月 06 日

身份证号 Date of Issue：130726198608061950

工作单位 Workplace：

专业名称 Vocation Name：食品安全管理员

专业等级 Vocation Level：高级

证书编号 Certificate Number：RCS2022204662

发证日期 Date of Issue：2021年11月19日

查询网址：www.zgyrcs.org.cn

事业单位证用代码：12100000400019774

中国管理科学研究院人才教育培训中心
China Academy of Management Science Education and Training Center



姓名 Name 康晓明 性别 Sex 男

出生日期 Birth Date 1986 年 08 月 06 日 Year Month Day

证书编号 Certificate No. 171[illegible]

身份证号 ID Card No. 130726198608061[illegible]

技能鉴定专用章（印）

Issued by

职业(工种)及等级 Occupation & Skill Level 中式烹调师一级

理论知识考试成绩 Result of Theoretical Knowledge Test 63.0

操作技能考核成绩 Result of Operational Skill Test 81.0

综合评审成绩 Result of Integrated Test 80.0

评定成绩 Result of Test 合格

职业技能鉴定（指导）中心（印）

Seal of Occupational Skill Testing Authority

2017 年 08 月 12 日 Year Month Day

№00912773

湖北省职业技能鉴定指导中心
职业资格证书查询



基本信息

姓　名：	康晓明	性　别：	男
证件号码：	130726198608061950		

证书信息

职业资格：	中式烹调师	技能等级：	一级/高级技师
证书编号：	1717000000100631	发证日期：	2017年05月12日
数据责任单位：	湖北省职业技能鉴定指导中心		

以上查询服务由湖北省职业技能鉴定指导中心提供
国家职业资格工作网提供技术平台

上海市居住证
SHANGHAI RESIDENCE CARD

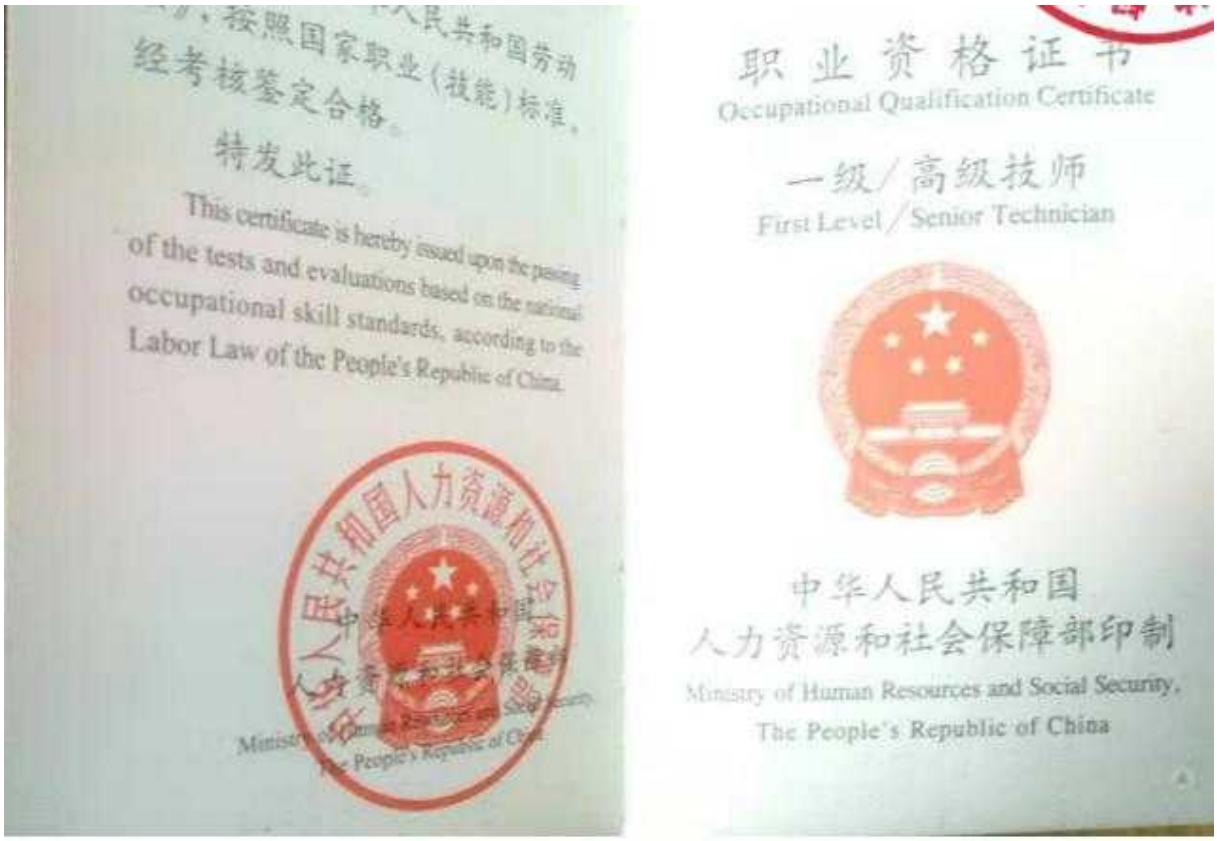


姓名：康晓明
性别：男　　民族：汉
公民身份号码：420606198201153568
常住户口所在地址：河北省廊坊市誉河县京津路6号花香嘉园7号楼2单元2002室
居住地地址：浦东新区杨园二村18幢101室
有效期限：2025年08月28日---2028年08月28日

2.厨师-盛冬民相关证明材料





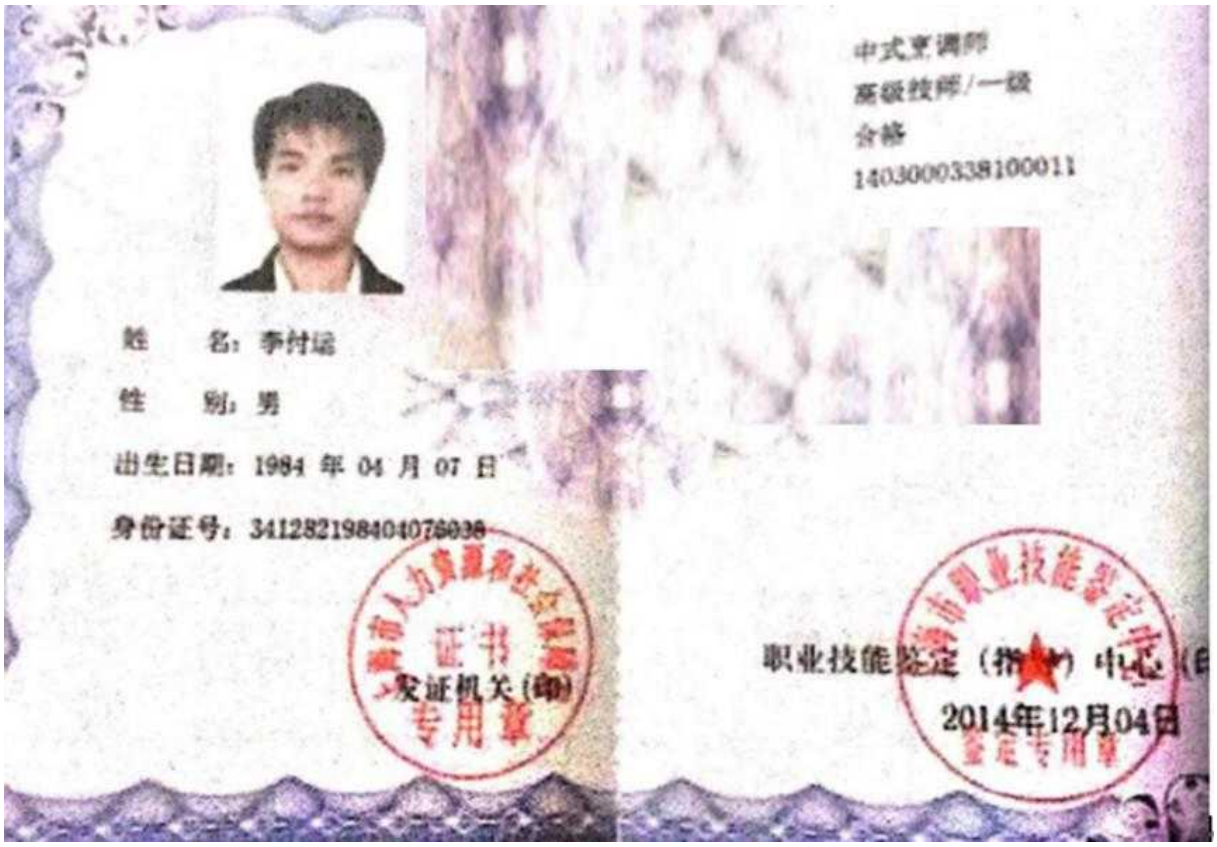

经考核鉴定合格。
特发此证。
This certificate is hereby issued upon the passing of the tests and evaluations based on the national occupational skill standards, according to the Labor Law of the People's Republic of China.
职业资格证书
Occupational Qualification Certificate
一级/高级技师
First Level / Senior Technician
中华人民共和国
人力资源和社会保障部印制
Ministry of Human Resources and Social Security,
The People's Republic of China


姓名 Name 盖冬民
性别 Sex 男
出生日期 Date of Birth 1978 年 03 月 14 日
证书编号 Certificate No. 21030001221440093
身份证号 ID No. 31022719780314441X
职业资格 Occupational qualification 餐饮服务人员
中式烹调师
职业方向 Area of Specialization —
理论知识考试成绩 Result of Theoretical Knowledge Test 合格
技能考核成绩 Result of Skill Test 合格
综合评审成绩 Result of Comprehensive Assessment 合格
证书专用章
鉴定专用章
NO.0156244

3.厨师-李付运相关证明材料







上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：李付运

性别：男 民族：汉

公民身份号码：341282198404076038

常住户口所在地址：安徽省界首市顾集镇小良行政村李兰庄24号

居住地地址：浦东新区浦三路4677弄1号101室

有效期限：2024年08月28日---2027年08月28日

上海市电子证照库
zwdtcert.sh.gov.cn

无犯罪记录证明

沪公（浦）证（2025）第0268332号

经查，被查询人：李付运，国籍：中国，证件名称：身份证，证件号码：341282198404076038，（在2009-02-17至2025-08-01期间），未发现有犯罪记录。

单位（盖章）
2025年08月01日

注：1、此证明书只反映出具证明时信息查询平台内的犯罪记录信息情况。

2、如未注明查询时间范围，即查询全时段信息。

3、此证明书自开具之日起3个月内有效。

使用公安一网通办APP扫码
查询办理进度
核验证明信息

4.厨师-张飞相关证明材料





上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：张飞

性别：男 民族：汉

公民身份号码：140430199603072014

常住户口所在地址：山西省沁县次村乡杨家庄村126号

居住地地址：浦东新区浦三路4677弄1号201室

有效期限：2024年08月28日---2027年08月28日



ETTIC 技能人才评价证书全国联网查询

首页 | 职业资格评价 | 职业技能等级认定 | 证书联网查询 | 相关政策文件

当前位置： 证书联网查询 / 查询结果

查询结果

证书1

基础信息

姓名	张飞
性别	男
证件号码	140430199603072014

证书信息

职业资格	中式烹调师	职业方向	
技能等级	三级/高级技能	证书编号	1705010000306669
鉴定中心	山西省职业技能鉴定中心	发证机关	
发证日期	2017年04月20日	数据责任单位	山西省职业技能鉴定中心

以上查询服务由山西省职业技能鉴定中心提供

技能人才评价证书全国联网查询系统提供技术平台

上海市电子证照库
zwdtcert.sh.gov.cn

无犯罪记录证明

沪公（浦）证（2025）第0267122号

经查，被查询人：张飞，国籍：中国，证件名称：身份证，证件号码：140430199603072014，（在2009-02-17至2025-08-01期间），未发现有犯罪记录。

单位（盖章）
2025年08月01日

注：1、此证明书只反映出具证明时信息查询平台内的犯罪记录信息情况。

2、如未注明查询时间范围，即查询全时段信息。

3、此证明书自开具之日起3个月内有效。

使用公安一网通办
APP扫码
查询办理进度
核验证明信息

5.厨师（兼冷菜厨师）-施武相关证明材料







依据《中华人民共和国劳动法》，按照国家职业（技能）标准，经考核鉴定合格。

特发此证。

According to the Labour Law of the People's Republic of China and the national occupational skill standards, the certificate is herewith issued after testing and assessment.



姓名 Name 施武 性别 Sex 男

出生日期 Birth Date 1970 年 Year 8 月 Month 2 日 Day

文化程度 Educational Level 大专

发证日期 Date of Issue 2006年10月18日

证书编号 Certificate No. 0603000055103110

身份证号 ID Number 342524197008020058

职业(工种) Occupation 中式烹调师

理论知识考核成绩 Result of Theoretical Knowledge Test 合格

操作技能考核成绩 Result of Operational Skill Test 合格

评定成绩 Result of Test 合格



姓　　名	施武
体检类型	食品、饮用水、化妆品、公共场所
证件号码	**********0058
有效日期	2025-11-05~2026-11-05
体检机构	上海汇南门诊部
体检结果	合格

6.厨师-鲁移梅相关证明材料








上海市居住证
SHANGHAI RESIDENCE CARD
姓名：鲁移梅
性别：女 民族：汉
公民身份号码：341122197706204641
常住户口所在地址：安徽省来安县杨郢乡宝山村岳港组43号
居住地地址：浦东新区浦三路4688弄28号402室
有效期限：2024年08月28日----2027年08月28日



上海市从业人员健康合格证

证　　号：511422011408579909341641366

姓　　名：鲁移梅

从业范围：食品、饮用水、化妆品、公共场所

证件类型：居民身份证

证件号码：341122197706204641

发证日期：2025-11-05

健康检查单位：上海尚德医院

本合格证作为从事食品、饮用水、化妆品、公共场所四类行业工作的健康证明，需与“上海市从业人员预防性健康检查信息网”的电子健康合格证信息一致方有效。

验证码

您可以通过以下方式进行验证：
(一) 请扫描二维码进行验证；
(二) 访问www.jkz.sh.cn输入信息进行验证；

7.厨师-刘芹芹相关证明材料






上海市从业人员预防性健康检
体检结果查询
体检机构查询
健康证明下载
姓 名 柳芹芹
体检类型 食品、饮用水、化妆品、公共场所
证件号码 **********3728
有效日期 2025-11-05~2026-11-05
体检机构 上海市松江区方松街道社区卫生服务中心
体检结果 合格
体检历史
返回


上海市居住证
SHANGHAI RESIDENCE CARD
姓名：柳芹芹
性别：女 民族：汉
公民身份号码：370686198409093728
常住户口所在地址：山东省栖霞市桃村镇巨亦村178号
居住地地址：浦东新区浦三路4688弄28号401室
有效期限：2024年08月28日----2027年08月28日

8.厨师-严钊相关证明材料








姓 名 严钊
体检类型 食品、饮用水、化妆品、公共场所
证件号码 **********4631
有效日期 2025-11-05~2026-11-05
体检机构 上海尚德医院
体检结果 合格
体检历史
返回

上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：严钊

性别：男 民族：汉

公民身份号码：612328199309174631

常住户口所在地址：陕西省汉中市镇巴县碾子佳址镇莲花村油房湾小组017号

居住地地址：浦东新区浦三路4677弄1号102室

有效期限：2024年08月28日---2027年08月28日

9.厨师-赖多吕相关证明材料






上海市从业人员预防性健康检
体检结果查询
体检机构查询
健康证明下载
姓 名 赖多吕
体检类型 食品、饮用水、化妆品、公共场所
证件号码 **********2855
有效日期 2025-11-05~2026-11-05
体检机构 上海市松江区方松街道社区卫生服务中心
体检结果 合格
体检历史
返回


上海市居住证
SHANGHAI RESIDENCE CARD
姓名：赖多吕
性别：男 民族：汉
公民身份号码：513029198903162855
常住户口所在地址：四川省大竹县乌木镇分水村1组
居住地地址：浦东新区浦三路4677弄1号103室
有效期限：2024年08月28日---2027年08月28日

10.厨师（冷菜）-周海清相关证明材料





OSTA 技能人才评价证书全国联网查询

首页 | 职业资格评价 | 职业技能等级认定 | 证书联网查询 | 相关政策文件

当前位置：证书联网查询 / 查询结果

查询结果

证书1

基础信息

姓名	周海清
性别	男
证件号码	511121197311064192

证书信息

职业资格	中式烹调师	职业方向	
技能等级	三级/高级技能	证书编号	19161800003014 84
鉴定中心	济源市职业技能鉴定指导中心	发证机关	济源市人力资源和社会保障局
发证日期	2019年11月01日	数据责任单位	河南省职业技能鉴定指导中心

以上查询服务由河南省职业技能鉴定指导中心提供

技能人才评价证书全国联网查询系统提供技术平台

体检结果查询 | 体检机构查询 | 健康证明下载



姓　　名　周海清

体检类型　食品、饮用水、化妆品、公共场所

证件号码　**********4192

有效日期　2025-11-05~2026-11-05

体检机构　上海市松江区方松街道社区卫生服务中心

体检结果　合格

体检历史　返回

上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：周海清

性别：男 民族：汉

公民身份号码：511121197311064192

常住户口所在地址：四川省仁寿县龙正镇骑龙村6组

居住地地址：浦东新区杨园二村18幢101室

有效期限：2025年08月28日----2028年08月28日

11.面点师-杜芳英相关证明材料







姓　　名：杜芳英　　性别：女
Name　　Gender

身份证号：652323198806213524
Identity NO.

证书编号：RLG202235240801917
Certificate No.

专　业：中式面点师（一级）
Major

理论知识考核成绩：81
Score of Theoretic Knowledge Test

操作技能考核成绩：83
Score of Opercational Skill Test

评 定 成 绩：合格
Evaluate the performance

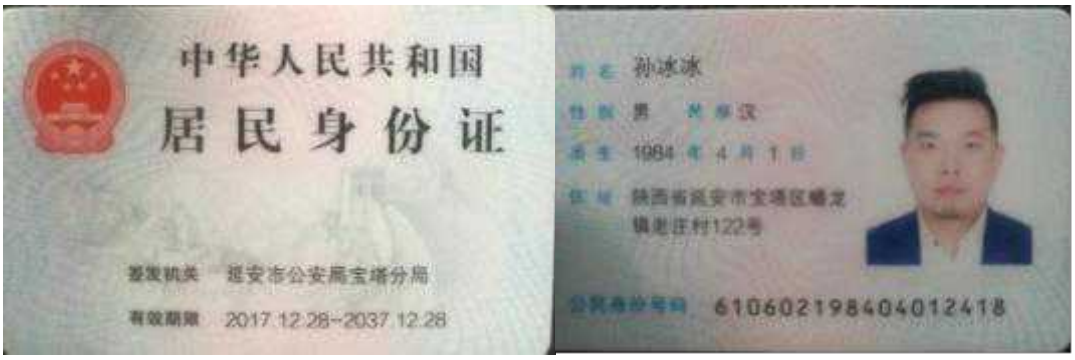
2022 年08 月20 日



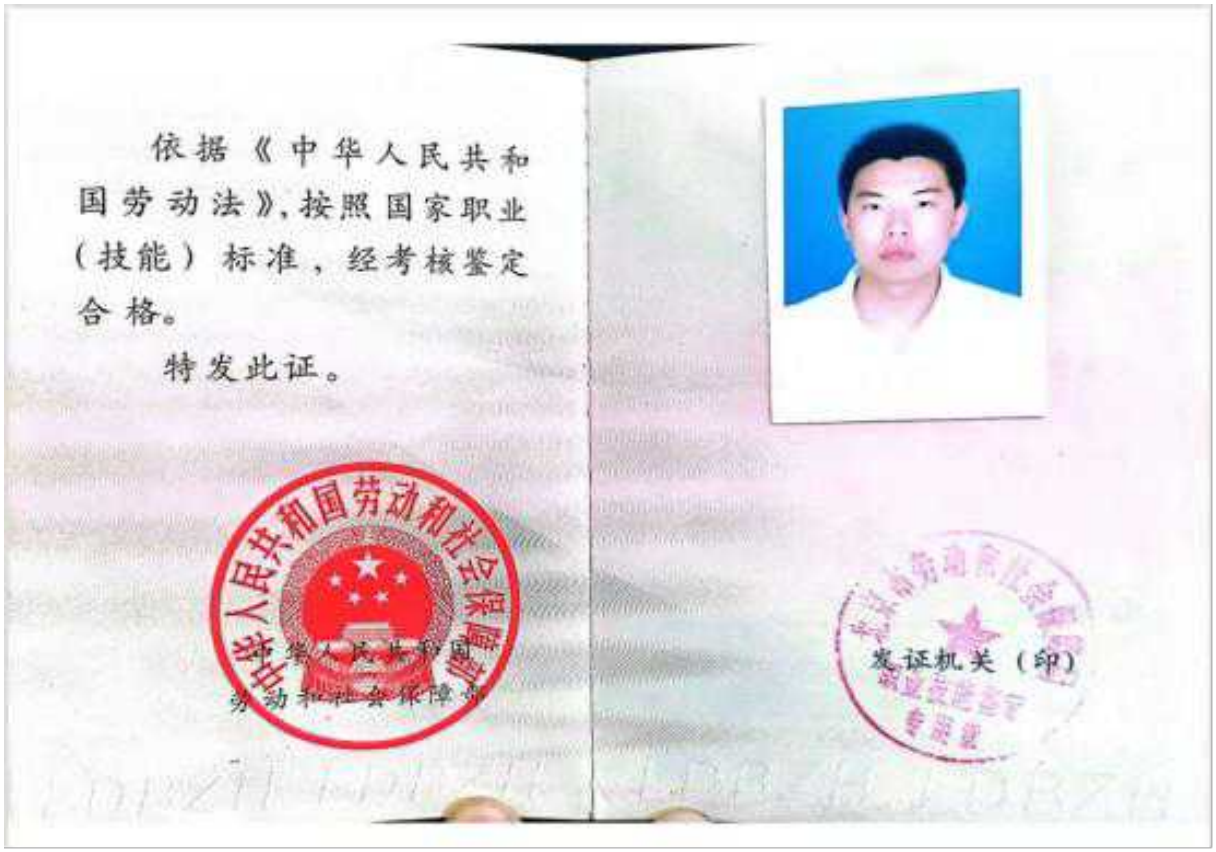
上海市居住证
SHANGHAI RESIDENCE CARD

姓名：杜芳英
性别：女　　民族：汉
公民身份号码：652323198806213524
常住户口所在地址：新疆呼朗壁县枣园105团青年连36栋4号
居住地地址：浦东新区杨园二村18幢101室
有效期限：2025年08月28日---2028年08月28日

12.面点师-孙冰冰相关证明材料







依据《中华人民共和国劳动法》，按照国家职业（技能）标准，经考核鉴定合格。

特发此证。

中华人民共和国劳动和社会保障部

发证机关（印）



姓名 孙冰冰

性别 男

出生日期 1984年04月01日

文化程度 职高

发证日期 2007年10月08日

证书编号 0701031024307663

身份证号 610602198404012418

职业（工种） 中式面点师(中式面点师)

理论知识考核成绩 83.0

操作技能考核成绩 77.0

评定成绩 一级 合格

职业技能鉴定（编号）中心（印）

2007年10月08日

上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：孙冰冰

性别：男 民族：汉

公民身份号码：610602198404012418

常住户口所在地址：陕西省延安市宝塔区蟠龙镇老庄村122号

居住地地址：浦东新区杨园二村18幢101室

有效期限：2025年08月28日---2028年08月28日

13.面点师-鲍菁相关证明材料






体检结果查询
体检机构查询
健康证明下载
姓 名
鲍菁
体检类型
食品、饮用水、化妆品、公共场所
证件号码
**********0581
有效日期
2025-11-08~2026-11-07
体检机构
上海市松江区泗泾医院
体检结果
合格


上海市居住证
SHANGHAI RESIDENCE CARD
姓名：鲍菁
性别：女 民族：汉
公民身份号码：342625199403130581
常住户口所在地址：安徽省马鞍山市含山县运漕镇漕川社区上大街道十二组
居住地址：浦东新区曹路镇迅建村撑圩村53号108室
有效期限：2022年08月28日——2025年08月28日

14.面点师-朱保红相关证明材料






体检结果查询
体检机构查询
健康证明下载
姓 名
朱保红
体检类型
食品、饮用水、化妆品、公共场所
证件号码
**********0529
有效日期
2025-11-08~2026-11-07
体检机构
上海市松江区泗泾医院
体检结果
合格


上海市居住证
SHANGHAI RESIDENCE CARD
姓名：朱保红
性别：女
民族：汉
公民身份号码：
652323198806213524
常住户口所在地址：
湖北省武穴市武穴街道朱奇武村上朱祥垸107号
居住地地址：
浦东新区杨园二村18幢201室
有效期限：
2025年08月28日----2028年08月28日

15.面点师-辛建相关证明材料





上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：辛建

性别：男 民族：汉

公民身份号码：412726197810128439

常住户口所在地址：河南省鄄城县城关镇支农北路013号

居住地地址：浦东新区杨园二村18幢101室

有效期限：2025年08月28日----2028年08月28日



依据《中华人民共和国劳动法》，按照国家职业（技能）标准 经考核鉴定合格。

特发此证。

中华人民共和国劳动和社会保障部

发证机关（印）



姓名 辛建 性别 男

出生日期 1978 年 10 月 12 日

文化程度 高中

发证日期 2002年8月10日

证书编号 北 0101052460

身份证号 412726781012813

职业（工种） 中式面点专业

理论知识考核成绩 87

操作技能考核成绩 90

评定成绩 合格

职业技能鉴定（指导）中心（印）

2002 年 8 月 15 日

上海市电子证照库
zwdtcert.sh.gov.cn

无犯罪记录证明

沪公（浦）证（2025）第0267455号

经查，被查询人：辛建，国籍：中国，证件名称：身份证，证件号码：412726197810128439，（在2009-02-17至2025-08-01期间），未发现有犯罪记录。

单位（盖章）
2025年08月01日

注：1、此证明书只反映出具证明时信息查询平台内的犯罪记录信息情况。

2、如未注明查询时间范围，即查询全时段信息。

3、此证明书自开具之日起3个月内有效。

使用公安一网通办
APP扫码
查询办理进度
核验证明信息

16.切配工-邹钧相关证明材料






体检结果查询
体检机构查询
健康证明下载
姓 名
邹钧
体检类型
食品、饮用水、化妆品、公共场所
证件号码
**********6013
有效日期
2025-11-08~2026-11-07
体检机构
上海市松江区泗泾医院
体检结果
合格

17.切配工-李荣静相关证明材料






体检结果查询
体检机构查询
健康证明下载
姓 名
李荣静
体检类型
食品、饮用水、化妆品、公共场所
证件号码
**********2110
有效日期
2025-11-08~2026-11-07
体检机构
上海市松江区泗泾医院
体检结果
合格

上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：李荣静

性别：男 民族：汉

公民身份号码：450326199408102110

常住户口所在地址：广西永福县三皇乡桐木村下华境屯17号

居住地地址：浦东新区杨园二村18幢101室

有效期限：2025年08月28日----2028年08月28日

18.切配工-李达相关证明材料






体检结果查询
体检机构查询
健康证明下载
姓 名
李达
体检类型
食品、饮用水、化妆品、公共场所
证件号码
**********2012
有效日期
2025-11-08~2026-11-07
体检机构
上海市松江区泗泾医院
体检结果
合格


上海市居住证
SHANGHAI RESIDENCE CARD
姓名：李达
性别：男
民族：汉
公民身份号码：
131082200304132012
常住户口所在地址：
河北省三河市段甲岭镇山住址下庄村6号
居住地地址：
浦东新区杨园二村18幢101室
有效期限：
2025年08月28日----2028年08月28日

19.切配工-闫俊相关证明材料






体检结果查询
体检机构查询
健康证明下载
姓 名
闫俊
体检类型
食品、饮用水、化妆品、公共场所
证件号码
**********4935
有效日期
2025-11-08~2026-11-07
体检机构
上海市松江区泗泾医院
体检结果
合格

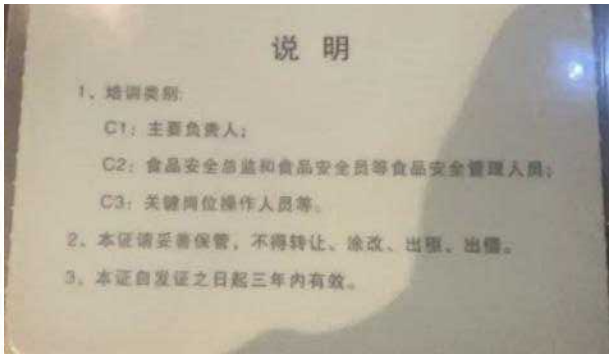

上海市居住证
SHANGHAI RESIDENCE CARD
姓名：闫俊
性别：男
民族：汉
公民身份号码：
341126200011104935
常住户口所在地址：
安徽省凤阳县大庙镇林桥村闫前队27号
居住地地址：
浦东新区杨园二村18幢101室
有效期限：
2025年08月28日----2028年08月28日

20.服务员领班兼食品安全员-顾斌华相关证明材料











职业资格证书

四级/中级技能

中华人民共和国

劳动和社会保障部印制

LDBZH LDBZH



姓名 顾斌华 性别 女

出生日期 1976 年 08 月 11 日

文化程度 中专毕业

发证日期 2007年07月10日

证书编号 0703000100442925

身份证号 310224197608114724

职业（工种）数据库管理员（SQL Server）

理论知识考核成绩 86

操作技能考核成绩 86

评定成绩 良好

职业技能鉴定（指导）中心（印）

2007年 07月 10日



职业资格证书

四级/中级技能

中华人民共和国

劳动和社会保障部印制



姓名 顾斌华 性别 女

出生日期 1976 年 8 月 11 日

文化程度 中专

发证日期 2001.12.12

证书编号 0170300023619

身份证号 310224760811472

职业（工种） 食品检验

理论知识考核成绩 96

操作技能考核成绩 74

评定成绩 合格

职业技能鉴定（指导）中心（印）

2001 年 12 月 12 日



学员顾斌华，男（女），1976年8月出生。于2002年3月 日至2002年5月 日在本培训中心学完 质量专业技术人员 班职业资格（初级）培训全部课程，准予结业。

培训单位

国家质量技术监督局上海国际培训中心

2002年9月10

沪质职（2002）字第 C0013-02号

全国饭店餐饮业岗位技能培训合格证书

National Restaurant and Catering Duty Skill Training Qualification Certificate

岗位：食品安全管理
Position: Food Safety Management



顾斌华 参加中国饭店协会举办的全国饭店餐饮业 食品安全管理 岗位技能培训，经考核合格，特发此证。

This is to certify that Gu Binhua has completed the training program organized by CHA and has passed the examination required for the National Restaurant and Catering Qualification Certificate of Food Safety Management Duty Skill Training.

（证书有效性查询网址：www.chinahotel.org.cn）

身份证号：ID No. 310224197608114724

证书编号：Certificate No. FSMS20170521

发证时间：Issue Date 2017年10月13日

证书级别：Serial No. 高级技师

中国饭店协会 授权专用章 China Hospitality Association

依据《中华人民共和国劳动法》，按照国家职业（技能）标准，经考核鉴定合格。

特发此证。

According to the Labour Law of the People's Republic of China and the national occupational skill standards, the certificate is herewith issued after passing testing and assessment.

职业资格证书

Occupational Qualification Certificate

一级/高级技师

First Level/Senior Technician

中华人民共和国

人力资源和社会保障部印制

The Ministry of Human Resources and Social Security,

The People's Republic of China



姓名 顾斌华 性别 女

Name Sex

出生日期 1976 年 08 月 11 日

Birth Date Year Month Day

证书编号 171709000013378

Certificate No.

身份证号 310224197608113724

ID Card No.

发证机关（印）

Issued by

职业(工种)及等级 健康管理师一级

Occupation & Skill Level

理论知识考试成绩 73.0

Result of Theoretical Knowledge Test

操作技能考核成绩 60.0

Result of Operational Skill Test

综合评审成绩 66.0

Result of Integrated Test

评定成绩 合格

Result of Test

职业技能鉴定（指导）中心（印）

Seal of Occupational Skill Testing Authority

2017年 12月 26日

Year Month Day

No008863245

21.宴请服务员-朱玲玲相关证明材料







上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：朱玲玲

性别：女 民族：汉

公民身份号码：360122199801083405

常住户口所在地址：江西省南昌市新建县溪霞镇白果村朱家自然村33号

居住地地址：浦东新区浦三路4688弄28号402室

有效期限：2024年08月28日---2027年08月28日

上海市电子证照库
zwdtcert.sh.gov.cn

无犯罪记录证明

沪公（浦）证（2025）第0271785号

经查，被查询人：朱玲玲，国籍：中国，证件名称：身份证，证件号码：360122199801083405，（在2009-02-17至2025-08-01期间），未发现有犯罪记录。

单位（盖章）
2025年08月01日

注：1、此证明书只反映出具证明时信息查询平台内的犯罪记录信息情况。

2、如未注明查询时间范围，即查询全时段信息。

3、此证明书自开具之日起3个月内有效。

使用公安一网通办
APP扫码
查询办理进度
核验证明信息

22.宴请服务员-张涛相关证明材料





上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：张涛

性别：男 民族：汉

公民身份号码：612327199502161318

常住户口所在地址：陕西省泾阳县白石沟乡湖河口村两河口村033号

居住地地址：浦东新区浦三路4677弄1号201室

有效期限：2024年08月28日---2027年08月28日

上海市电子证照库
zwdtcert.sh.gov.cn

无犯罪记录证明

沪公（浦）证（2025）第0271118号

经查，被查询人：张涛，国籍：中国，证件名称：身份证，证件号码：612327199502161318，（在2009-02-17至2025-08-01期间），未发现有犯罪记录。

单位（盖章）
2025年08月01日

注：1、此证明书只反映出具证明时信息查询平台内的犯罪记录信息情况。

2、如未注明查询时间范围，即查询全时段信息。

3、此证明书自开具之日起3个月内有效。

使用公安一网通办
APP扫码
查询办理进度
核验证明信息

23.宴请服务员-戴圣清相关证明材料







上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：戴圣清

性别：男 民族：汉

公民身份号码：321084199103273217

常住户口所在地址：江苏省高邮市卸甲镇卸甲村九组7号

居住地地址：浦东新区浦三路4677弄1号103室

有效期限：2024年08月28日---2027年08月28日

上海市电子证照库
zwdtcert.sh.gov.cn

无犯罪记录证明

沪公（浦）证（2025）第0270785号

经查，被查询人：戴圣清，国籍：中国，证件名称：身份证，证件号码：321084199103273217，（在2009-02-17至2025-08-01期间），未发现有犯罪记录。

单位（盖章）

2025年08月01日

注：1、此证明书只反映出具证明时信息查询平台内的犯罪记录信息情况。

2、如未注明查询时间范围，即查询全时段信息。

3、此证明书自开具之日起3个月内有效。

使用公安一网通办
APP扫码
查询办理进度
核验证明信息

24.宴请服务员-邱奥相关证明材料





上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：邱奥

性别：男 民族：汉

公民身份号码：420625199209194432

常住户口所在地址：湖北省谷城县城关镇过山口街社区七组

居住地地址：浦东新区浦三路4677弄1号102室

有效期限：2024年08月28日---2027年08月28日

上海市电子证照库
zwdtcert.sh.gov.cn

无犯罪记录证明

沪公（浦）证（2025）第0270119号

经查，被查询人：邱奥，国籍：中国，证件名称：身份证，证件号码：420625199209194432，（在2009-02-17至2025-08-01期间），未发现有犯罪记录。

单位（盖章）

2025年08月01日

注：1、此证明书只反映出具证明时信息查询平台内的犯罪记录信息情况。

2、如未注明查询时间范围，即查询全时段信息。

3、此证明书自开具之日起3个月内有效。

使用公安一网通办
APP扫码
查询办理进度
核验证明信息

25.宴请服务员-高丽相关证明材料





上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：高丽

性别：女 民族：汉

公民身份号码：130533199201011641

常住户口所在地址：河北省邢台市威县第什营镇高家村73号

居住地地址：浦东新区浦三路4688弄28号401室

有效期限：2024年08月28日----2027年08月28日

上海市电子证照库
zwdtcert.sh.gov.cn

无犯罪记录证明

沪公（浦）证（2025）第0269786号

经查，被查询人：高丽，国籍：中国，证件名称：身份证，证件号码：130533199201011641，（在2009-02-17至2025-08-01期间），未发现有犯罪记录。

单位（盖章）
2025年08月01日

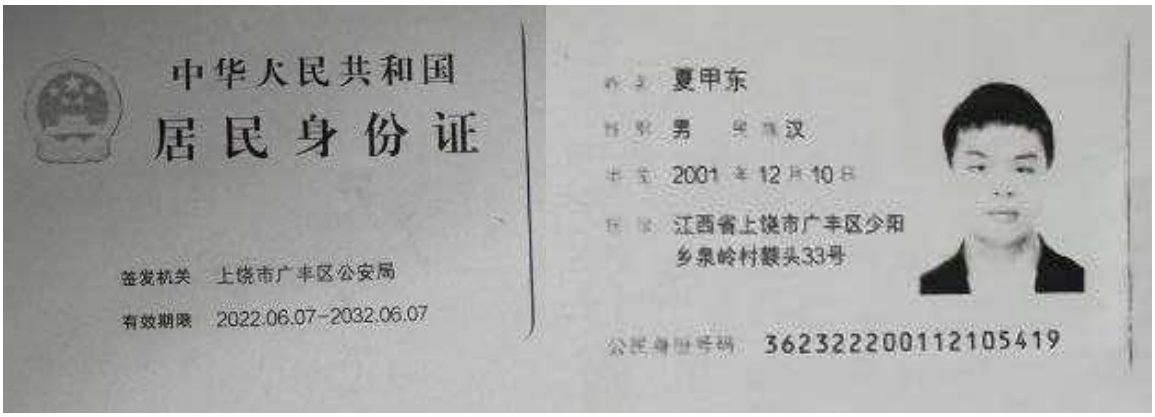
注：1、此证明书只反映出具证明时信息查询平台内的犯罪记录信息情况。

2、如未注明查询时间范围，即查询全时段信息。

3、此证明书自开具之日起3个月内有效。

使用公安一网通办
APP扫码
查询办理进度
核验证明信息

26.宴请服务员-夏甲东相关证明材料





上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：夏甲东

性别：男 民族：汉

公民身份号码：362322200112105419

常住户口所在地址：江西省上饶市广丰区少阳乡泉岭村额头33号

居住地地址：浦东新区杨园二村18幢102室

有效期限：2025年08月28日---2028年08月28日

27.宴请服务员-夏言相关证明材料







上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：夏言

性别：男 民族：汉

公民身份号码：421126199907053151

常住户口所在地址：湖北省新春县横车镇简桥村一组

居住地地址：浦东新区杨园二村18幢102室

有效期限：2025年08月28日---2028年08月28日

28.宴请服务员-牟诚丽相关证明材料



上海市从业人员健康合格证

证　　号：176924091008221216532121475

姓　　名：牟诚丽

从业范围：食品、饮用水、化妆品、公共场所

证件类型：居民身份证

证件号码：532628200309193121

发证日期：2025-11-05

健康检查单位：

上海市松江区方松街道社区卫生服务中心

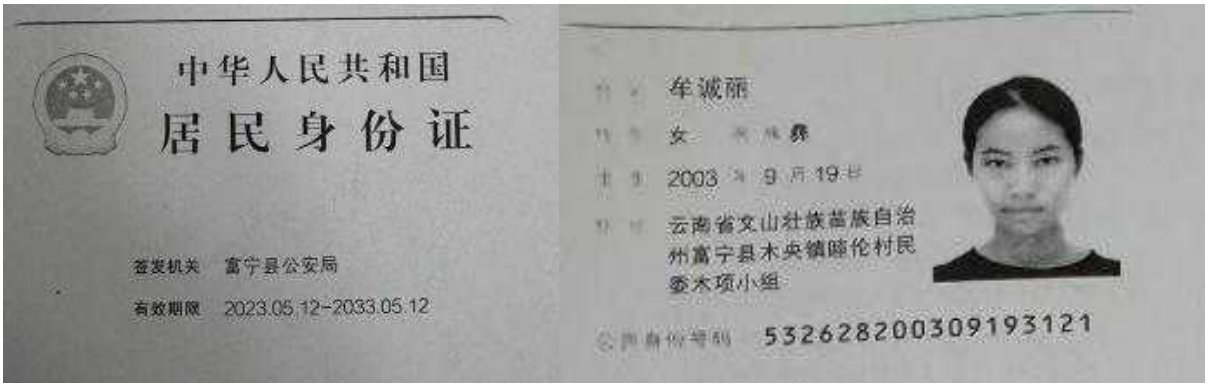
本合格证作为从事食品、饮用水、化妆品、公共场所四类行业工作的健康证明，需与"上海市从业人员预防性健康检查信息网"的电子健康合格证信息一致方有效。

验证码

您可以通过以下方式进行验证：

(一) 请扫描二维码进行验证；

(二) 访问www.jkz.sh.cn输入信息进行验证；



中华人民共和国

居民身份证

签发机关　富宁县公安局

有效期限　2023.05.12-2033.05.12

牟诚丽

女　彝

2003 年 9 月 19 日

云南省文山壮族苗族自治州富宁县木央镇暗伦村民委木项小组

公民身份号码　532628200309193121

上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：牟诚丽

性别：女 民族：彝

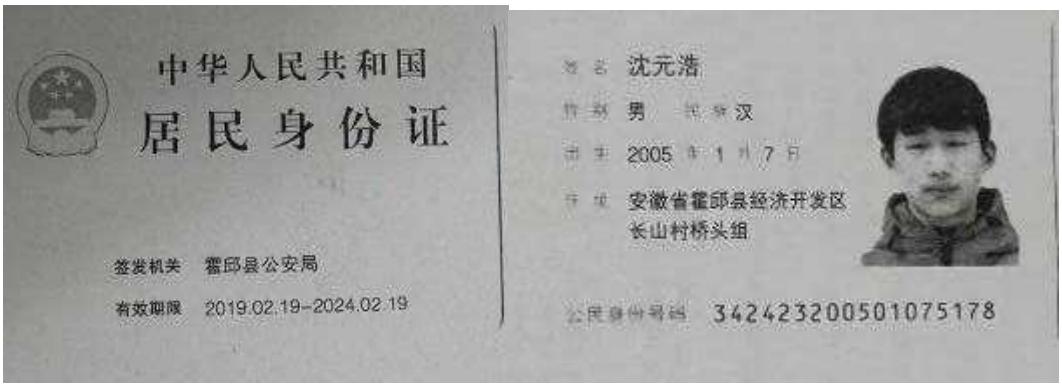
公民身份号码：532628200309193121

常住户口所在地址：云南省文山壮族苗族自治州富宁县木央镇睦伦村民委木项小组

居住地地址：浦东新区杨园二村18幢201室

有效期限：2025年08月28日---2028年08月28日

29.宴请服务员-沈元浩相关证明材料





上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：沈元浩

性别：男 民族：汉

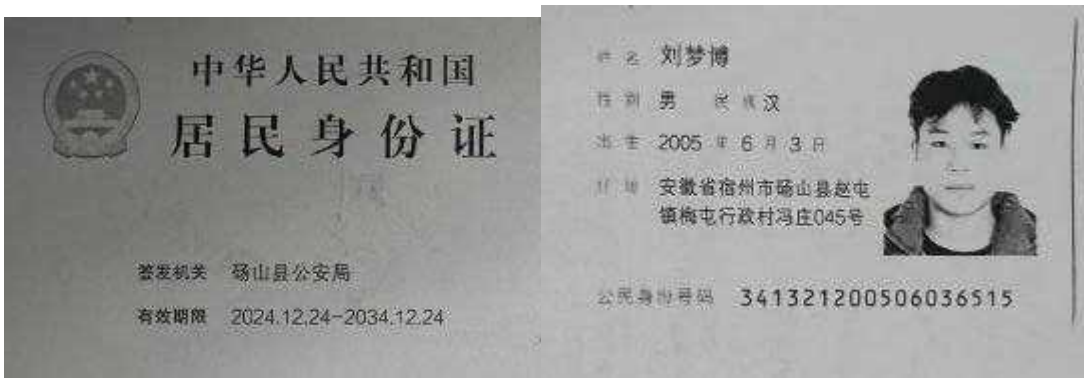
公民身份号码：342423200501075178

常住户口所在地址：安徽省霍邱县经济开发区长山村桥头组

居住地地址：浦东新区杨园二村18幢102室

有效期限：2025年08月28日---2028年08月28日

30.宴请服务员-刘梦博相关证明材料


中华人民共和国
居民身份证
签发机关 砀山县公安局
有效期限 2024.12.24-2034.12.24
姓名 刘梦博
性别 男 民族 汉
出生 2005 年 6 月 3 日
住址 安徽省宿州市砀山县赵屯镇梅屯行政村冯庄045号
公民身份号码 341321200506036515


上海市从业人员健康合格证
证 号：036024122611556914341515452
姓 名：刘梦博
从业范围：食品、饮用水、化妆品、公共场所
证件类型：居民身份证
证件号码：341321200506036515
发证日期：2025-11-05
健康检查单位：上海市嘉定区南翔医院
本合格证作为从事食品、饮用水、化妆品、公共场所四类行业工作的健康证明，需与“上海市从业人员预防性健康检查信息网”的电子健康合格证信息一致方有效。
验证码
您可以通过以下方式进行验证：
(一) 请扫描二维码进行验证；
(二) 访问www.jkz.sh.cn输入信息进行验证；

上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：刘梦博

性别：男 民族：汉

公民身份号码：341321200506036515

常住户口所在地址：安徽省宿州市砀山县赵屯镇梅屯行政村冯庄045号

居住地地址：浦东新区杨园二村18幢102室

有效期限：2025年08月28日----2028年08月28日

31.宴请服务员-王帅相关证明材料





上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：王帅

性别：男 民族：汉

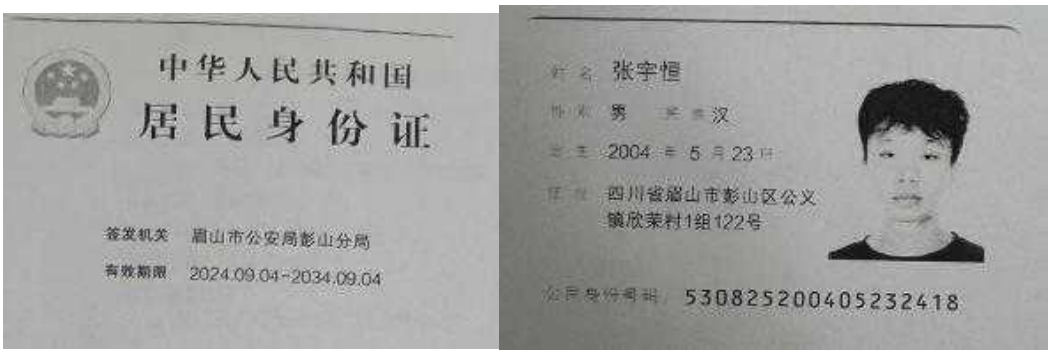
公民身份号码：342422199502264577

常住户口所在地址：安徽省寿县众兴镇黄圩村新建组

居住地地址：浦东新区杨园二村18幢102室

有效期限：2025年08月28日---2028年08月28日

32.宴请服务员-张宇恒相关证明材料





上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：张宇恒

性别：男 民族：汉

公民身份号码：530825200405232418

常住户口所在地址：四川省眉山市彭山区公义镇欣荣村1组122号

居住地地址：浦东新区杨园二村18幢102室

有效期限：2025年08月28日---2028年08月28日

33.普通服务员-武帅相关证明材料





姓　　名　武帅

体检类型　食品、饮用水、化妆品、公共场所

证件号码　**********0059

有效日期　2025-11-05~2026-11-05

体检机构　上海市松江区方松街道社区卫生服务中心

体检结果　合格

体检历史　返回

上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：武帅

性别：男 民族：汉

公民身份号码：141122200007200059

常住户口所在地址：山西省交城县城区秦街上浦街296号

居住地地址：浦东新区浦三路4677弄1号102室

有效期限：2024年08月28日---2027年08月28日

上海市电子证照库
zwdtcert.sh.gov.cn

无犯罪记录证明

沪公（浦）证（2025）第0269453号

经查，被查询人：武帅，国籍：中国，证件名称：身份证，证件号码：141122200007200059，（在2009-02-17至2025-08-01期间），未发现有犯罪记录。

单位（盖章）
2025年08月01日

注：1、此证明书只反映出具证明时信息查询平台内的犯罪记录信息情况。

2、如未注明查询时间范围，即查询全时段信息。

3、此证明书自开具之日起3个月内有效。

使用公安一网通办
APP扫码
查询办理进度
核验证明信息

34.普通服务员-杨桂荣相关证明材料


中华人民共和国
居民身份证
签发机关 阳朔县公安局
有效期限 2019.12.19-2039.12.19


杨桂荣
女 汉
1975 1 9
广西阳朔县金宝乡古洞寨村44-1号
450321197501096025


上海市从业人员健康合格证

证 号：17692411180824678845002542l

姓 名：杨桂荣

从业范围：食品、饮用水、化妆品、公共场所

证件类型：居民身份证

证件号码：450321197501096025

发证日期：2025-11-05

健康检查单位：
上海市松江区方松街道社区卫生服务中心

本合格证作为从事食品、饮用水、化妆品、公共场所四类行业工作的健康证明，需与"上海市从业人员预防性健康检查信息网"的电子健康合格证信息一致方有效。

验证码

您可以通过以下方式进行验证：
(一) 请扫描二维码进行验证；
(二) 访问www.jkz.sh.cn输入信息进行验证；

上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：杨桂荣

性别：女 民族：汉

公民身份号码：450321197501096025

常住户口所在地址：广西阳朔县金宝乡古洞塘村44-1号

居住地地址：浦东新区杨园二村18幢201室

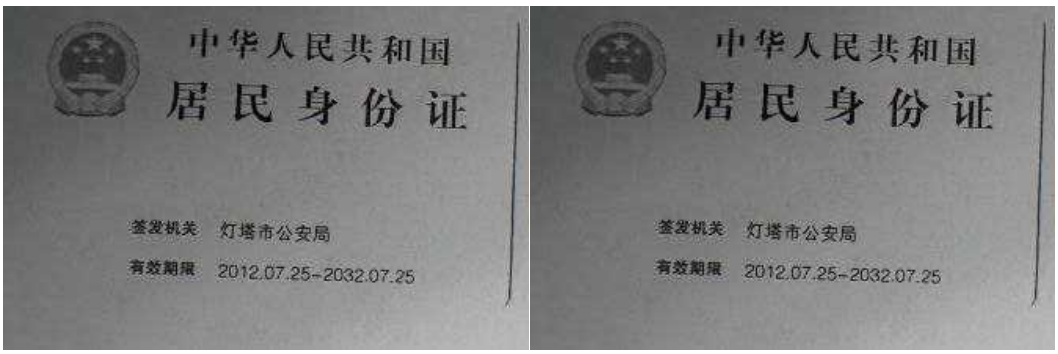
有效期限：2025年08月28日---2028年08月28日

35.普通服务员-郑陆磊相关证明材料





36.普通服务员-董哲全相关证明材料





上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：董哲全

性别：男 民族：汉

公民身份号码：211022198006013932

常住户口所在地址：辽宁省灯塔市铧子镇李达连沟村董达连031号

居住地地址：浦东新区杨园二村18幢301室

有效期限：2025年08月28日---2028年08月28日

37.普通服务员-赵苏珍相关证明材料





38.普通服务员-王晶相关证明材料







上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：王晶

性别：女 民族：汉

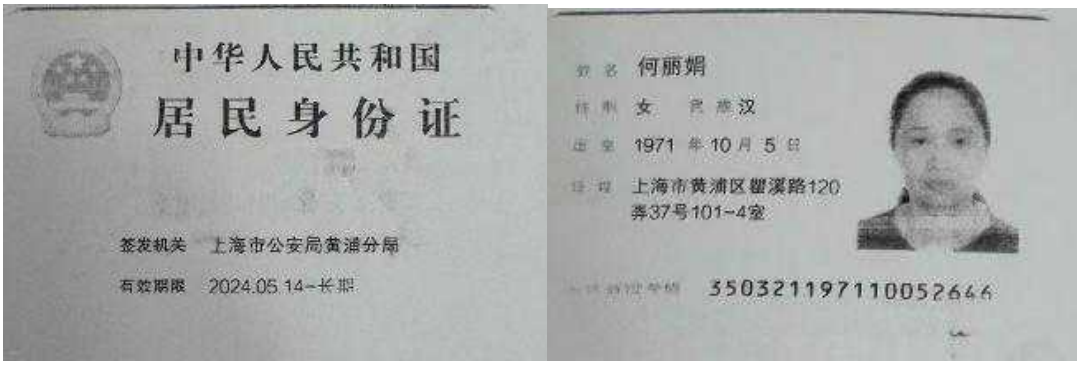
公民身份号码：232330197205041222X

常住户口所在地址：黑龙江省庆安县庆安镇兴安村王喜孔屯162号

居住地地址：浦东新区杨园二村18幢201室

有效期限：2025年08月28日---2028年08月28日

39.普通服务员-何丽娟相关证明材料





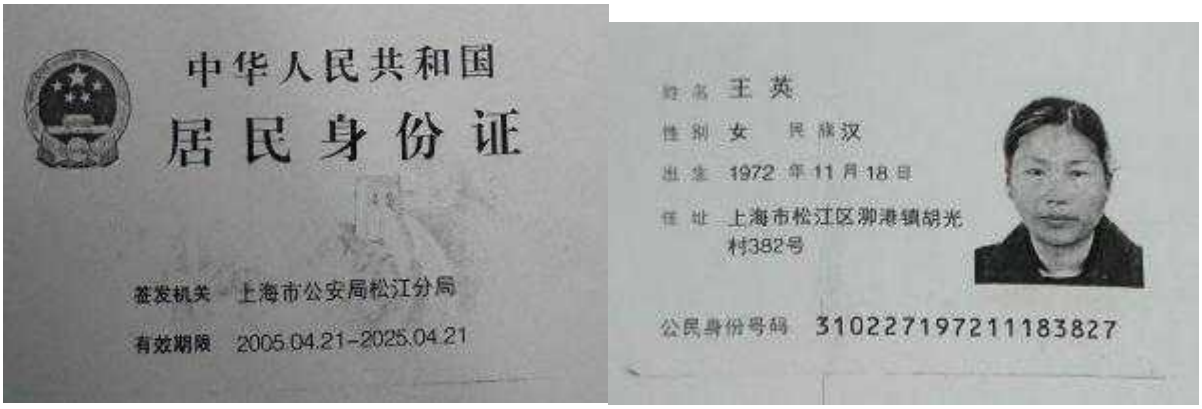
40.普通服务员-吴联芳相关证明材料





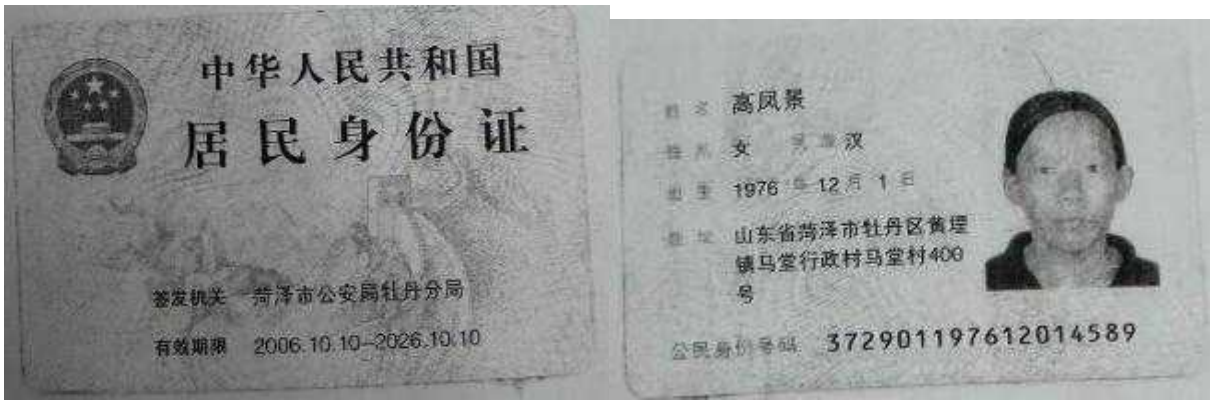


41.普通服务员-王英相关证明材料





42.普通服务员-高凤景相关证明材料





上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：高凤景

性别：女 民族：汉

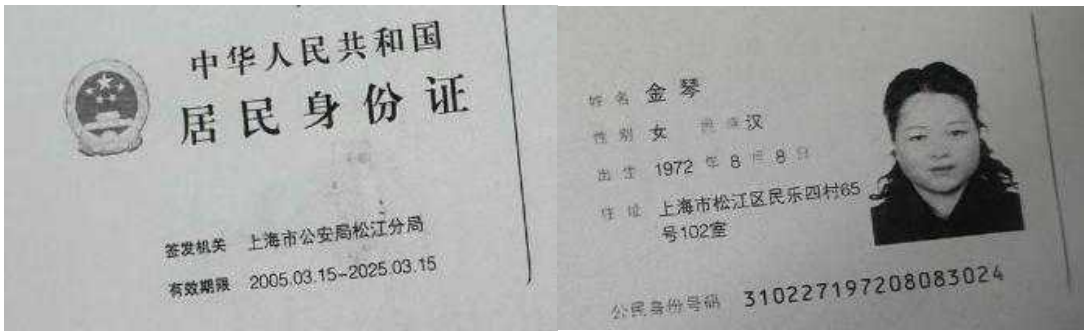
公民身份号码：372901197612014589

常住户口所在地址：山东省菏泽市牡丹区黄堽镇马堂行政村马堂村400号

居住地地址：浦东新区杨园二村18幢201室

有效期限：2025年08月28日----2028年08月28日

43.普通服务员-金琴相关证明材料





44. 普通服务员-刘建相关证明材料





上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：刘建

性别：男 民族：汉

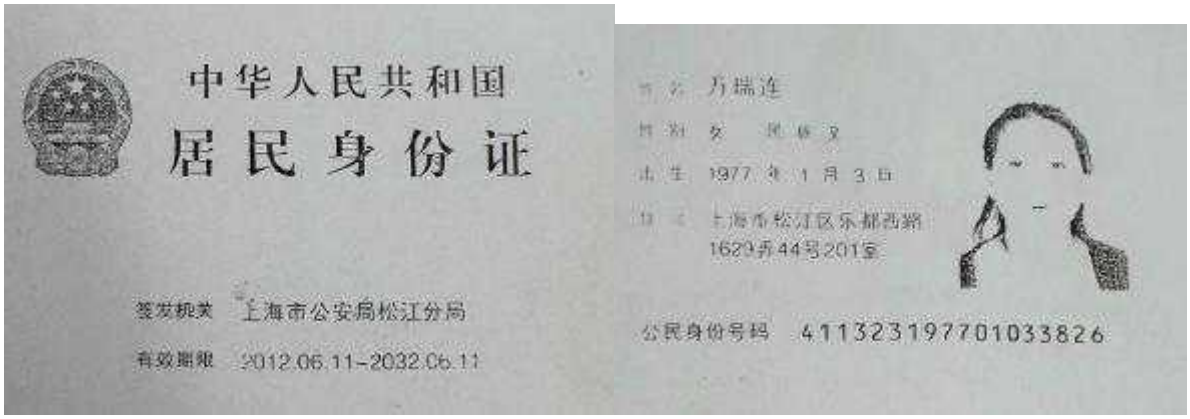
公民身份号码：342922197908272532

常住户口所在地址：安徽省池州市石台县丁香镇西柏村张坂组21号

居住地地址：浦东新区杨园二村18幢301室

有效期限：2025年08月28日----2028年08月28日

45.普通服务员-万瑞连相关证明材料





46.洗菜工-姜国芳相关证明材料





47.洗菜工-杜永权相关证明材料







48.洗菜工-黄娟相关证明材料


姓名 黄娟
性别 女 民族 汉
出生 1965 年 6 月 12 日
住址 上海市崇明县城桥镇鳌山村横河1794号
公民身份号码 310230196506122320


上海市从业人员健康合格证
证 号：459924091809178375310320118
姓 名：黄娟
从业范围：食品、饮用水、化妆品、公共场所
证件类型：居民身份证
证件号码：310230196506122320
发证日期：2024-09-18
健康检查单位：上海市松江区泗泾医院
本合格证作为从事食品、饮用水、化妆品、公共场所四类行业工作的健康证明，需与“上海市从业人员预防性健康检查信息网”的电子健康合格证信息一致方有效。
验证码
您可以通过以下方式进行验证：
(一) 请扫描二维码进行验证；
(二) 访问www.jkz.sh.cn输入信息进行验证；

49.洗菜工-朱成相关证明材料





上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：朱成

性别：男 民族：汉

公民身份号码：341802200204204833

常住户口所在地址：安徽省宣城市宣州区周王镇净蓬村朱三组34号

居住地地址：浦东新区杨园二村18幢301室

有效期限：2025年08月28日---2028年08月28日

50.洗菜工-陈小君相关证明材料






上海市居住证
SHANGHAI RESIDENCE CARD
姓名：陈小君
性别：男 民族：汉
公民身份号码：430419197708070092
常住户口所在地址：湖南省耒阳市白沙路76号7栋1单元201室
居住地地址：浦东新区浦三路4677弄1号201室
有效期限：2024年08月28日---2027年08月28日

51.洗菜工-杨金芳相关证明材料


姓名 杨金芳
性别 女 民族 汉
出生 1963 年 4 月 27 日
住址 上海市松江区泗泾镇横港村704号
公民身份号码 310227196304272242


上海市从业人员健康合格证
证 号：459925021813482719310242089
姓 名：杨金芳
从业范围：食品、饮用水、化妆品、公共场所
证件类型：居民身份证
证件号码：310227196304272242
发证日期：2025-02-18
健康检查单位：上海市松江区泗泾医院
本合格证作为从事食品、饮用水、化妆品、公共场所四类行业工作的健康证明，需与"上海市从业人员预防性健康检查信息网"的电子健康合格证信息一致方有效。
验证码
您可以通过以下方式进行验证：
(一) 请扫描二维码进行验证；
(二) 访问www.jkz.sh.cn输入信息进行验证；

52.洗菜工-周丽相关证明材料





姓　　名　　周丽

体检类型　　食品、饮用水、化妆品、公共场所

证件号码　　**********0181

有效日期　　2025-11-05~2026-11-05

体检机构　　上海市松江区方松街道社区卫生服务中心

体检结果　　合格

上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：周丽

性别：女 民族：汉

公民身份号码：342422196806200181

常住户口所在地址：安徽省寿县涛春镇西四村幸福队109号

居住地地址：浦东新区浦三路4688弄28号402室

有效期限：2024年08月28日---2027年08月28日

53.洗菜工-陈磊相关证明材料





姓　　名　　陈磊

体检类型　　食品、饮用水、化妆品、公共场所

证件号码　　**********1235

有效日期　　2025-11-05~2026-11-05

体检机构　　上海市松江区方松街道社区卫生服务中心

体检结果　　合格

体检历史　返回

上海市居住证

SHANGHAI RESIDENCE CARD



姓名：陈磊

性别：男 民族：汉

公民身份号码：330304198909094235

常住户口所在地址：浙江省温州市城海区茶山街通新民村小坑儿

居住地地址：浦东新区浦三路4677弄1号202室

有效期限：2024年08月28日---2027年08月28日

54.洗菜工-黄金红相关证明材料





（八）对外委托专项服务情况表

4、同类或类似项目业绩：投标人近年承接的与本项目类似项目一览表格式

（2022 年 10 月 1 日起）

序号	年份	项目名称	合同金额（万元）	服务年限	业主情况		
					单位名称	经办人	联系方式
1	2024 年	2025-2026 年度分局机关大楼食堂和辰塔路 2700 号食堂餐饮服务（包件一）	925.9224 万元	2025 年 1 月 1 日至 2026 年 12 月 31 日）	上海市公安局松江分局（本部）	陈勤	021-24066069
2	2025 年	民警伙食费（餐饮服务费）合同	148 万元	2025 年 1 月 21 日至 2026 年 1 月 20 日	上海市司法警官学校	董适	69207773
3	2024 年	松江消防支队 2024 年餐饮保	310.0423 万元	2024 年 09 月 19 日至 202	松江区消防救援支队	李刚	021-57679533

		障服务（包件三）的合同		5 年 9 月 18 日			
4	2023 年	2024 年九亭派出所食堂购买第三方服务项目的合同	126.9216 万元	2024 年 1 月 1 日至 2024 年 12 月 31 日	上海市松江区九亭镇人民政府	沈昊	021-24067119
5	2023 年	松江区泗泾医院食堂餐饮服务的合同	386.6 万元	2023 年 12 月 12 日	上海市松江区泗泾医院	张铮	13564743568
6	2024 年	2025-2026 年区生态环境局食堂第三方服务的合同	195 万元	2025 年 1 月 1 日-2026 年 12 月 31 日	上海市松江区生态环境局	机构管理员	021-67772876

二、投标人对采购项目总体需求的理解以及投标的服务方案。

（2）投标人对采购项目总体需求的理解以及投标的服务方案。投标人应详细描述针对本项目的服务方案，至少包含下列内容：

6、项目服务方案及服务承诺

1、项目服务方案

（一）整体服务方案

1.服务理念和目标

A 服务理念和目标：结合本项目具体情况（餐饮服务范围、设备设施配置等）及本项目性质特点，提出餐饮服务的定位和具体目标。

（1）安全第一餐饮服务理念

（一）食品安全全流程管控体系

1、食材验收严格把关

（1）资质审核确保合规

我公司深知食材源头对于食品安全的重要性，始终将严格审核食材供应商的供货渠道与资质作为首要任务。在选择供应商时，会对其营业执照、食品生产许可证等相关资质进行详细审查，确保其具备合法的经营资格。同时，会考察其供货渠道是否稳定、可靠，是否有完善的质量控制体系。只有通过严格审核的供应商，才能进入我公司的采购名单。这样从源头上保障了所提供的原材料新鲜、合法、可追溯，为食品安全奠定了坚实基础。

（2）质量检验保障安全

每一批次的食材到达后，我公司都会进行严格的质量检验。检验过程中，会仔细检查食材的外观，查看是否有损坏、变质、变色等情况；闻其气味，

判断是否有异味；甚至会进行简单的口感测试。对于蔬菜，会检查是否有农药残留；对于肉类，会检查是否有寄生虫、病变等问题。只有各项指标都符合食品安全标准的食材，才会被允许进入加工环节。通过这样严格的质量检验，有效保障了食材的安全，让消费者能够放心食用。



食材质量检验

（3）文件审查追溯源头

为了确保食材来源清晰、可追溯，我公司会仔细审查食材的相关文件。这些文件包括检验报告、产地证明、检疫证明等。通过审查检验报告，可以了解食材的各项质量指标是否合格；通过产地证明，可以知道食材的来源地，判断其生长环境是否适宜；检疫证明则能证明食材在运输和加工过程中是否符合卫生标准。这些文件就像食材的“身份证”，让我们能够清晰地了解食材的来龙去脉。一旦出现食品安全问题，能够迅速追溯到源头，采取相应的措施。

2、加工制作规范操作

（1）流程标准化保质量

我公司制定了详细且严格的食品加工制作流程。从食材的清洗、切配，

到烹饪、装盘，每一个环节都有明确的操作标准和要求。例如，在清洗环节，会规定不同食材的清洗时间、清洗方式和使用的清洁剂；在烹饪环节，会明确各种菜品的烹饪时间、温度和调料用量。所有操作人员都必须严格按照这个标准流程进行操作，确保食品加工过程的安全和卫生。通过流程标准化，不仅保证了食品的质量稳定，还提高了生产效率。



食品留样制度

（2）环境清洁防污染

保持加工操作区域的清洁卫生是保障食品安全的重要环节。我公司会定期对加工区域进行全面的清洁和消毒，包括厨房设备、餐具、地面、墙壁等。每天营业结束后，会对厨房进行彻底的清扫，清除残留的食物残渣和污渍；每周会进行一次深度消毒，使用专业的消毒剂对所有表面进行擦拭。同时，会保持加工区域的通风良好，防止细菌滋生。此外，还会设置专门的垃圾处理区域，及时清理垃圾，避免异味和污染。通过这些措施，有效防止了食品受到污染，为消费者提供了一个安全、卫生的用餐环境。

（3）人员卫生严要求

加工制作人员的个人卫生直接关系到食品安全。我公司要求所有加工

制作人员严格遵守个人卫生规范。上岗前，必须穿戴清洁的工作衣帽、口罩和手套，保持头发整齐束起，避免头发掉入食品中。工作过程中，要勤洗手，尤其是在接触生食材、处理垃圾、上厕所后，都必须用洗手液彻底洗手。同时，禁止在加工区域内吸烟、吐痰、吃东西等行为。对于患有传染性疾病的人员，会暂停其工作，待康复后并通过健康检查方可重新上岗。通过对人员卫生的严格要求，有效降低了食品安全风险。

3、出品检验严格细致

（1）感官检验初筛选

在食品出品前，会首先进行感官检验。检验人员会仔细观察食品的色泽，判断其是否正常、鲜艳；闻其气味，是否有诱人的香气，有无异味；品尝口感，是否符合该菜品的特点和要求。如果发现食品的色泽暗淡、有异味或者口感不佳等情况，会将其视为可能存在问题的食品，进行进一步的检查和处理。通过感官检验，可以初步筛选出可能存在问题的食品，避免不合格食品流入市场，保障了消费者的用餐体验。

（2）指标检测保安全

除了感官检验，我公司还会按照相关标准对食品的各项指标进行检测。这些指标包括营养成分、微生物指标、添加剂含量等。会定期将食品样本送到专业的检测机构进行检测，确保食品的营养成分符合标注，微生物指标在安全范围内，添加剂的使用符合国家标准。只有各项指标都检测合格的食品，才会被允许提供给消费者。通过严格的指标检测，为食品安全提供了更可靠的保障。

（3）留样制度可追溯

我公司严格执行食品留样制度。对每一批次的出品食品，都会按照规定的数量和方法进行留样。留样食品会被妥善保存，在规定的时间内备查。一旦出现食品安全问题，可以通过留样食品进行追溯和排查，确定问题的来源和范围。同时，留样制度也可以为食品安全事故的调查和处理提供重要的证据。通过留样制度，增强了食品安全的可追溯性，让消费者更加放心。

（二）食材源头可追溯机制

1、供应商严格筛选

（1）资质审查严把关

在选择食材供应商时，我公司会对其资质进行严格审查。会详细查看供应商的营业执照，确保其经营范围涵盖所供应的食材种类；检查食品生产许可证，确认其具备合法的生产资格。同时，会考察供应商的生产规模、生产工艺、质量控制体系等方面的情况。只有那些具备完善资质和良好生产条件的供应商，才会被纳入我公司的供应商名单。通过严格的资质审查，从源头上保障了食材的质量和安全。

（2）信誉评估选优质

供应商的信誉是我公司选择合作伙伴的重要考量因素。会通过多种渠道对供应商的信誉进行评估，了解其在市场上的口碑和业绩。会查看供应商的客户评价、合作历史、是否有不良记录等情况。选择信誉良好的供应商合作，可以降低采购风险，保证食材的质量稳定。同时，良好信誉的供应商通常更注重自身的品牌形象和产品质量，会积极配合我公司的各项要求，共同保障食品安全。

（3）实地考察保质量

为了确保供应商能够提供符合质量要求的食材，我公司会对其生产场地进行实地考察。考察过程中，会查看生产环境是否干净、整洁，是否符合卫生标准；了解生产工艺是否科学、合理，是否能够保证食材的质量和安全；检查原材料的储存条件是否良好，是否能够防止食材变质。通过实地考察，可以直观地了解供应商的实际情况，发现潜在的问题，并及时与供应商沟通解决。这样可以有效保障食材的质量，为食品安全提供有力支持。

2、采购信息详细记录

（1）批次信息全记录

我公司会详细记录每一批次食材的采购信息。记录内容包括采购时间、采购数量、供应商名称、食材品种、规格等。这些信息会被准确无误地录入到公司的采购管理系统中，形成完整的采购档案。通过对批次信息的全面记录，可以实现对食材的精准管理和追溯。一旦出现食品安全问题，可以迅速查询到问题食材的采购批次、供应商等相关信息，采取相应的措施进行处理。

（2）质量证明全保存

对于食材的质量证明文件，我公司会妥善保存。这些文件包括检验报告、合格证、检疫证明等。会将这些文件进行分类整理，建立专门的档案进行保管。在需要时，可以随时提供相关证明。质量证明文件是食材质量的重要依据，保存好这些文件可以为食品安全管理提供有力的支持。同时，也方便了监管部门的检查和监督。

（3）运输信息可查询

记录食材的运输信息是保障食材安全和质量的重要环节。我公司会详细记录食材的运输方式、运输时间、运输温度等信息。例如，如果是冷链运

输，会记录运输过程中的温度变化情况，确保食材始终处于适宜的储存温度。这些运输信息会被及时录入到追溯系统中，方便查询和管理。

1）运输方式的记录可以了解食材在运输过程中的物理状态，避免因不当运输导致食材受损。

2）运输时间的记录可以判断食材的新鲜度，确保在最佳食用期内提供给消费者。

3）运输温度的记录可以保证食材在运输过程中的质量稳定，防止因温度过高或过低导致食材变质。

3、追溯系统高效运行

（1）信息录入及时准

我公司会及时、准确地将食材的采购、加工、销售等信息录入追溯系统。安排专人负责信息录入工作，确保信息的及时性。在录入过程中，会仔细核对每一项信息，保证其准确性。通过及时准确的信息录入，确保了追溯信息的及时性和准确性。这样在需要查询食材的相关信息时，可以快速获取到真实可靠的数据，为食品安全管理提供有力支持。

（2）查询功能便捷化

为了方便消费者和监管部门查询食材的追溯信息，我公司建立了便捷的追溯信息查询平台。该平台具有简洁明了的界面，操作方便快捷。消费者和监管部门可以通过扫描食材的二维码、输入批次号等方式，轻松查询到食材的采购来源、加工过程、质量检测情况等详细信息。通过便捷的查询功能，提高了追溯系统的实用性，增强了消费者对食品安全的信心。

（3）数据安全有保障

加强追溯系统的数据安全管理是我公司的重要工作之一。会采用先进的技术手段，对追溯信息进行加密处理，确保信息的保密性。同时，会建立完善的数据备份和恢复机制，防止数据丢失。会定期对系统进行安全检查和维护，及时发现和处理潜在的安全隐患。通过这些措施，确保了追溯信息的完整性和安全性，防止数据泄露和篡改，为食品安全追溯提供了可靠的保障。

（三）从业人员健康管理规范

1、健康检查定期开展

（1）入职体检严要求

我公司要求所有从业人员在入职前必须进行全面的健康检查。体检项目包括常规身体检查、传染病检查等。只有身体健康，无传染性疾病等影响食品安全的疾病的人员，才会被录用。通过严格的入职体检，可以有效防止患有传染病的人员进入食品加工和服务环节，从源头上保障了食品安全。

（2）定期体检保健康

为了保障从业人员的身体健康，我公司会定期组织从业人员进行健康检查。检查周期根据相关法律法规和行业要求确定。定期体检可以及时发现和处理潜在的健康问题，做到早发现、早治疗。对于患有疾病的人员，会根据病情的严重程度，安排适当的休息和治疗时间，待康复后并通过健康检查方可重新上岗。通过定期体检，为从业人员的身体健康提供了保障，也为食品安全奠定了基础。

（3）异常情况严处理

在健康检查中，如果发现从业人员存在异常情况，我公司会进行严格处理。

1）对于患有传染性疾病的人员，会立即暂停其工作，安排其进行治疗，并要求其提供康复证明。

2）对于身体状况不适合从事食品加工和服务工作的人员，会进行岗位调整或辞退处理。

3）对于其他轻微健康问题，会要求其及时就医，并在治疗期间注意个人卫生，避免影响食品安全。

2、健康档案规范建立

（1）信息收集全准确

我公司会全面、准确地收集从业人员的健康信息。会要求从业人员提供健康检查报告、疾病史、过敏史等相关资料。同时，会对这些信息进行核实和整理，确保信息的准确性和完整性。通过建立完善的健康档案，可以对从业人员的健康状况进行动态管理，为食品安全管理提供有力支持。

（2）档案管理规范化

对健康档案进行规范化管理是我公司的重要工作。会建立专门的档案管理制度，明确档案的保管、查阅、更新等流程。健康档案会被妥善保存，确保档案的安全和完整。同时，会对档案进行分类管理，方便查询和使用。通过规范化的档案管理，提高了健康档案的利用效率，为食品安全管理提供了可靠的依据。

（3）动态更新保时效

我公司会及时更新从业人员的健康档案。每当从业人员进行健康检查或健康状况发生变化时，会及时将相关信息录入到健康档案中。通过动态更新健康档案，确保了档案信息的时效性。这样在进行食品安全管理时，可以

根据最新的健康信息做出准确的决策，为食品安全提供更有力的保障。

3、卫生培训持续加强

（1）法规知识常普及

我公司会定期组织从业人员学习食品安全相关法律法规和卫生知识。通过培训课程、宣传资料等方式，向从业人员普及《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。

1）让从业人员了解自己在食品安全方面的责任和义务，增强法律意识。

2）学习卫生知识，如食品加工过程中的卫生要求、个人卫生规范等，提高卫生意识。

3）通过案例分析，让从业人员了解食品安全事故的危害和后果，提高他们对食品安全的重视程度。

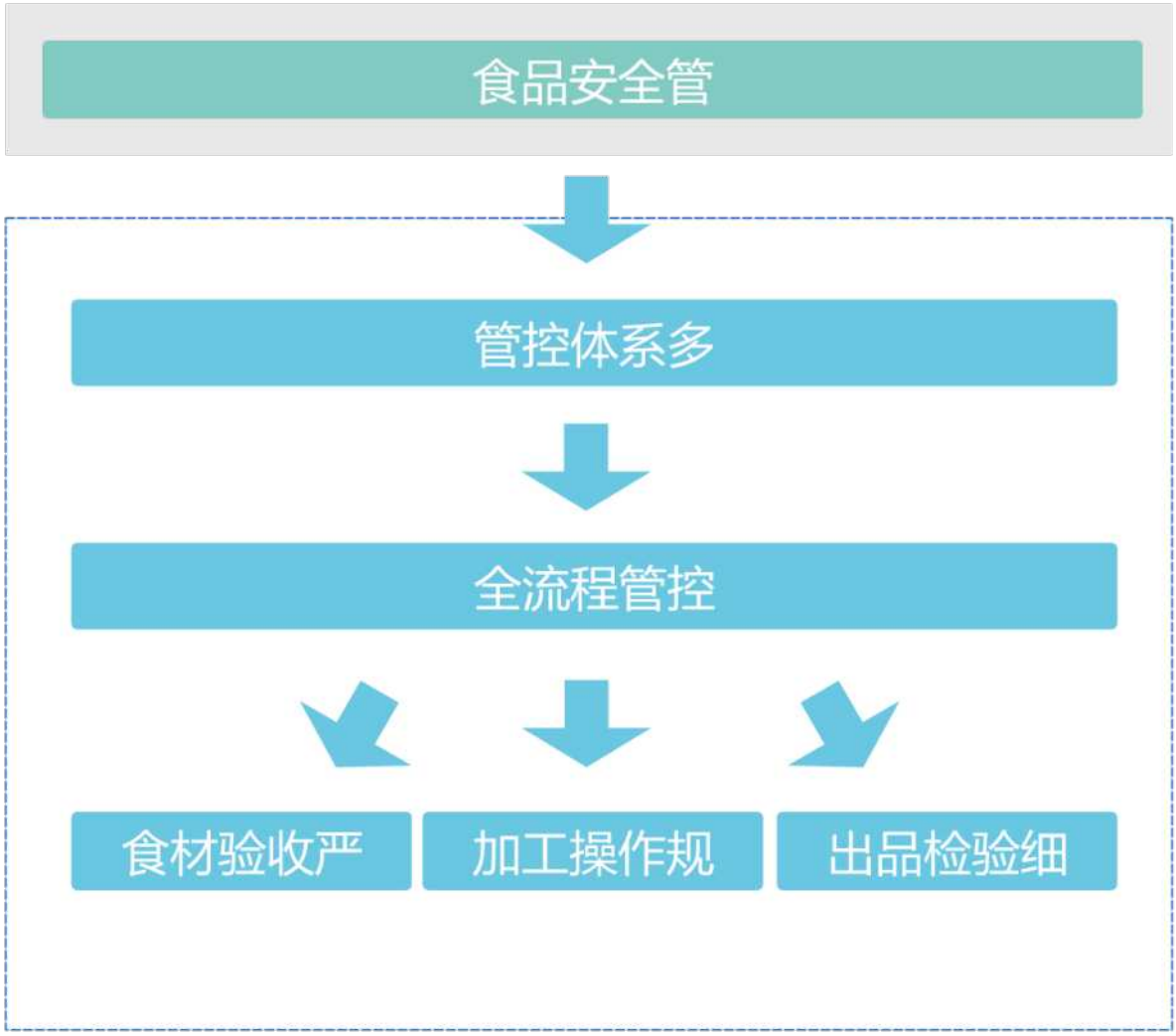
（2）操作规范勤培训

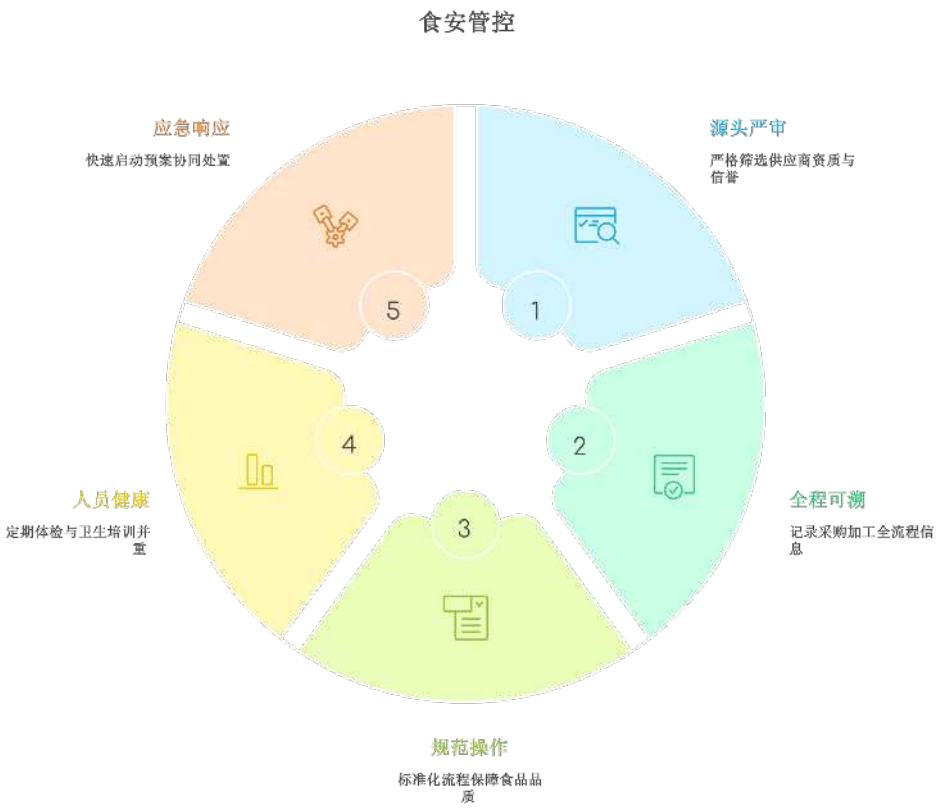
加强对从业人员的操作规范培训是保障食品安全的关键。我公司会定期组织从业人员进行操作规范培训，包括食品加工、服务操作等方面的规范。会详细讲解每一个操作环节的标准和要求，通过实际操作演示，让从业人员掌握正确的操作方法。会进行考核，确保从业人员能够熟练、规范地进行操作。通过不断的操作规范培训，提高了从业人员的业务水平，保障了食品安全。

（3）应急处理多演练

我公司会组织从业人员进行食品安全事故应急处理演练。演练内容包括食物中毒、火灾、水灾等常见的食品安全事故。会制定详细的演练方案，明确各部门和人员的职责分工。在演练过程中，要求从业人员按照应急预案

的要求，迅速、有效地进行应急处理。通过多次演练，提高了从业人员的应急处理能力，确保在发生食品安全事故时能够及时、有效地进行处理，最大限度地减少事故损失。





（四）食品安全事故应急响应

1、应急预案科学制定

（1）风险评估定方案

我公司会对可能发生的食品安全事故进行全面的风险评估。会考虑各种因素，如食材来源、加工工艺、储存条件等，分析可能存在的风险点。根据评估结果，制定科学合理的应急预案。应急预案会明确应急处理的流程、各部门和人员的职责分工、应急物资的储备等内容。通过科学的风险评估和应急预案制定，为应对食品安全事故提供了有力的指导。

（2）职责分工明责任

在应急预案中，会明确各部门和人员的职责分工。

1）项目经理负责总体协调和指挥应急处理工作，确保应急响应工作的顺利开展。

2）厨师长负责组织厨师团队进行食品加工环节的排查和整改，防止事故扩大。

3）食品安全员负责对事故原因进行调查和分析，提供专业的技术支持。

4）其他各岗位人员按照分工，积极配合做好应急处理的各项工作。

（3）流程设计求高效

我公司设计的应急响应流程注重高效性。在事故发生时，能够快速响应、及时处理。会设置快速信息报告机制，确保事故信息能够及时传达给相关人员。会简化应急处理流程，减少不必要的环节，提高工作效率。通过高效的应急响应流程，最大限度地减少事故损失，保障消费者的健康和安全。

2、应急队伍专业组建

（1）人员选拔重专业

我公司会选拔具有专业知识和技能的人员组建应急队伍。这些人员包括食品安全专家、厨师、医护人员等。会对选拔人员的专业背景、工作经验、应急处理能力等方面进行综合评估。只有那些具备专业素质和应急处理能力的人员，才会被选入应急队伍。通过选拔专业人员，确保应急队伍具备处理食品安全事故的能力。

（2）培训演练提能力

为了提高应急队伍的应急处理能力和协同作战能力，我公司会定期组织应急队伍进行培训和演练。培训内容包括食品安全事故的应急处理知识、应急设备的使用方法等。演练会模拟各种食品安全事故场景，让应急队伍在实践中提高应急处理能力。通过不断的培训和演练，使应急队伍能够熟练掌握应急处理流程，提高协同作战能力，在事故发生时能够迅速、有效地开展

工作。

（3）装备配备保需求

我公司会为应急队伍配备必要的应急装备和物资。这些装备和物资包括急救药品、防护用品、检测设备等。会根据应急处理的需要，合理配备装备和物资的种类和数量。会定期检查和维护应急装备和物资，确保其处于良好的使用状态。通过配备充足的应急装备和物资，确保在事故发生时能够满足应急处理的需要。

3、响应机制快速启动

（1）信息报告要及时

我公司建立了快速的信息报告机制。在食品安全事故发生时，现场人员会立即向上级部门报告事故情况。报告内容包括事故发生的时间、地点、症状、涉及人数等详细信息。上级部门会在第一时间了解事故情况，并启动相应的应急响应程序。通过及时的信息报告，为快速处理食品安全事故赢得了宝贵的时间。

（2）启动程序严执行

一旦发生食品安全事故，我公司会严格按照应急预案的启动程序，迅速启动应急响应机制。

1）各部门和人员会立即按照职责分工，进入应急处理状态。

2）会及时调配应急资源，开展救援和调查工作。

3）会向上级主管部门和相关监管部门报告事故情况，接受指导和监督。

（3）部门协作促高效

在应急处理过程中，我公司会加强与相关部门的协作配合。会与卫生部

门、食品药品监管部门、消防部门等建立良好的沟通机制，及时共享信息。会积极配合相关部门的工作，共同开展事故调查、救援等工作。通过部门协作，形成工作合力，提高应急处理的效率和效果，最大限度地减少事故损失。

（2）营养均衡膳食规划目标

（一）机关干部营养需求分析

1、工作强度营养需求

（1）蛋白质供应规划

为满足机关干部工作强度下的营养需求，每日早中晚餐会合理安排富含优质蛋白质的食物。早餐提供鸡蛋、牛奶，为干部开启活力一天提供充足能量；午餐和晚餐安排瘦肉、鱼类、豆类菜品，确保干部摄入足够的蛋白质以维持身体正常代谢和修复组织。不同季节和食材供应情况会灵活调整蛋白质来源的菜品，保证蛋白质的多样性。夏季增加凉拌豆腐、清蒸鱼等清爽菜品，不仅能补充蛋白质，还能缓解暑热；冬季提供红烧牛肉、羊肉汤等温热滋补菜品，帮助干部抵御寒冷。严格控制蛋白质类食物的烹饪方式，避免过度加工导致营养流失。采用清蒸、炖煮、烤制等健康的烹饪方法，减少油炸、油煎等高油脂烹饪方式的使用，以保证蛋白质的营养价值和健康性，让机关干部吃得营养又健康。

（2）碳水化合物选择

在主食选择上，会增加全谷物和薯类的比例，如燕麦、糙米、红薯、玉米等，为机关干部提供更持久的能量支持。全谷物富含膳食纤维、维生素和矿物质，有助于促进肠道健康和控制血糖水平。合理搭配不同种类的碳水化

合物，避免单一主食的摄入。早餐提供全麦面包、玉米粥，既能提供丰富的碳水化合物，又能增加口感的多样性；午餐和晚餐将米饭与红薯、土豆等搭配食用，丰富碳水化合物的种类和营养成分。根据机关干部的工作需求和能量消耗情况，合理调整碳水化合物的摄入量。对于工作强度较大的干部，适当增加主食的量，但注意控制总体热量摄入，避免能量过剩导致肥胖等问题，确保干部能以充沛的精力投入工作。

（3）膳食纤维补充

每餐保证有足够的蔬菜供应，蔬菜中富含膳食纤维、维生素和矿物质，有助于促进肠道蠕动，预防便秘等问题。提供多种颜色的蔬菜，如绿色的菠菜、西兰花，红色的西红柿、胡萝卜，紫色的紫甘蓝等，保证营养的多样性。不同颜色的蔬菜所含的营养成分有所不同，多种搭配能让干部摄入更全面的营养。增加水果的供应，水果不仅富含膳食纤维，还含有丰富的维生素和抗氧化物质。在早餐或加餐时提供新鲜水果，如苹果、香蕉、橙子等，方便机关干部食用。在菜品制作中，合理搭配膳食纤维含量高的食材，如在炒菜中加入香菇、木耳等菌类食材，增加膳食纤维的摄入。鼓励机关干部多吃凉拌菜和沙拉，以保留食材中的更多膳食纤维，促进干部的身体健康。

2、健康状况营养考量

（1）高血压膳食调整

对于患有高血压的机关干部，会严格控制盐的使用量，每餐盐的摄入量不超过国家规定的标准。在菜品制作中，尽量少用盐和酱油，采用其他调味料如醋、柠檬汁、香料等来增加风味。增加富含钾的食物供应，如香蕉、土豆、菠菜等，有助于促进钠的排出，降低血压。将这些食物合理搭配到日常

菜品中，如香蕉牛奶燕麦粥、土豆烧牛肉、菠菜炒蛋等。鼓励机关干部多吃新鲜的蔬菜和水果，它们富含维生素、矿物质和膳食纤维，有助于维持血管健康。减少加工食品和快餐的摄入，因为这些食物通常含有较高的盐和脂肪。通过合理的膳食调整，帮助高血压干部控制血压，保持身体健康。

具体措施如下：

1）严格把控盐的用量，在烹饪过程中精准控制，确保每餐盐摄入量符合标准；

2）精心挑选富含钾的食材，保证食材的新鲜度和质量；

3）定期对菜品进行营养评估，根据干部的反馈和健康状况及时调整膳食方案。

（2）高血脂饮食控制

针对高血脂的机关干部，会限制饱和脂肪和反式脂肪的摄入，避免食用油炸食品、动物内脏、奶油等富含饱和脂肪和反式脂肪的食物。选择低脂肪的烹饪方式，如清蒸、炖煮、烤制等，减少油煎、油炸等高油脂烹饪方式的使用。增加富含不饱和脂肪酸的食物摄入，如橄榄油、鱼油、坚果等。用橄榄油代替部分食用油，每周适量食用一些坚果，如杏仁、核桃等，但注意控制食用量，因为坚果的热量较高。合理安排餐次，避免暴饮暴食。增加膳食纤维的摄入，有助于降低胆固醇吸收。多吃全谷物、蔬菜和水果，如全麦面包、芹菜、苹果等。通过科学的饮食控制，帮助高血脂干部降低血脂，改善健康状况。

（3）糖尿病营养搭配

为糖尿病机关干部控制碳水化合物的摄入量，选择低 GI 的食物，如全

麦面包、燕麦片、豆类等。合理分配碳水化合物在三餐中的比例，避免一次性摄入过多导致血糖升高。增加蛋白质的摄入，选择优质蛋白质，如瘦肉、鱼类、豆类等。蛋白质可以提供饱腹感，同时有助于维持肌肉质量和身体正常代谢。保证膳食纤维的充足摄入，膳食纤维可以延缓碳水化合物的吸收，控制血糖上升速度。多吃蔬菜、水果和全谷物，如西兰花、苹果、糙米等。同时，注意饮食的均衡搭配，避免只关注某一种营养素而忽略其他营养素的摄入。通过合理的营养搭配，帮助糖尿病干部控制血糖，提高生活质量。

3、饮食习惯偏好了解

（1）口味偏好调查

为了更好地满足机关干部的口味需求，会设计详细的调查问卷，涵盖对不同菜系、口味的喜好程度，以及对常见菜品的评价等内容。通过线上和线下相结合的方式，广泛发放调查问卷，确保能够收集到足够多的机关干部的意见。组织现场访谈活动，与机关干部进行面对面的交流，深入了解他们的饮食习惯和口味偏好。访谈过程中，耐心倾听干部们的意见和建议，并做好记录。对调查和访谈结果进行统计和分析，总结出机关干部的口味偏好特点。根据分析结果，制定相应的菜单调整方案，以满足干部们的口味需求。通过这些方式，不断优化菜品，提高干部们的就餐满意度。

（2）用餐时间适应

根据机关干部的工作时间和用餐习惯，合理安排早餐、午餐和晚餐的供应时间。早餐保证在干部们上班前提供，且供应时间足够长，以满足不同干部的用餐需求。午餐和晚餐也根据干部们的下班时间进行合理安排，确保干部们能够及时用餐。对于有加班需求的机关干部，提供加班餐服务。加班餐

的菜品丰富多样，且保证营养均衡。提前了解加班干部的人数和用餐时间，做好准备工作。在特殊情况下，如会议、活动等，根据实际情况调整餐饮供应时间和方式。例如，在会议期间提供茶歇服务，为干部们提供点心、水果和饮品等，以满足他们的能量需求。通过灵活的用餐时间安排，为机关干部提供便利的餐饮服务。

（3）特殊饮食需求

对于有特殊饮食需求的机关干部，如素食者、对某些食物过敏者等，会提供相应的特殊餐饮服务。在菜单中明确标注出素食菜品和过敏食物提示，方便干部们选择。根据特殊饮食需求，制定专门的食谱和菜品。为素食者提供丰富多样的素食菜品，保证他们能够获得足够的营养。对于对某些食物过敏的干部，严格避免使用相关食材，确保食品安全。建立特殊饮食需求档案，记录干部们的特殊饮食需求信息。在每次用餐时，根据档案信息为干部们提供相应的餐饮服务，确保他们的饮食需求得到满足。通过这些措施，保障特殊饮食需求干部的用餐权益。

（二）季节性菜单科学搭配方案

1、春季菜单营养搭配

（1）春季蔬菜选用

春季会优先选择当季的新鲜蔬菜，如菠菜、芦笋、韭菜、香椿等。这些蔬菜不仅口感鲜美，而且营养价值高。菠菜富含铁元素和维生素 C，有助于预防贫血和增强免疫力。芦笋含有丰富的膳食纤维和维生素 B 族，对肠道健康有益。根据蔬菜的特点和营养成分，合理搭配菜品。将菠菜与豆腐搭配，制作成菠菜豆腐汤，既营养又美味。芦笋与虾仁搭配，制作成芦笋炒虾仁，

增加蛋白质的摄入。注意蔬菜的烹饪方式，尽量采用清蒸、水煮、清炒等健康的烹饪方法，以保留蔬菜的营养成分。避免过度加工和油炸，以免破坏蔬菜的营养。通过合理选用和烹饪春季蔬菜，为机关干部提供营养丰富的菜品。

（2）春季水果供应

春季会提供当季的新鲜水果，如草莓、樱桃、橙子等。草莓富含维生素 C 和抗氧化物质，具有美容养颜、增强免疫力的作用。樱桃含有丰富的铁元素和维生素 A，有助于预防贫血和保护视力。合理安排水果的供应时间，可以在早餐或加餐时提供水果，方便机关干部食用。同时，注意水果的清洗和保鲜，确保水果的卫生和质量。根据机关干部的口味偏好，选择不同种类的水果。如果干部们喜欢甜的水果，多提供草莓、樱桃等；如果喜欢酸一点的水果，提供橙子、柠檬等。通过提供丰富多样的春季水果，满足机关干部的营养需求和口味偏好。

（3）春季滋补菜品

春季人体需要适当的滋补，以增强体质。会提供一些具有滋补作用的菜品，如红枣桂圆汤、山药炖排骨等。红枣桂圆汤具有补血养颜、健脾安神的作用，适合春季饮用。山药炖排骨富含蛋白质和胶原蛋白，有助于增强体力和提高免疫力。在滋补菜品的制作中，注意食材的搭配和烹饪方法。避免使用过多的油腻食材和调味料，以免加重肠胃负担。根据机关干部的身体状况和饮食习惯，合理调整菜品的口味和营养成分。定期推出不同的滋补菜品，为机关干部提供多样化的选择。同时，向干部们宣传滋补菜品的功效和食用方法，让他们更好地享受美食和健康。

具体如下：

1）精心挑选食材，确保食材的新鲜度和质量；

2）采用科学的烹饪方式，保留食材的营养成分；

3）根据干部的反馈及时调整菜品的口味和营养搭配。

2、夏季菜单清爽设计

（1）夏季消暑食材

夏季会选用具有消暑作用的食材，如西瓜、冬瓜、荷叶等。西瓜是夏季消暑的首选水果，富含水分和维生素 C，能够快速补充人体因出汗而流失的水分和营养。冬瓜具有清热利水、消肿解毒的作用，可以制作成冬瓜汤、冬瓜炒虾仁等菜品。荷叶具有清热解暑、升发清阳的作用，可以用荷叶煮粥或制作荷叶鸡等菜品。此外，还提供一些凉茶，如菊花茶、金银花茶等，帮助机关干部清热解暑。在食材的选择上，确保其新鲜度和质量。避免使用变质或不新鲜的食材，以免引起食物中毒等问题。根据季节和市场供应情况，合理调整食材的种类和数量。通过选用合适的夏季消暑食材，为机关干部提供清爽可口的菜品。

具体如下：

1）严格把控食材的采购渠道，确保食材安全；

2）根据干部的需求和反馈，灵活调整食材的种类和用量；

3）加强对食材储存和加工环节的管理，保证食材的新鲜度和卫生。

（2）夏季凉拌菜品

夏季会增加凉拌菜的供应，如凉拌黄瓜、凉拌西红柿、凉拌木耳等。凉拌菜口感清爽，制作简单，适合夏季食用。根据机关干部的口味偏好，添加不同的调味料，如醋、生抽、蒜末、辣椒油等，增加凉拌菜的风味。在凉拌

菜的制作过程中，注意卫生和安全。食材要清洗干净，刀具和案板要生熟分开，避免交叉污染。控制凉拌菜的保存时间，避免放置过久导致变质。定期推出新的凉拌菜品种，为机关干部提供多样化的选择。例如，制作凉拌秋葵、凉拌芦笋等，让干部们品尝到不同的口感和风味。通过丰富凉拌菜的种类和口味，提高干部们的夏季就餐体验。

（3）夏季汤品选择

夏季提供清淡爽口的汤品，如冬瓜海带汤、绿豆汤、西红柿蛋汤等。冬瓜海带汤具有清热解暑、利水消肿的作用，适合夏季饮用。绿豆汤是夏季经典的消暑饮品，能够清热解毒、消暑解渴。西红柿蛋汤富含维生素和蛋白质，口感鲜美，容易消化。在汤品的制作中，注意控制盐和油的使用量，保持汤品的清淡。根据机关干部的需求，提供不同口味和营养的汤品。将汤品作为早餐或午餐的一部分，为机关干部补充水分和营养。注意汤品的温度，避免过烫或过凉，影响口感和消化。通过提供合适的夏季汤品，为机关干部的夏季健康保驾护航。

具体如下：

1）精准控制汤品的盐和油用量，保证汤品的清淡健康；

2）根据干部的反馈和季节变化，及时调整汤品的种类和口味；

3）严格遵守汤品的制作流程和卫生标准，确保汤品的质量和安全。

3、冬季菜单温热调配

（1）冬季滋补食材

冬季选择具有滋补作用的食材，如羊肉、牛肉、鸡肉、海参等。羊肉性温，具有补肾壮阳、暖中驱寒的功效，适合冬季食用。牛肉富含蛋白质和铁

元素，能够增强体力和提高免疫力。鸡肉富含优质蛋白质和多种维生素，容易消化吸收。海参则是一种高蛋白、低脂肪的食材，具有滋阴补肾、养血润燥的作用。将这些食材制作成各种滋补菜品，如羊肉火锅、牛肉炖萝卜、海参粥等。在食材的选择上，确保其质量和安全性。选择新鲜、无异味的食材，避免使用变质或不新鲜的食材。根据机关干部的身体状况和饮食习惯，合理调整食材的种类和用量。通过选用合适的冬季滋补食材，为机关干部提供温暖和营养。

具体如下：

1）与优质供应商合作，确保食材的来源可靠；

2）对采购的食材进行严格的检验和筛选，保证食材的质量；

3）根据干部的反馈和健康状况，调整食材的种类和搭配。

（2）冬季炖菜推荐

冬季会推荐一些适合的炖菜，如排骨炖玉米、土豆炖牛肉、莲藕炖排骨等。炖菜营养丰富，口感醇厚，能够为机关干部提供充足的热量和营养。排骨炖玉米含有丰富的蛋白质、钙和维生素，具有滋阴润燥、益精补血的作用。土豆炖牛肉富含蛋白质、碳水化合物和维生素，能够增强体力和提高免疫力。莲藕炖排骨则有清热凉血、健脾开胃的作用。在炖菜的制作中，注意火候和时间的控制，确保食材炖煮得软烂入味。根据机关干部的口味偏好，调整炖菜的调味料和配菜。例如，喜欢吃辣的干部可以在炖菜中加入一些辣椒或花椒，增加辣味。注意炖菜的营养均衡，搭配适量的蔬菜和主食。通过推荐美味的冬季炖菜，让机关干部在寒冷的冬季感受到温暖和关怀。

（3）冬季热饮供应

冬季提供热饮，如姜茶、红枣桂圆茶、牛奶等。姜茶具有驱寒保暖、预防感冒的作用，适合冬季饮用。将生姜切成片，加入适量的红糖，煮成姜茶。红枣桂圆茶具有补血养颜、健脾安神的作用，能够为机关干部补充能量和营养。牛奶富含蛋白质、钙和维生素，是一种营养丰富的饮品。在牛奶中加入一些蜂蜜或巧克力酱，增加口感和风味。在热饮的供应中，注意温度和卫生。确保热饮的温度适宜，避免烫伤。保证热饮的制作过程卫生安全，避免细菌污染。根据机关干部的需求和喜好，提供不同种类的热饮。例如，对于喜欢喝咖啡的干部，提供热咖啡。对于喜欢喝茶的干部，提供热茶。注意热饮的供应量，避免浪费。通过提供丰富的冬季热饮，为机关干部驱散寒冷，带来温暖。

具体如下：

1）严格控制热饮的温度，确保饮用安全；

2）加强热饮制作过程的卫生管理，防止细菌滋生；

3）根据干部的反馈及时调整热饮的种类和口味。

（三）特殊人群餐饮定制服务

1、素食者餐饮定制

（1）素食蛋白质来源

为素食者选择富含蛋白质的豆类食材，如豆腐、豆浆、豆皮等。豆腐是一种优质的植物蛋白来源，富含多种氨基酸，易于消化吸收。可以制作成各种豆腐菜品，如家常豆腐、豆腐脑等。豆类制品如豆皮、豆干等也是很好的蛋白质来源，可以凉拌、炒或卤制后食用。此外，坚果和种子也是素食者补充蛋白质的重要食物，如杏仁、核桃、芝麻等。将它们作为零食或添加到菜

品中。还选择一些谷物和蔬菜来补充蛋白质，如燕麦、藜麦、西兰花等。这些食物虽然蛋白质含量相对较低，但它们富含其他营养素，可以与豆类、坚果等搭配食用，提高蛋白质的利用率。通过合理搭配食材，为素食者提供充足的蛋白质。

（2）素食菜品制作

采用多样化的烹饪方式制作素食菜品，如清蒸、红烧、油炸、凉拌等。清蒸可以保留食材的原汁原味，如清蒸茄子、清蒸南瓜等。红烧可以使菜品口感醇厚，如红烧豆腐、红烧香菇等。油炸可以使菜品外酥里嫩，如炸春卷、炸藕盒等。凉拌则可以使菜品口感清爽，如凉拌豆芽、凉拌黄瓜等。在调味料的使用上，根据菜品的特点和个人口味进行选择，如盐、糖、醋、生抽、蚝油等。尝试创新素食菜品，结合不同的食材和烹饪方法，制作出新颖独特的菜品。例如，用土豆和胡萝卜制作素肉饼，用菠菜和豆腐制作素丸子等。注意菜品的营养搭配，确保素食者能够获得全面的营养。通过多样化的烹饪方式和创新菜品，满足素食者的口味需求。

（3）素食营养均衡

会合理搭配素食菜品，保证营养均衡。在每餐中，包含碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素和矿物质等营养素。将谷物、豆类、蔬菜和水果进行搭配，如全麦面包搭配豆浆和水果，糙米饭搭配豆腐和蔬菜。注意食物的种类和颜色的多样性，以摄入更多的营养素。例如，绿色蔬菜富含维生素 C、维生素 E 和叶酸，红色蔬菜富含番茄红素和维生素 A，黄色蔬菜富含胡萝卜素等。控制食物的摄入量，避免过度进食导致肥胖等问题。定期评估素食者的营养状况，根据评估结果调整菜品和饮食方案。通过血液检测、身体检查等

方式了解素食者的营养状况，及时发现并解决营养缺乏等问题。通过科学的营养搭配和定期评估，保障素食者的身体健康。

具体如下：

1）制定详细的营养搭配方案，确保每餐营养均衡；

2）定期对素食者进行营养评估，根据评估结果调整菜品；

3）加强对素食者的饮食指导，提高他们的营养意识。

2、清真饮食服务保障

（1）清真食材采购

会选择具有清真认证的供应商进行食材采购，确保食材的来源符合清真要求。对供应商的资质和信誉进行严格审核，定期对供应商进行评估和监督，保证食材的质量和安全性。在采购过程中，严格遵守清真食品的采购标准，避免采购含有非清真成分的食材。对于一些容易混淆的食材，如酒精、猪肉等，特别注意区分。建立完善的食材采购记录，记录食材的来源、采购时间、数量等信息，以便追溯和管理。根据机关干部的用餐需求和市场供应情况，合理安排食材的采购量。避免采购过多导致食材浪费，也避免采购不足影响干部们的用餐。关注食材的价格波动，合理控制采购成本。通过严格的采购管理，为机关干部提供符合清真要求的食材。

具体如下：

1）建立供应商评估体系，定期对供应商进行考核；

2）加强对采购过程的监督，确保采购符合清真标准；

3）根据市场变化及时调整采购策略，控制采购成本。

（2）清真厨房管理

设立专门的清真厨房，与普通厨房严格分开，避免交叉污染。清真厨房保持清洁卫生，定期进行全面的清洁和消毒。厨房内的设备和工具专用，不得与普通厨房的设备和工具混用。配备专业的清真厨师和工作人员，他们经过严格的清真知识培训，熟悉伊斯兰教的饮食规定和清真食品的制作要求。在操作过程中，严格遵守清真食品的制作规范，确保菜品的制作符合清真标准。建立完善的清真厨房管理制度，包括食材储存、加工、烹饪、餐具清洗等环节的管理规定。加强对厨房工作人员的监督和管理，确保制度的严格执行。定期对清真厨房进行检查和评估，及时发现和解决问题。通过严格的厨房管理，保障清真食品的制作安全和质量。

（3）清真菜品开发

根据机关干部的口味需求和季节变化，开发丰富多样的清真菜品。在菜品开发过程中，注重保留清真菜品的传统特色，同时结合现代饮食理念和烹饪技术，进行创新和改进。邀请专业的清真厨师和美食专家参与菜品开发，提供专业的意见和建议。根据干部们的反馈意见，不断调整和优化菜品的口味和质量。例如，开发一些适合夏季食用的清真凉拌菜、汤品，以及适合冬季食用的清真炖菜、火锅等。定期推出新的清真菜品，为机关干部提供更多的选择。对新菜品进行宣传和推广，让干部们了解和尝试新菜品。通过菜单介绍、现场展示等方式，提高新菜品的知名度和受欢迎度。通过不断开发和推广清真菜品，满足机关干部的口味需求。

具体如下：

1）组建专业的菜品研发团队，确保菜品的创新和质量；

2）广泛收集干部的反馈意见，及时调整菜品的口味和风格；

3）加强新菜品的宣传推广，提高干部的知晓度和接受度。

3、特殊疾病饮食定制

（1）高血压饮食方案

为高血压机关干部严格控制盐的摄入量，每日不超过国家规定的标准。在菜品制作中，尽量少用盐和酱油，采用其他调味料如醋、柠檬汁、香料等来增加风味。增加富含钾的食物供应，如香蕉、土豆、菠菜等，有助于促进钠的排出，降低血压。将这些食物合理搭配到日常菜品中，如香蕉牛奶燕麦粥、土豆烧牛肉、菠菜炒蛋等。减少高脂肪、高胆固醇食物的摄入，如油炸食品、动物内脏等。选择低脂肪的烹饪方式，如清蒸、炖煮、烤制等，减少油煎、油炸等高油脂烹饪方式的使用。定期监测血压，根据血压变化调整饮食方案。通过合理的饮食方案，帮助高血压干部控制血压，改善健康状况。

（2）糖尿病饮食计划

为糖尿病机关干部控制碳水化合物的摄入量，选择低 GI 的食物，如全麦面包、燕麦片、豆类等。合理分配碳水化合物在三餐中的比例，避免一次性摄入过多导致血糖升高。增加蛋白质的摄入，选择优质蛋白质，如瘦肉、鱼类、豆类等。蛋白质可以提供饱腹感，同时有助于维持肌肉质量和身体正常代谢。保证膳食纤维的充足摄入，膳食纤维可以延缓碳水化合物的吸收，控制血糖上升速度。多吃蔬菜、水果和全谷物，如西兰花、苹果、糙米等。密切关注血糖变化，根据血糖情况调整饮食和药物治疗。通过科学的饮食计划，帮助糖尿病干部控制血糖，提高生活质量。

具体如下：

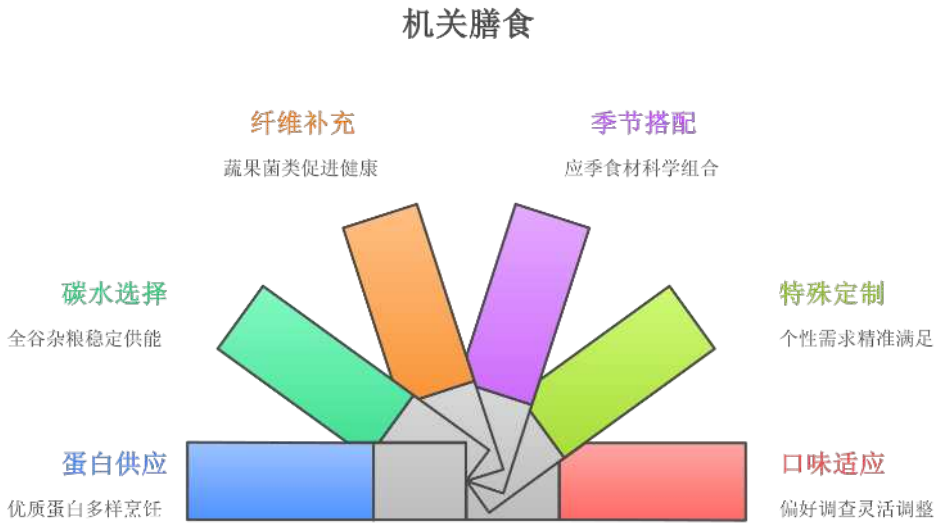
1）精准计算碳水化合物的摄入量，合理分配三餐比例；

2）选择优质蛋白质和富含膳食纤维的食材，保证营养均衡；

3）定期监测血糖，根据血糖变化及时调整饮食和治疗方案。

（3）高血脂营养搭配

为高血脂机关干部限制饱和脂肪和反式脂肪的摄入，避免食用油炸食品、动物内脏、奶油等富含饱和脂肪和反式脂肪的食物。选择低脂肪的烹饪方式，如清蒸、炖煮、烤制等，减少油煎、油炸等高油脂烹饪方式的使用。增加富含不饱和脂肪酸的食物摄入，如橄榄油、鱼油、坚果等。用橄榄油代替部分食用油，每周适量食用一些坚果，如杏仁、核桃等，但注意控制食用量，因为坚果的热量较高。合理安排餐次，避免暴饮暴食。增加膳食纤维的摄入，有助于降低胆固醇吸收。多吃全谷物、蔬菜和水果，如全麦面包、芹菜、苹果等。定期检查血脂，根据血脂情况调整饮食和治疗方案。通过合理的营养搭配，帮助高血脂干部降低血脂，保持身体健康。



（3）高效优质服务保障体系

（一）950 人次日供餐能力建设

1、食材供应保障

（1）稳定供货渠道

为保障本项目日均 950 人次的食材需求，我公司会严格筛选供货渠道与资质。对供应商的生产环境、加工工艺、质量控制体系等进行全面考察，选择那些信誉良好、实力雄厚、具有稳定供应能力的优质供应商建立长期合作关系。在合作过程中，与供应商签订详细的供货合同，明确双方的权利和义务，确保原材料的供应数量、质量和交货时间。同时，建立供应商评估机制，定期对供应商进行考核和评估，对于不符合要求的供应商及时进行更换，以此确保原材料新鲜、合法、可追溯，为 950 人次的日供餐提供坚实的食材基础。

（2）应急储备机制

为应对可能出现的突发情况，保障在特殊时期也能维持 950 人次的正常供餐，我公司会建立一定规模的食材应急储备。根据本项目的供餐需求和食材的特性，确定合理的储备品种和数量。对于一些易保存、保质期长的食材，如大米、面粉、食用油等，进行适量的储备；对于新鲜蔬菜、肉类等不易保存的食材，与供应商协商建立应急供应预案，确保在紧急情况下能够及时补货。同时，建立完善的应急储备管理制度，定期对储备食材进行检查和更新，确保食材的质量和安全性。在遇到突发情况时，能够迅速启动应急储备机制，保障餐食的正常供应。

2、厨房设备配置

（1）充足设备数量

为满足本项目大规模餐食制作的需求，确保能按时为 950 人次供应餐

食，我公司会配备足够数量的厨房设备。炉灶方面，会根据用餐人数和菜品制作要求，配置功率合适、数量充足的炉灶，以保证炒菜、炖汤等烹饪操作的高效进行。蒸箱和烤箱也会按需配备，满足不同菜品的制作需求。此外，还会配备相应的冷藏设备，用于储存食材，保证食材的新鲜度。

同时，会根据厨房的布局和工作流程，合理摆放设备，提高操作的便利性和效率。定期对设备进行检查和维护，确保设备始终处于良好的运行状态，为 950 人次的日供餐提供有力的设备支持。

（2）设备定期维护

为保证厨房设备正常运行，提高供餐效率，我公司会制定详细的设备维护计划。安排专业的设备维护人员，定期对厨房设备进行全面检查和维护。对于炉灶、蒸箱、烤箱等关键设备，会重点检查其加热系统、控制系统等是否正常，及时发现并排除潜在的安全隐患。

同时，建立设备维护档案，记录每次维护的时间、内容和结果，以便跟踪设备的运行状况。对于出现故障的设备，及时进行维修或更换，确保设备能够尽快恢复正常使用。此外，还会对设备维护人员进行培训，提高他们的维护技能和应急处理能力，保障厨房设备的稳定运行，为 950 人次的日供餐提供可靠的设备保障。

3、人员合理安排

（1）岗位明确分工

根据本项目 950 人次日供餐的工作流程，我公司会明确各岗位人员的职责。项目经理负责整体的协调和管理工作，对生产过程的支持性保障承担监管责任，及时发现并解决食堂运行中出现的问题。厨师长负责菜品的研发

和质量控制，带领厨师团队制作出符合要求的餐食。厨师负责具体的菜品烹饪工作，严格按照烹饪标准和流程进行操作。点心师负责制作各类点心，满足就餐人员的多样化需求。切配人员负责食材的清洗、切配等工作，为厨师提供准备好的食材。服务员负责为就餐人员提供优质的服务，包括点餐、送餐、收银等工作。洗消工负责餐具的清洗和消毒工作，确保餐具的卫生安全。

通过明确各岗位的职责，确保各环节紧密配合，提高工作效率，为 950 人次的日供餐提供优质的人员保障。

（2）人员弹性调配

为保障本项目供餐服务的顺利进行，我公司会建立人员弹性调配机制。在就餐高峰期，如早餐和午餐时间，会合理调配人员，增加厨师、服务员等岗位的人员数量，确保餐食能够及时供应，减少就餐人员的等待时间。在特殊情况下，如部分员工请假、突发紧急任务等，能够迅速从其他岗位调配人员进行补位，保证食堂的正常运转。

同时，会对员工进行多岗位培训，提高员工的综合素质和应急能力，使员工能够在不同岗位之间灵活切换。此外，还会建立人员储备库，与一些兼职人员或临时工建立合作关系，在需要时能够及时补充人员力量。通过人员弹性调配机制，提高应对各种情况的能力，为 950 人次的日供餐提供稳定的人员支持。



应急处理培训

（二）多场景用餐需求响应机制

1、工作日常规用餐响应

（1）早中晚餐供应规划

针对本项目工作日早中晚餐的不同特点和需求，我公司会制定详细的供应规划。早餐以面食、稀饭等为主，提供不少于 10 个品种的选择，搭配新鲜的水果和饮品，保证就餐人员能够摄入充足的营养。午餐以快餐、面食和特色餐为主，快餐提供十菜（三大荤三小荤四蔬菜）两汤一水果进行自选，满足不同口味的需求；特色餐则根据季节和地域特点，推出具有地方特色的菜品。晚餐以快餐为主，同样保证菜品的丰富性和营养均衡。

在制定供应规划时，会充分考虑就餐人员的口味差异和饮食习惯，结合季节变化和食材供应情况，不断调整和优化菜品结构。同时，会严格控制餐食的质量和价格，确保菜品丰富、营养均衡，满足 950 人次的就餐需求。

（2）快速供餐流程设计

为减少就餐人员等待时间，提高用餐体验，保障工作日常规用餐的高效供应，我公司会设计快速供餐流程。在早餐时段，提前将各类面食、稀饭等

准备好，摆放在取餐台上，方便就餐人员快速拿取。在午餐和晚餐时段，采用流水线作业的方式，将菜品提前准备好，就餐人员可以按照自己的需求进行选择，然后迅速完成结算。

同时，会合理安排服务员的数量和站位，及时为就餐人员提供服务，引导就餐人员有序就餐。此外，还会利用信息化手段，如电子点餐系统、自助结算设备等，提高供餐效率。通过快速供餐流程设计，提高工作效率，为就餐人员提供更加便捷、高效的用餐服务。

2、会议与公务接待用餐响应

（1）个性化菜单定制

根据本项目会议和公务接待的不同需求，我公司会提供个性化的菜单定制服务。在接到会议或公务接待的通知后，与主办方进行沟通，了解他们的用餐要求、预算、人数等信息。根据这些信息，结合季节特点和食材供应情况，为其量身定制菜单。

对于重要的会议和公务接待，会提供更加精致、高档的菜品，注重菜品的色香味形和营养搭配。同时，会根据不同的用餐场景，提供相应的服务，如桌餐服务、自助餐服务等。此外，还会根据主办方的特殊要求，如宗教信仰、饮食习惯等，进行针对性的调整和安排。通过个性化菜单定制服务，满足不同场景下的用餐要求，提升接待水平。

（2）服务质量提升措施

针对本项目会议和公务接待用餐，我公司会采取一系列服务质量提升措施。在餐具方面，会选用优质、精致的餐具，提升用餐的档次和品质。在服务方面，会对服务员进行专业培训，提高他们的服务意识和服务技能。服

务员会以热情、周到的态度为就餐人员提供服务，及时满足他们的需求。

同时，会加强现场管理，确保餐厅的环境整洁、舒适，秩序井然。对于会议和公务接待用餐，会安排专人负责协调和服务，确保各项工作的顺利进行。此外，还会建立客户反馈机制，及时了解就餐人员的意见和建议，不断改进和提高服务质量。通过这些服务质量提升措施，为会议和公务接待用餐提供优质的服务，提升接待水平。

3、应急保障用餐响应

（1）应急预案制定

为确保在突发情况下能够及时为 950 人次提供应急餐食，我公司会制定应急保障用餐应急预案。明确在临时停电停水、食物中毒、用气、消防安全等突发情况下的响应流程和措施。在遇到突发情况时，立即启动应急预案，迅速组织人员进行应对。

对于临时停电停水情况，会启用备用电源和储备水源，确保厨房设备能够正常运行，餐食能够继续制作。对于食物中毒事件，会立即停止供餐，对中毒人员进行救治，并配合相关部门进行调查和处理。对于用气、消防安全等问题，会及时采取措施进行灭火和救援，保障人员的生命安全。同时，会建立应急指挥小组，负责统一指挥和协调应急工作，确保应急保障用餐的顺利供应。

（2）应急物资储备

为应对紧急情况，保障本项目应急保障用餐的供应，我公司会储备一定数量的应急物资。包括方便食品、饮用水、罐头食品等，这些物资具有保质期长、易于保存和食用的特点。同时，会根据应急需求，储备一定数量的餐

具、厨具等物资，确保在紧急情况下能够正常开展餐食制作和供应工作。

建立应急物资管理制度，定期对应急物资进行检查和更新，确保物资的质量和安全性。在遇到紧急情况时，能够迅速调配应急物资，为 950 人次提供应急餐食。此外，还会与供应商建立应急供应机制，在必要时能够及时补充应急物资，保障应急保障用餐的持续供应。

（三）餐品标准化制作流程

1、食材处理标准化

（1）食材验收标准

为确保本项目餐品的质量和安全，我公司会制定严格的食材验收标准。对食材的新鲜度、品质、规格等进行严格检查。对于蔬菜，要求色泽鲜艳、无病虫害、无农药残留；对于肉类，要求肉质鲜嫩、无异味、无注水现象；对于海鲜，要求鲜活、无异味、无变质现象。

在验收过程中，会检查食材的包装是否完好，标签是否清晰，是否有生产日期、保质期、产地等信息。同时，会对食材进行抽样检测，如农药残留检测、微生物检测等，确保原材料符合要求。对于不符合验收标准的食材，坚决予以退回，防止不合格食材进入厨房。通过严格的食材验收标准，为餐品的标准化制作提供优质的原材料。

（2）食材加工规范

为保证本项目食材处理的卫生和质量，我公司会规范食材的加工流程。在清洗环节，会使用符合卫生标准的清洗设备和清洗剂，对蔬菜、水果等食材进行彻底清洗，去除表面的污垢和农药残留。在切配环节，会按照规定的规格和形状对食材进行切配，保证菜品的外观整齐美观。在腌制环节，会严

格控制腌制的时间和调料的用量，确保食材的口感和质量。

同时，会加强对食材加工过程的卫生管理，操作人员会佩戴口罩、帽子、手套等防护用品，保持操作间的清洁卫生。此外，还会对加工后的食材进行分类存放，避免交叉污染。通过规范食材的加工流程，保证食材处理的卫生和质量，为餐品的标准化制作提供可靠的保障。

2、烹饪过程标准化

（1）烹饪方法与时间

为确保本项目菜品的口感和质量稳定，达到标准化的要求，我公司会明确每种菜品的烹饪方法和时间。对于炒菜，会根据菜品的特点和要求，选择合适的火候和时间，保证菜品的口感鲜嫩、色泽鲜艳。对于炖汤，会控制好炖煮的时间和火候，使汤品的味道鲜美、营养丰富。对于清蒸菜品，会严格按照规定的时间进行清蒸，保证菜品的原汁原味。

同时，会制定详细的烹饪操作手册，将每种菜品的烹饪方法和时间进行明确记录，供厨师参考和遵循。此外，还会对厨师进行培训，使他们熟练掌握各种菜品的烹饪方法和时间，确保菜品的质量稳定。通过明确烹饪方法和时间，提高菜品的标准化水平，为就餐人员提供口感和质量一致的餐食。



岗位技能提升培训

（2）调料使用标准

为保证本项目菜品口味的一致性，我公司会制定调料使用标准。对每种菜品所需的调料种类和用量进行精确控制。在制作菜品时，厨师会按照调料使用标准进行操作，确保每一份菜品的口味都相同。

同时，会建立调料管理制度，对调料的采购、储存和使用进行严格管理。选择优质的调料供应商，确保调料的质量和安全性。对调料进行分类存放，避免调料之间相互污染。在使用调料时，会使用量具进行精确计量，保证调料的用量准确无误。通过制定调料使用标准，保证菜品口味的一致性，提高餐品的质量和满意度。

3、出品检验标准化

（1）外观与口感检验

为确保本项目餐品的质量，我公司会对出品的餐品进行外观和口感检验。检查菜品的色泽是否鲜艳、形状是否整齐、摆盘是否美观。对于口感，会品尝菜品的味道是否鲜美、口感是否适中、是否符合菜品的特点和要求。

在检验过程中，会制定详细的外观和口感检验标准，将不符合标准的餐

品进行返工或重新制作。同时，会建立检验记录制度，对每次检验的结果进行记录，以便跟踪餐品的质量状况。此外，还会对检验人员进行培训，提高他们的检验技能和判断能力，确保餐品的外观和口感符合标准。通过严格的外观与口感检验，为就餐人员提供高质量的餐品。

（2）食品安全检测

为保障本项目就餐人员的食品安全，我公司会按照相关食品安全标准，对餐品进行检测。包括微生物检测、营养成分检测、农药残留检测等。在微生物检测方面，会检测餐品中的细菌总数、大肠杆菌、金黄色葡萄球菌等指标，确保餐品符合卫生标准。在营养成分检测方面，会分析餐品中的蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素等营养成分的含量，为就餐人员提供营养均衡的餐食。在农药残留检测方面，会检测餐品中的农药残留量，确保餐品中不含有超标农药。

同时，会建立食品安全检测制度，定期对餐品进行检测，对检测结果进行记录和分析。对于检测不合格的餐品，坚决予以销毁，防止其流入市场。此外，还会与专业的检测机构合作，提高检测的准确性和可靠性。通过严格的食品安全检测，保障就餐人员的身体健康。

（四）服务人员专业培训制度

1、入职基础培训

（1）食品安全知识培训

为提高本项目新入职服务人员的食品安全意识，我公司会对他们进行食品安全知识培训。培训内容包括食品卫生法规、操作规范、食品安全事故的预防和处理等。通过培训，使服务人员了解食品安全的重要性，掌握食品

安全的基本知识和技能。

在培训过程中，会邀请专业的食品安全专家进行授课，采用理论讲解、案例分析、现场演示等方式，使培训内容更加生动、形象。同时，会对服务人员进行考核，确保他们掌握了培训内容。对于考核不合格的服务人员，会进行补考或重新培训，直到他们合格为止。通过食品安全知识培训，提高服务人员的食品安全意识，保障餐品的质量和安全。

（2）服务礼仪培训

为提升本项目服务人员的服务形象和质量，我公司会开展服务礼仪培训。教导服务人员正确的言行举止、沟通技巧等。在言行举止方面，要求服务人员站姿端正、坐姿优雅、行走轻盈，使用文明用语，微笑服务。在沟通技巧方面，教导服务人员如何与就餐人员进行有效的沟通，如何倾听就餐人员的需求和意见，如何解决就餐人员的问题和投诉。

同时，会进行现场模拟演练，让服务人员在实际操作中掌握服务礼仪和沟通技巧。此外，还会对服务人员的服务礼仪进行考核，对于表现优秀的服务人员进行表彰和奖励，对于表现不佳的服务人员进行批评和指导。通过服务礼仪培训，提高服务人员的服务水平，为就餐人员提供更加优质的服务。

2、岗位技能提升培训

（1）烹饪技能培训

为提高本项目厨师等岗位人员的餐品质量，我公司会为他们提供烹饪技能提升培训。邀请专业的烹饪大师进行授课，传授新的菜品制作方法和技巧。培训内容包括不同菜系的特点和制作方法、食材的搭配和处理、烹饪设备的使用和维护等。

在培训过程中，厨师们会进行实际操作练习，将所学的知识和技能运用到实际菜品制作中。同时，会对厨师们的练习作品进行点评和指导，帮助他们不断提高烹饪技能。此外，还会组织厨师们参加烹饪比赛和交流活动，拓宽他们的视野，激发他们的创新意识。通过烹饪技能培训，提高厨师们的烹饪水平，为就餐人员提供更加美味、丰富的餐食。

（2）服务操作技能培训

为提高本项目服务人员的工作效率，我公司会对他们进行服务操作技能培训。培训内容包括点餐、送餐、收银等流程的规范操作。在点餐环节，教导服务人员如何快速、准确地记录就餐人员的点餐信息，如何向就餐人员推荐菜品。在送餐环节，要求服务人员按照规定的时间和路线将餐品送到就餐人员手中，确保餐品的温度和质量。在收银环节，教导服务人员如何使用收银设备，如何处理现金和刷卡支付等问题。

同时，会进行现场模拟演练，让服务人员在实际操作中掌握服务操作技能。此外，还会对服务人员的服务操作技能进行考核，对于表现优秀的服务人员进行表彰和奖励，对于表现不佳的服务人员进行批评和指导。通过服务操作技能培训，提高服务人员的工作效率，为就餐人员提供更加便捷、高效的服务。

3、应急处理培训

（1）食品安全事故应急处理

为保障本项目就餐人员的安全，我公司会培训服务人员应对食品安全事故的应急处理方法。培训内容包括食物中毒的处理流程、报告机制等。在遇到食品安全事故时，服务人员要立即停止供餐，对中毒人员进行救治，并

及时报告相关部门。

同时，会组织服务人员进行应急演练，让他们在实际操作中掌握应急处理方法。此外，还会对应急处理培训进行考核，确保服务人员能够熟练掌握应急处理方法。通过食品安全事故应急处理培训，提高服务人员的应急处理能力，保障就餐人员的生命安全。

（2）突发事件应急处理

为提高本项目服务人员的应急处理能力，我公司会开展突发事件应急处理培训。培训内容包括火灾、停电等情况下的应对措施。在遇到火灾时，服务人员要立即疏散就餐人员，使用灭火器进行灭火，并及时报告消防部门。在遇到停电时，服务人员要及时启用备用电源，保障餐厅的基本照明和设备运行。

同时，会组织服务人员进行应急演练，让他们在实际操作中掌握突发事件的应急处理方法。此外，还会对应急处理培训进行考核，确保服务人员能够熟练掌握应急处理方法。通过突发事件应急处理培训，提高服务人员的应急处理能力，保障餐厅的正常运营和就餐人员的安全。

（五）客户满意度持续改进措施

1、满意度调查机制

（1）定期问卷调查

为了解本项目就餐人员对餐品质量、服务水平、就餐环境等方面的意见和建议，我公司会定期开展客户满意度问卷调查。问卷内容包括对餐品口味、种类、质量的评价，对服务人员态度、效率的评价，对就餐环境整洁、舒适程度的评价等。

在开展问卷调查时，会选择合适的时间和方式，确保问卷的回收率和有效性。同时，会对问卷结果进行统计和分析，找出存在的问题和不足之处。对于就餐人员提出的意见和建议，会认真对待，及时进行整改。通过定期问卷调查，了解就餐人员的需求和期望，为持续改进服务质量提供依据。

（2）现场访谈收集

为及时收集本项目就餐人员的反馈信息，我公司会安排服务人员在就餐现场与就餐人员进行访谈。访谈内容主要围绕就餐人员对餐品和服务的满意度、意见和建议等方面。服务人员会以友好、热情的态度与就餐人员进行交流，认真倾听他们的想法和感受。

在访谈过程中，会做好记录，将就餐人员的反馈信息及时整理和汇总。对于就餐人员提出的问题和建议，会当场给予解答和回复，对于需要进一步处理的问题，会及时反馈给相关部门和人员。通过现场访谈收集，及时发现问题并解决问题，提高就餐人员的满意度。

2、问题分析与改进计划

（1）问题深入分析

为找出本项目存在的问题和原因，为制定改进计划提供依据，我公司会对收集到的客户反馈信息进行深入分析。从餐品质量、服务水平、就餐环境等多个方面进行全面分析，找出问题的根源和关键因素。

在分析过程中，会运用科学的分析方法，如鱼骨图、排列图等，对问题进行分类和归纳。同时，会结合实际情况，对问题进行深入探讨和研究，找出解决问题的有效措施。对于一些复杂的问题，会组织相关人员进行专题讨论，共同制定解决方案。通过问题深入分析，为制定针对性的改进计划提供

有力支持。

（2）针对性改进计划制定

根据本项目问题分析结果，我公司会制定针对性的改进计划。明确改进目标、措施和责任人。对于餐品质量问题，会加强食材采购管理、规范烹饪流程、提高厨师技能等；对于服务水平问题，会加强服务人员培训、优化服务流程、提高服务意识等；对于就餐环境问题，会加强餐厅卫生管理、改善餐厅设施设备等。

同时，会制定详细的改进时间表，确保各项改进措施能够按时完成。此外，还会建立改进计划跟踪机制，对改进计划的实施情况进行监督和检查，及时发现并解决实施过程中出现的问题。通过针对性改进计划制定，确保问题得到有效解决，提高服务质量。

3、改进效果跟踪评估

（1）改进措施实施跟踪

为确保本项目改进计划的各项改进措施得到有效执行，我公司会对改进计划的实施情况进行跟踪。建立改进措施实施跟踪表，记录每项改进措施的实施进度、完成情况和存在的问题。定期对改进措施的实施情况进行检查和评估，及时发现并解决实施过程中出现的问题。

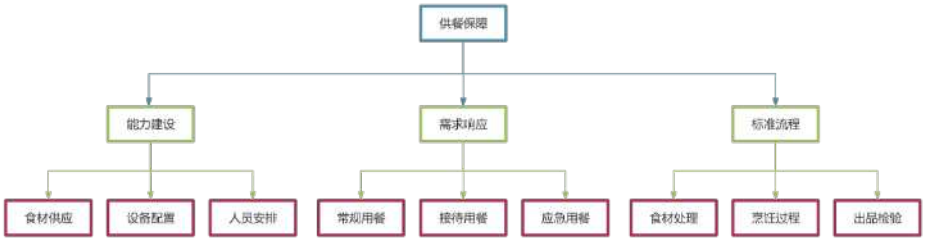
对于未按时完成的改进措施，会分析原因，采取相应的措施进行督促和整改。同时，会加强与相关部门和人员的沟通和协调，确保改进措施能够顺利实施。通过改进措施实施跟踪，保证改进计划的有效执行，提高服务质量。

（2）改进效果评估反馈

为检验本项目改进措施的有效性，我公司会定期对改进效果进行评估。

通过再次开展满意度调查、现场观察、客户反馈等方式，了解就餐人员对改进后的餐品质量、服务水平、就餐环境等方面的评价。

将评估结果与改进目标进行对比，分析改进措施的实施效果。对于达到改进目标的措施，会继续巩固和加强；对于未达到改进目标的措施，会重新分析原因，调整改进措施。同时，会将评估结果反馈给相关部门和人员，让他们了解改进效果，共同参与到持续改进工作中来。通过改进效果评估反馈，持续优化服务质量，提高就餐人员的满意度。





结合本项目具体情况（餐饮服务范围、设备设施配置等）及本项目性质特点，提出餐饮服务的定位和具体目标。

2.经营方案

B 经营方案：应包括但不限于以下要求

（1）提供经营思路和方案

1)安全第一餐饮服务理念

（一）食品安全全流程管控体系

1、食材验收严格把关

（1）资质审核确保合规

我公司深知食材源头对于食品安全的重要性，始终将严格审核食材供应商的供货渠道与资质作为首要任务。在选择供应商时，会对其营业执照、食品生产许可证等相关资质进行详细审查，确保其具备合法的经营资格。同时，会考察其供货渠道是否稳定、可靠，是否有完善的质量控制体系。只有通过严格审核的供应商，才能进入我公司的采购名单。这样从源头上保障了所提供的原材料新鲜、合法、可追溯，为食品安全奠定了坚实基础。

（2）质量检验保障安全

每一批次的食材到达后，我公司都会进行严格的质量检验。检验过程中，会仔细检查食材的外观，查看是否有损坏、变质、变色等情况；闻其气味，判断是否有异味；甚至会进行简单的口感测试。对于蔬菜，会检查是否有农药残留；对于肉类，会检查是否有寄生虫、病变等问题。只有各项指标都符合食品安全标准的食材，才会被允许进入加工环节。通过这样严格的质量检验，有效保障了食材的安全，让消费者能够放心食用。



食材质量检验

（3）文件审查追溯源头

为了确保食材来源清晰、可追溯，我公司会仔细审查食材的相关文件。这些文件包括检验报告、产地证明、检疫证明等。通过审查检验报告，可以了解食材的各项质量指标是否合格；通过产地证明，可以知道食材的来源地，判断其生长环境是否适宜；检疫证明则能证明食材在运输和加工过程中是否符合卫生标准。这些文件就像食材的“身份证”，让我们能够清晰地了解食材的来龙去脉。一旦出现食品安全问题，能够迅速追溯到源头，采取相应的措施。

2、加工制作规范操作

（1）流程标准化保质量

我公司制定了详细且严格的食品加工制作流程。从食材的清洗、切配，到烹饪、装盘，每一个环节都有明确的操作标准和要求。例如，在清洗环节，会规定不同食材的清洗时间、清洗方式和使用的清洁剂；在烹饪环节，会明确各种菜品的烹饪时间、温度和调料用量。所有操作人员都必须严格按照这个标准流程进行操作，确保食品加工过程的安全和卫生。通过流程标准化，

不仅保证了食品的质量稳定，还提高了生产效率。



食品留样制度

（2）环境清洁防污染

保持加工操作区域的清洁卫生是保障食品安全的重要环节。我公司会定期对加工区域进行全面的清洁和消毒，包括厨房设备、餐具、地面、墙壁等。每天营业结束后，会对厨房进行彻底的清扫，清除残留的食物残渣和污渍；每周会进行一次深度消毒，使用专业的消毒剂对所有表面进行擦拭。同时，会保持加工区域的通风良好，防止细菌滋生。此外，还会设置专门的垃圾处理区域，及时清理垃圾，避免异味和污染。通过这些措施，有效防止了食品受到污染，为消费者提供了一个安全、卫生的用餐环境。

（3）人员卫生严要求

加工制作人员的个人卫生直接关系到食品安全。我公司要求所有加工制作人员严格遵守个人卫生规范。上岗前，必须穿戴清洁的工作衣帽、口罩和手套，保持头发整齐束起，避免头发掉入食品中。工作过程中，要勤洗手，尤其是在接触生食材、处理垃圾、上厕所后，都必须用洗手液彻底洗手。同时，禁止在加工区域内吸烟、吐痰、吃东西等行为。对于患有传染性疾病的

人员，会暂停其工作，待康复后并通过健康检查方可重新上岗。通过对人员卫生的严格要求，有效降低了食品安全风险。

3、出品检验严格细致

（1）感官检验初筛选

在食品出品前，会首先进行感官检验。检验人员会仔细观察食品的色泽，判断其是否正常、鲜艳；闻其气味，是否有诱人的香气，有无异味；品尝口感，是否符合该菜品的特点和要求。如果发现食品的色泽暗淡、有异味或者口感不佳等情况，会将其视为可能存在问题的食品，进行进一步的检查和处理。通过感官检验，可以初步筛选出可能存在问题的食品，避免不合格食品流入市场，保障了消费者的用餐体验。

（2）指标检测保安全

除了感官检验，我公司还会按照相关标准对食品的各项指标进行检测。这些指标包括营养成分、微生物指标、添加剂含量等。会定期将食品样本送到专业的检测机构进行检测，确保食品的营养成分符合标注，微生物指标在安全范围内，添加剂的使用符合国家标准。只有各项指标都检测合格的食品，才会被允许提供给消费者。通过严格的指标检测，为食品安全提供了更可靠的保障。

（3）留样制度可追溯

我公司严格执行食品留样制度。对每一批次的出品食品，都会按照规定的数量和方法进行留样。留样食品会被妥善保存，在规定的时间内备查。一旦出现食品安全问题，可以通过留样食品进行追溯和排查，确定问题的来源和范围。同时，留样制度也可以为食品安全事故的调查和处理提供重要的证

据。通过留样制度，增强了食品安全的可追溯性，让消费者更加放心。

（二）食材源头可追溯机制

1、供应商严格筛选

（1）资质审查严把关

在选择食材供应商时，我公司会对其资质进行严格审查。会详细查看供应商的营业执照，确保其经营范围涵盖所供应的食材种类；检查食品生产许可证，确认其具备合法的生产资格。同时，会考察供应商的生产规模、生产工艺、质量控制体系等方面的情况。只有那些具备完善资质和良好生产条件的供应商，才会被纳入我公司的供应商名单。通过严格的资质审查，从源头上保障了食材的质量和安全。

（2）信誉评估选优质

供应商的信誉是我公司选择合作伙伴的重要考量因素。会通过多种渠道对供应商的信誉进行评估，了解其在市场上的口碑和业绩。会查看供应商的客户评价、合作历史、是否有不良记录等情况。选择信誉良好的供应商合作，可以降低采购风险，保证食材的质量稳定。同时，良好信誉的供应商通常更注重自身的品牌形象和产品质量，会积极配合我公司的各项要求，共同保障食品安全。

（3）实地考察保质量

为了确保供应商能够提供符合质量要求的食材，我公司会对其生产场地进行实地考察。考察过程中，会查看生产环境是否干净、整洁，是否符合卫生标准；了解生产工艺是否科学、合理，是否能够保证食材的质量和安全；检查原材料的储存条件是否良好，是否能够防止食材变质。通过实地考察，

可以直观地了解供应商的实际情况，发现潜在的问题，并及时与供应商沟通解决。这样可以有效保障食材的质量，为食品安全提供有力支持。

2、采购信息详细记录

（1）批次信息全记录

我公司会详细记录每一批次食材的采购信息。记录内容包括采购时间、采购数量、供应商名称、食材品种、规格等。这些信息会被准确无误地录入到公司的采购管理系统中，形成完整的采购档案。通过对批次信息的全面记录，可以实现对食材的精准管理和追溯。一旦出现食品安全问题，可以迅速查询到问题食材的采购批次、供应商等相关信息，采取相应的措施进行处理。

（2）质量证明全保存

对于食材的质量证明文件，我公司会妥善保存。这些文件包括检验报告、合格证、检疫证明等。会将这些文件进行分类整理，建立专门的档案进行保管。在需要时，可以随时提供相关证明。质量证明文件是食材质量的重要依据，保存好这些文件可以为食品安全管理提供有力的支持。同时，也方便了监管部门的检查和监督。

（3）运输信息可查询

记录食材的运输信息是保障食材安全和质量的重要环节。我公司会详细记录食材的运输方式、运输时间、运输温度等信息。例如，如果是冷链运输，会记录运输过程中的温度变化情况，确保食材始终处于适宜的储存温度。这些运输信息会被及时录入到追溯系统中，方便查询和管理。

1）运输方式的记录可以了解食材在运输过程中的物理状态，避免因不当运输导致食材受损。

2）运输时间的记录可以判断食材的新鲜度，确保在最佳食用期内提供给消费者。

3）运输温度的记录可以保证食材在运输过程中的质量稳定，防止因温度过高或过低导致食材变质。

3、追溯系统高效运行

（1）信息录入及时准

我公司会及时、准确地将食材的采购、加工、销售等信息录入追溯系统。安排专人负责信息录入工作，确保信息的及时性。在录入过程中，会仔细核对每一项信息，保证其准确性。通过及时准确的信息录入，确保了追溯信息的及时性和准确性。这样在需要查询食材的相关信息时，可以快速获取到真实可靠的数据，为食品安全管理提供有力支持。

（2）查询功能便捷化

为了方便消费者和监管部门查询食材的追溯信息，我公司建立了便捷的追溯信息查询平台。该平台具有简洁明了的界面，操作方便快捷。消费者和监管部门可以通过扫描食材的二维码、输入批次号等方式，轻松查询到食材的采购来源、加工过程、质量检测情况等详细信息。通过便捷的查询功能，提高了追溯系统的实用性，增强了消费者对食品安全的信心。

（3）数据安全有保障

加强追溯系统的数据安全管理是我公司的重要工作之一。会采用先进的技术手段，对追溯信息进行加密处理，确保信息的保密性。同时，会建立完善的数据备份和恢复机制，防止数据丢失。会定期对系统进行安全检查和维护，及时发现和处理潜在的安全隐患。通过这些措施，确保了追溯信息的

完整性和安全性，防止数据泄露和篡改，为食品安全追溯提供了可靠的保障。

（三）从业人员健康管理规范

1、健康检查定期开展

（1）入职体检严要求

我公司要求所有从业人员在入职前必须进行全面的健康检查。体检项目包括常规身体检查、传染病检查等。只有身体健康，无传染性疾病等影响食品安全的疾病的人员，才会被录用。通过严格的入职体检，可以有效防止患有传染病的人员进入食品加工和服务环节，从源头上保障了食品安全。

（2）定期体检保健康

为了保障从业人员的身体健康，我公司会定期组织从业人员进行健康检查。检查周期根据相关法律法规和行业要求确定。定期体检可以及时发现和处理潜在的健康问题，做到早发现、早治疗。对于患有疾病的人员，会根据病情的严重程度，安排适当的休息和治疗时间，待康复后并通过健康检查方可重新上岗。通过定期体检，为从业人员的身体健康提供了保障，也为食品安全奠定了基础。

（3）异常情况严处理

在健康检查中，如果发现从业人员存在异常情况，我公司会进行严格处理。

1）对于患有传染性疾病的人员，会立即暂停其工作，安排其进行治疗，并要求其提供康复证明。

2）对于身体状况不适合从事食品加工和服务工作的人员，会进行岗位调整或辞退处理。

3）对于其他轻微健康问题，会要求其及时就医，并在治疗期间注意个人卫生，避免影响食品安全。

2、健康档案规范建立

（1）信息收集全准确

我公司会全面、准确地收集从业人员的健康信息。会要求从业人员提供健康检查报告、疾病史、过敏史等相关资料。同时，会对这些信息进行核实和整理，确保信息的准确性和完整性。通过建立完善的健康档案，可以对从业人员的健康状况进行动态管理，为食品安全管理提供有力支持。

（2）档案管理规范化

对健康档案进行规范化管理是我公司的重要工作。会建立专门的档案管理制度，明确档案的保管、查阅、更新等流程。健康档案会被妥善保存，确保档案的安全和完整。同时，会对档案进行分类管理，方便查询和使用。通过规范化的档案管理，提高了健康档案的利用效率，为食品安全管理提供了可靠的依据。

（3）动态更新保时效

我公司会及时更新从业人员的健康档案。每当从业人员进行健康检查或健康状况发生变化时，会及时将相关信息录入到健康档案中。通过动态更新健康档案，确保了档案信息的时效性。这样在进行食品安全管理时，可以根据最新的健康信息做出准确的决策，为食品安全提供更有力的保障。

3、卫生培训持续加强

（1）法规知识常普及

我公司会定期组织从业人员学习食品安全相关法律法规和卫生知识。

通过培训课程、宣传资料等方式，向从业人员普及《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。

1）让从业人员了解自己在食品安全方面的责任和义务，增强法律意识。

2）学习卫生知识，如食品加工过程中的卫生要求、个人卫生规范等，提高卫生意识。

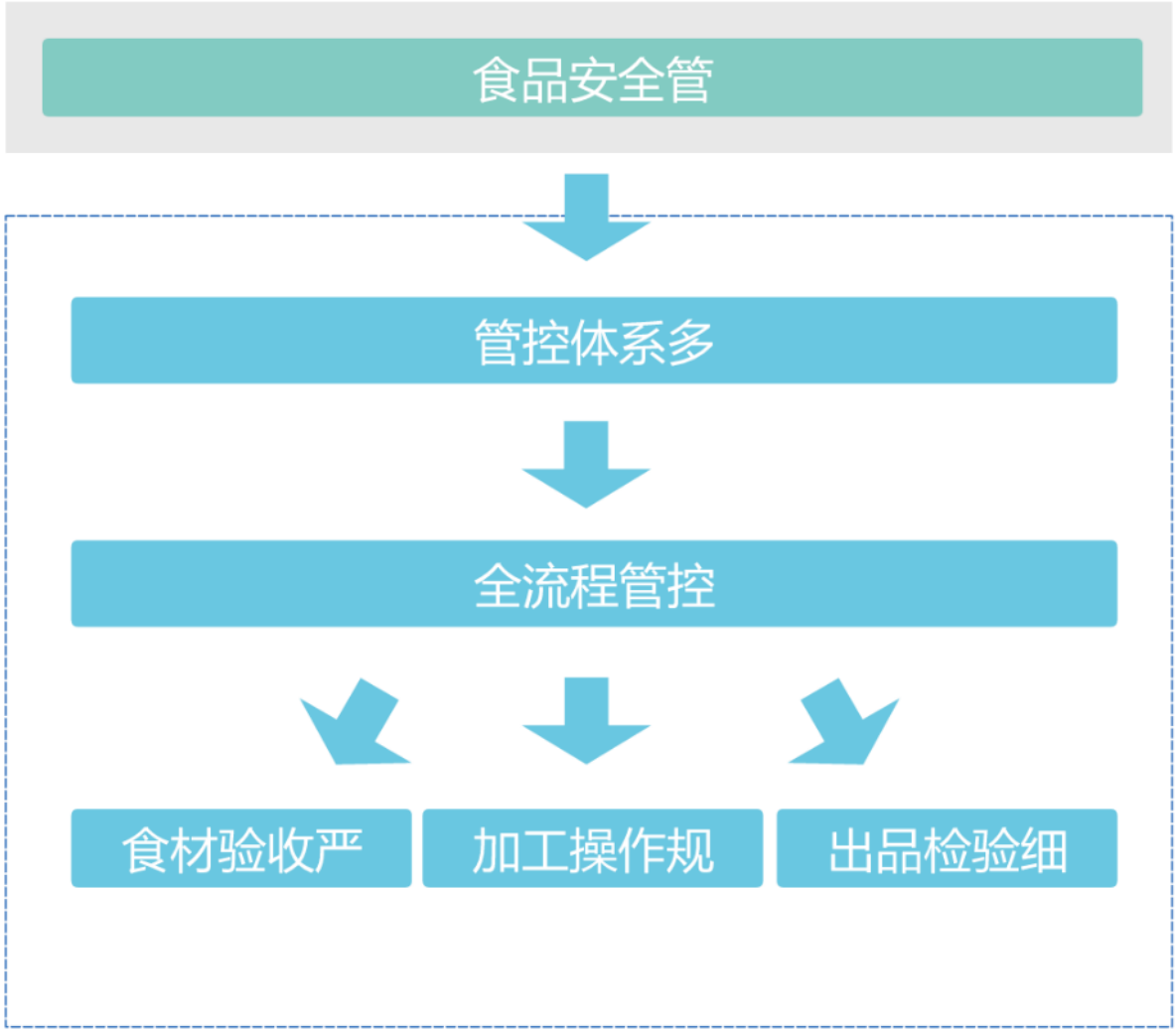
3）通过案例分析，让从业人员了解食品安全事故的危害和后果，提高他们对食品安全的重视程度。

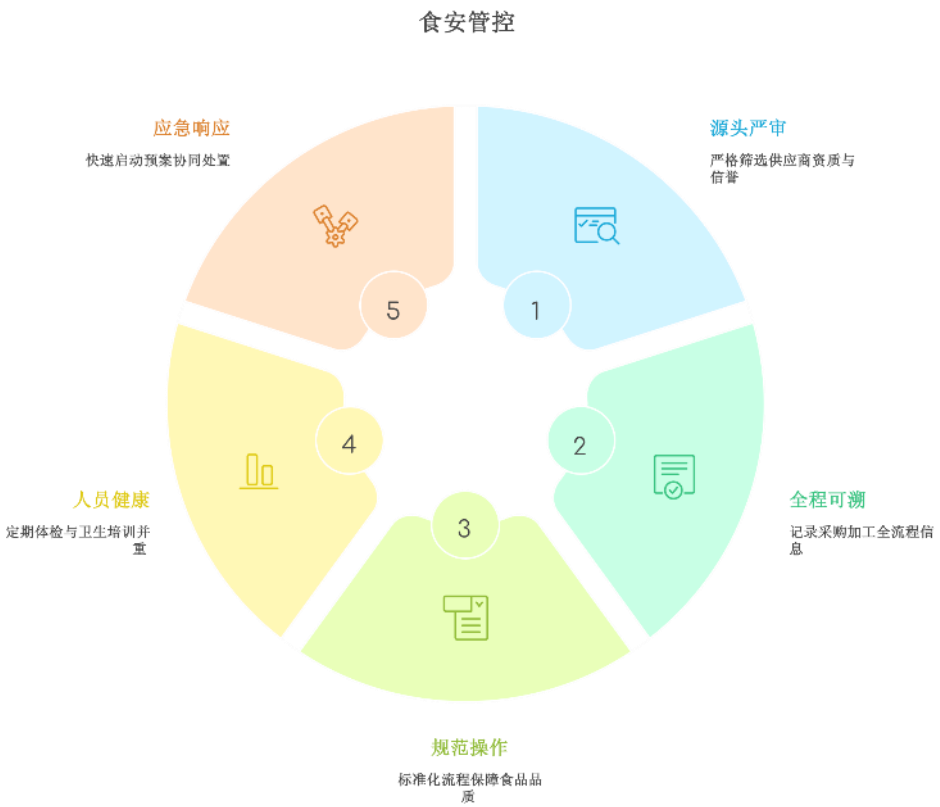
（2）操作规范勤培训

加强对从业人员的操作规范培训是保障食品安全的关键。我公司会定期组织从业人员进行操作规范培训，包括食品加工、服务操作等方面的规范。会详细讲解每一个操作环节的标准和要求，通过实际操作演示，让从业人员掌握正确的操作方法。会进行考核，确保从业人员能够熟练、规范地进行操作。通过不断的操作规范培训，提高了从业人员的业务水平，保障了食品安全。

（3）应急处理多演练

我公司会组织从业人员进行食品安全事故应急处理演练。演练内容包括食物中毒、火灾、水灾等常见的食品安全事故。会制定详细的演练方案，明确各部门和人员的职责分工。在演练过程中，要求从业人员按照应急预案的要求，迅速、有效地进行应急处理。通过多次演练，提高了从业人员的应急处理能力，确保在发生食品安全事故时能够及时、有效地进行处理，最大限度地减少事故损失。


食品安全管
管控体系多
全流程管控
食材验收严
加工操作规
出品检验细



（四）食品安全事故应急响应

1、应急预案科学制定

（1）风险评估定方案

我公司会对可能发生的食品安全事故进行全面的风险评估。会考虑各种因素，如食材来源、加工工艺、储存条件等，分析可能存在的风险点。根据评估结果，制定科学合理的应急预案。应急预案会明确应急处理的流程、各部门和人员的职责分工、应急物资的储备等内容。通过科学的风险评估和应急预案制定，为应对食品安全事故提供了有力的指导。

（2）职责分工明责任

在应急预案中，会明确各部门和人员的职责分工。

1）项目经理负责总体协调和指挥应急处理工作，确保应急响应工作的顺利开展。

2）厨师长负责组织厨师团队进行食品加工环节的排查和整改，防止事故扩大。

3）食品安全员负责对事故原因进行调查和分析，提供专业的技术支持。

4）其他各岗位人员按照分工，积极配合做好应急处理的各项工作。

（3）流程设计求高效

我公司设计的应急响应流程注重高效性。在事故发生时，能够快速响应、及时处理。会设置快速信息报告机制，确保事故信息能够及时传达给相关人员。会简化应急处理流程，减少不必要的环节，提高工作效率。通过高效的应急响应流程，最大限度地减少事故损失，保障消费者的健康和安全。

2、应急队伍专业组建

（1）人员选拔重专业

我公司会选拔具有专业知识和技能的人员组建应急队伍。这些人员包括食品安全专家、厨师、医护人员等。会对选拔人员的专业背景、工作经验、应急处理能力等方面进行综合评估。只有那些具备专业素质和应急处理能力的人员，才会被选入应急队伍。通过选拔专业人员，确保应急队伍具备处理食品安全事故的能力。

（2）培训演练提能力

为了提高应急队伍的应急处理能力和协同作战能力，我公司会定期组织应急队伍进行培训和演练。培训内容包括食品安全事故的应急处理知识、应急设备的使用方法等。演练会模拟各种食品安全事故场景，让应急队伍在实践中提高应急处理能力。通过不断的培训和演练，使应急队伍能够熟练掌握应急处理流程，提高协同作战能力，在事故发生时能够迅速、有效地开展

工作。

（3）装备配备保需求

我公司会为应急队伍配备必要的应急装备和物资。这些装备和物资包括急救药品、防护用品、检测设备等。会根据应急处理的需要，合理配备装备和物资的种类和数量。会定期检查和维护应急装备和物资，确保其处于良好的使用状态。通过配备充足的应急装备和物资，确保在事故发生时能够满足应急处理的需要。

3、响应机制快速启动

（1）信息报告要及时

我公司建立了快速的信息报告机制。在食品安全事故发生时，现场人员会立即向上级部门报告事故情况。报告内容包括事故发生的时间、地点、症状、涉及人数等详细信息。上级部门会在第一时间了解事故情况，并启动相应的应急响应程序。通过及时的信息报告，为快速处理食品安全事故赢得了宝贵的时间。

（2）启动程序严执行

一旦发生食品安全事故，我公司会严格按照应急预案的启动程序，迅速启动应急响应机制。

1）各部门和人员会立即按照职责分工，进入应急处理状态。

2）会及时调配应急资源，开展救援和调查工作。

3）会向上级主管部门和相关监管部门报告事故情况，接受指导和监督。

（3）部门协作促高效

在应急处理过程中，我公司会加强与相关部门的协作配合。会与卫生部

门、食品药品监管部门、消防部门等建立良好的沟通机制，及时共享信息。会积极配合相关部门的工作，共同开展事故调查、救援等工作。通过部门协作，形成工作合力，提高应急处理的效率和效果，最大限度地减少事故损失。

2)营养均衡膳食规划目标

（一）机关干部营养需求分析

1、工作强度营养需求

（1）蛋白质供应规划

为满足机关干部工作强度下的营养需求，每日早中晚餐会合理安排富含优质蛋白质的食物。早餐提供鸡蛋、牛奶，为干部开启活力一天提供充足能量；午餐和晚餐安排瘦肉、鱼类、豆类菜品，确保干部摄入足够的蛋白质以维持身体正常代谢和修复组织。不同季节和食材供应情况会灵活调整蛋白质来源的菜品，保证蛋白质的多样性。夏季增加凉拌豆腐、清蒸鱼等清爽菜品，不仅能补充蛋白质，还能缓解暑热；冬季提供红烧牛肉、羊肉汤等温热滋补菜品，帮助干部抵御寒冷。严格控制蛋白质类食物的烹饪方式，避免过度加工导致营养流失。采用清蒸、炖煮、烤制等健康的烹饪方法，减少油炸、油煎等高油脂烹饪方式的使用，以保证蛋白质的营养价值和健康性，让机关干部吃得营养又健康。

（2）碳水化合物选择

在主食选择上，会增加全谷物和薯类的比例，如燕麦、糙米、红薯、玉米等，为机关干部提供更持久的能量支持。全谷物富含膳食纤维、维生素和矿物质，有助于促进肠道健康和控制血糖水平。合理搭配不同种类的碳水化

合物，避免单一主食的摄入。早餐提供全麦面包、玉米粥，既能提供丰富的碳水化合物，又能增加口感的多样性；午餐和晚餐将米饭与红薯、土豆等搭配食用，丰富碳水化合物的种类和营养成分。根据机关干部的工作需求和能量消耗情况，合理调整碳水化合物的摄入量。对于工作强度较大的干部，适当增加主食的量，但注意控制总体热量摄入，避免能量过剩导致肥胖等问题，确保干部能以充沛的精力投入工作。

（3）膳食纤维补充

每餐保证有足够的蔬菜供应，蔬菜中富含膳食纤维、维生素和矿物质，有助于促进肠道蠕动，预防便秘等问题。提供多种颜色的蔬菜，如绿色的菠菜、西兰花，红色的西红柿、胡萝卜，紫色的紫甘蓝等，保证营养的多样性。不同颜色的蔬菜所含的营养成分有所不同，多种搭配能让干部摄入更全面的营养。增加水果的供应，水果不仅富含膳食纤维，还含有丰富的维生素和抗氧化物质。在早餐或加餐时提供新鲜水果，如苹果、香蕉、橙子等，方便机关干部食用。在菜品制作中，合理搭配膳食纤维含量高的食材，如在炒菜中加入香菇、木耳等菌类食材，增加膳食纤维的摄入。鼓励机关干部多吃凉拌菜和沙拉，以保留食材中的更多膳食纤维，促进干部的身体健康。

2、健康状况营养考量

（1）高血压膳食调整

对于患有高血压的机关干部，会严格控制盐的使用量，每餐盐的摄入量不超过国家规定的标准。在菜品制作中，尽量少用盐和酱油，采用其他调味料如醋、柠檬汁、香料等来增加风味。增加富含钾的食物供应，如香蕉、土豆、菠菜等，有助于促进钠的排出，降低血压。将这些食物合理搭配到日常

菜品中，如香蕉牛奶燕麦粥、土豆烧牛肉、菠菜炒蛋等。鼓励机关干部多吃新鲜的蔬菜和水果，它们富含维生素、矿物质和膳食纤维，有助于维持血管健康。减少加工食品和快餐的摄入，因为这些食物通常含有较高的盐和脂肪。通过合理的膳食调整，帮助高血压干部控制血压，保持身体健康。

具体措施如下：

1）严格把控盐的用量，在烹饪过程中精准控制，确保每餐盐摄入量符合标准；

2）精心挑选富含钾的食材，保证食材的新鲜度和质量；

3）定期对菜品进行营养评估，根据干部的反馈和健康状况及时调整膳食方案。

（2）高血脂饮食控制

针对高血脂的机关干部，会限制饱和脂肪和反式脂肪的摄入，避免食用油炸食品、动物内脏、奶油等富含饱和脂肪和反式脂肪的食物。选择低脂肪的烹饪方式，如清蒸、炖煮、烤制等，减少油煎、油炸等高油脂烹饪方式的使用。增加富含不饱和脂肪酸的食物摄入，如橄榄油、鱼油、坚果等。用橄榄油代替部分食用油，每周适量食用一些坚果，如杏仁、核桃等，但注意控制食用量，因为坚果的热量较高。合理安排餐次，避免暴饮暴食。增加膳食纤维的摄入，有助于降低胆固醇吸收。多吃全谷物、蔬菜和水果，如全麦面包、芹菜、苹果等。通过科学的饮食控制，帮助高血脂干部降低血脂，改善健康状况。

（3）糖尿病营养搭配

为糖尿病机关干部控制碳水化合物的摄入量，选择低 GI 的食物，如全

麦面包、燕麦片、豆类等。合理分配碳水化合物在三餐中的比例，避免一次性摄入过多导致血糖升高。增加蛋白质的摄入，选择优质蛋白质，如瘦肉、鱼类、豆类等。蛋白质可以提供饱腹感，同时有助于维持肌肉质量和身体正常代谢。保证膳食纤维的充足摄入，膳食纤维可以延缓碳水化合物的吸收，控制血糖上升速度。多吃蔬菜、水果和全谷物，如西兰花、苹果、糙米等。同时，注意饮食的均衡搭配，避免只关注某一种营养素而忽略其他营养素的摄入。通过合理的营养搭配，帮助糖尿病干部控制血糖，提高生活质量。

3、饮食习惯偏好了解

（1）口味偏好调查

为了更好地满足机关干部的口味需求，会设计详细的调查问卷，涵盖对不同菜系、口味的喜好程度，以及对常见菜品的评价等内容。通过线上和线下相结合的方式，广泛发放调查问卷，确保能够收集到足够多的机关干部的意见。组织现场访谈活动，与机关干部进行面对面的交流，深入了解他们的饮食习惯和口味偏好。访谈过程中，耐心倾听干部们的意见和建议，并做好记录。对调查和访谈结果进行统计和分析，总结出机关干部的口味偏好特点。根据分析结果，制定相应的菜单调整方案，以满足干部们的口味需求。通过这些方式，不断优化菜品，提高干部们的就餐满意度。

（2）用餐时间适应

根据机关干部的工作时间和用餐习惯，合理安排早餐、午餐和晚餐的供应时间。早餐保证在干部们上班前提供，且供应时间足够长，以满足不同干部的用餐需求。午餐和晚餐也根据干部们的下班时间进行合理安排，确保干部们能够及时用餐。对于有加班需求的机关干部，提供加班餐服务。加班餐

的菜品丰富多样，且保证营养均衡。提前了解加班干部的人数和用餐时间，做好准备工作。在特殊情况下，如会议、活动等，根据实际情况调整餐饮供应时间和方式。例如，在会议期间提供茶歇服务，为干部们提供点心、水果和饮品等，以满足他们的能量需求。通过灵活的用餐时间安排，为机关干部提供便利的餐饮服务。

（3）特殊饮食需求

对于有特殊饮食需求的机关干部，如素食者、对某些食物过敏者等，会提供相应的特殊餐饮服务。在菜单中明确标注出素食菜品和过敏食物提示，方便干部们选择。根据特殊饮食需求，制定专门的食谱和菜品。为素食者提供丰富多样的素食菜品，保证他们能够获得足够的营养。对于对某些食物过敏的干部，严格避免使用相关食材，确保食品安全。建立特殊饮食需求档案，记录干部们的特殊饮食需求信息。在每次用餐时，根据档案信息为干部们提供相应的餐饮服务，确保他们的饮食需求得到满足。通过这些措施，保障特殊饮食需求干部的用餐权益。

（二）季节性菜单科学搭配方案

1、春季菜单营养搭配

（1）春季蔬菜选用

春季会优先选择当季的新鲜蔬菜，如菠菜、芦笋、韭菜、香椿等。这些蔬菜不仅口感鲜美，而且营养价值高。菠菜富含铁元素和维生素 C，有助于预防贫血和增强免疫力。芦笋含有丰富的膳食纤维和维生素 B 族，对肠道健康有益。根据蔬菜的特点和营养成分，合理搭配菜品。将菠菜与豆腐搭配，制作成菠菜豆腐汤，既营养又美味。芦笋与虾仁搭配，制作成芦笋炒虾仁，

增加蛋白质的摄入。注意蔬菜的烹饪方式，尽量采用清蒸、水煮、清炒等健康的烹饪方法，以保留蔬菜的营养成分。避免过度加工和油炸，以免破坏蔬菜的营养。通过合理选用和烹饪春季蔬菜，为机关干部提供营养丰富的菜品。

（2）春季水果供应

春季会提供当季的新鲜水果，如草莓、樱桃、橙子等。草莓富含维生素 C 和抗氧化物质，具有美容养颜、增强免疫力的作用。樱桃含有丰富的铁元素和维生素 A，有助于预防贫血和保护视力。合理安排水果的供应时间，可以在早餐或加餐时提供水果，方便机关干部食用。同时，注意水果的清洗和保鲜，确保水果的卫生和质量。根据机关干部的口味偏好，选择不同种类的水果。如果干部们喜欢甜的水果，多提供草莓、樱桃等；如果喜欢酸一点的水果，提供橙子、柠檬等。通过提供丰富多样的春季水果，满足机关干部的营养需求和口味偏好。

（3）春季滋补菜品

春季人体需要适当的滋补，以增强体质。会提供一些具有滋补作用的菜品，如红枣桂圆汤、山药炖排骨等。红枣桂圆汤具有补血养颜、健脾安神的作用，适合春季饮用。山药炖排骨富含蛋白质和胶原蛋白，有助于增强体力和提高免疫力。在滋补菜品的制作中，注意食材的搭配和烹饪方法。避免使用过多的油腻食材和调味料，以免加重肠胃负担。根据机关干部的身体状况和饮食习惯，合理调整菜品的口味和营养成分。定期推出不同的滋补菜品，为机关干部提供多样化的选择。同时，向干部们宣传滋补菜品的功效和食用方法，让他们更好地享受美食和健康。

具体如下：

1）精心挑选食材，确保食材的新鲜度和质量；

2）采用科学的烹饪方式，保留食材的营养成分；

3）根据干部的反馈及时调整菜品的口味和营养搭配。

2、夏季菜单清爽设计

（1）夏季消暑食材

夏季会选用具有消暑作用的食材，如西瓜、冬瓜、荷叶等。西瓜是夏季消暑的首选水果，富含水分和维生素 C，能够快速补充人体因出汗而流失的水分和营养。冬瓜具有清热利水、消肿解毒的作用，可以制作成冬瓜汤、冬瓜炒虾仁等菜品。荷叶具有清热解暑、升发清阳的作用，可以用荷叶煮粥或制作荷叶鸡等菜品。此外，还提供一些凉茶，如菊花茶、金银花茶等，帮助机关干部清热解暑。在食材的选择上，确保其新鲜度和质量。避免使用变质或不新鲜的食材，以免引起食物中毒等问题。根据季节和市场供应情况，合理调整食材的种类和数量。通过选用合适的夏季消暑食材，为机关干部提供清爽可口的菜品。

具体如下：

1）严格把控食材的采购渠道，确保食材安全；

2）根据干部的需求和反馈，灵活调整食材的种类和用量；

3）加强对食材储存和加工环节的管理，保证食材的新鲜度和卫生。

（2）夏季凉拌菜品

夏季会增加凉拌菜的供应，如凉拌黄瓜、凉拌西红柿、凉拌木耳等。凉拌菜口感清爽，制作简单，适合夏季食用。根据机关干部的口味偏好，添加不同的调味料，如醋、生抽、蒜末、辣椒油等，增加凉拌菜的风味。在凉拌

菜的制作过程中，注意卫生和安全。食材要清洗干净，刀具和案板要生熟分开，避免交叉污染。控制凉拌菜的保存时间，避免放置过久导致变质。定期推出新的凉拌菜品种，为机关干部提供多样化的选择。例如，制作凉拌秋葵、凉拌芦笋等，让干部们品尝到不同的口感和风味。通过丰富凉拌菜的种类和口味，提高干部们的夏季就餐体验。

（3）夏季汤品选择

夏季提供清淡爽口的汤品，如冬瓜海带汤、绿豆汤、西红柿蛋汤等。冬瓜海带汤具有清热解暑、利水消肿的作用，适合夏季饮用。绿豆汤是夏季经典的消暑饮品，能够清热解毒、消暑解渴。西红柿蛋汤富含维生素和蛋白质，口感鲜美，容易消化。在汤品的制作中，注意控制盐和油的使用量，保持汤品的清淡。根据机关干部的需求，提供不同口味和营养的汤品。将汤品作为早餐或午餐的一部分，为机关干部补充水分和营养。注意汤品的温度，避免过烫或过凉，影响口感和消化。通过提供合适的夏季汤品，为机关干部的夏季健康保驾护航。

具体如下：

1）精准控制汤品的盐和油用量，保证汤品的清淡健康；

2）根据干部的反馈和季节变化，及时调整汤品的种类和口味；

3）严格遵守汤品的制作流程和卫生标准，确保汤品的质量和安全。

3、冬季菜单温热调配

（1）冬季滋补食材

冬季选择具有滋补作用的食材，如羊肉、牛肉、鸡肉、海参等。羊肉性温，具有补肾壮阳、暖中驱寒的功效，适合冬季食用。牛肉富含蛋白质和铁

元素，能够增强体力和提高免疫力。鸡肉富含优质蛋白质和多种维生素，容易消化吸收。海参则是一种高蛋白、低脂肪的食材，具有滋阴补肾、养血润燥的作用。将这些食材制作成各种滋补菜品，如羊肉火锅、牛肉炖萝卜、海参粥等。在食材的选择上，确保其质量和安全性。选择新鲜、无异味的食材，避免使用变质或不新鲜的食材。根据机关干部的身体状况和饮食习惯，合理调整食材的种类和用量。通过选用合适的冬季滋补食材，为机关干部提供温暖和营养。

具体如下：

1）与优质供应商合作，确保食材的来源可靠；

2）对采购的食材进行严格的检验和筛选，保证食材的质量；

3）根据干部的反馈和健康状况，调整食材的种类和搭配。

（2）冬季炖菜推荐

冬季会推荐一些适合的炖菜，如排骨炖玉米、土豆炖牛肉、莲藕炖排骨等。炖菜营养丰富，口感醇厚，能够为机关干部提供充足的热量和营养。排骨炖玉米含有丰富的蛋白质、钙和维生素，具有滋阴润燥、益精补血的作用。土豆炖牛肉富含蛋白质、碳水化合物和维生素，能够增强体力和提高免疫力。莲藕炖排骨则有清热凉血、健脾开胃的作用。在炖菜的制作中，注意火候和时间的控制，确保食材炖煮得软烂入味。根据机关干部的口味偏好，调整炖菜的调味料和配菜。例如，喜欢吃辣的干部可以在炖菜中加入一些辣椒或花椒，增加辣味。注意炖菜的营养均衡，搭配适量的蔬菜和主食。通过推荐美味的冬季炖菜，让机关干部在寒冷的冬季感受到温暖和关怀。

（3）冬季热饮供应

冬季提供热饮，如姜茶、红枣桂圆茶、牛奶等。姜茶具有驱寒保暖、预防感冒的作用，适合冬季饮用。将生姜切成片，加入适量的红糖，煮成姜茶。红枣桂圆茶具有补血养颜、健脾安神的作用，能够为机关干部补充能量和营养。牛奶富含蛋白质、钙和维生素，是一种营养丰富的饮品。在牛奶中加入一些蜂蜜或巧克力酱，增加口感和风味。在热饮的供应中，注意温度和卫生。确保热饮的温度适宜，避免烫伤。保证热饮的制作过程卫生安全，避免细菌污染。根据机关干部的需求和喜好，提供不同种类的热饮。例如，对于喜欢喝咖啡的干部，提供热咖啡。对于喜欢喝茶的干部，提供热茶。注意热饮的供应量，避免浪费。通过提供丰富的冬季热饮，为机关干部驱散寒冷，带来温暖。

具体如下：

1）严格控制热饮的温度，确保饮用安全；

2）加强热饮制作过程的卫生管理，防止细菌滋生；

3）根据干部的反馈及时调整热饮的种类和口味。

（三）特殊人群餐饮定制服务

1、素食者餐饮定制

（1）素食蛋白质来源

为素食者选择富含蛋白质的豆类食材，如豆腐、豆浆、豆皮等。豆腐是一种优质的植物蛋白来源，富含多种氨基酸，易于消化吸收。可以制作成各种豆腐菜品，如家常豆腐、豆腐脑等。豆类制品如豆皮、豆干等也是很好的蛋白质来源，可以凉拌、炒或卤制后食用。此外，坚果和种子也是素食者补充蛋白质的重要食物，如杏仁、核桃、芝麻等。将它们作为零食或添加到菜

品中。还选择一些谷物和蔬菜来补充蛋白质，如燕麦、藜麦、西兰花等。这些食物虽然蛋白质含量相对较低，但它们富含其他营养素，可以与豆类、坚果等搭配食用，提高蛋白质的利用率。通过合理搭配食材，为素食者提供充足的蛋白质。

（2）素食菜品制作

采用多样化的烹饪方式制作素食菜品，如清蒸、红烧、油炸、凉拌等。清蒸可以保留食材的原汁原味，如清蒸茄子、清蒸南瓜等。红烧可以使菜品口感醇厚，如红烧豆腐、红烧香菇等。油炸可以使菜品外酥里嫩，如炸春卷、炸藕盒等。凉拌则可以使菜品口感清爽，如凉拌豆芽、凉拌黄瓜等。在调味料的使用上，根据菜品的特点和个人口味进行选择，如盐、糖、醋、生抽、蚝油等。尝试创新素食菜品，结合不同的食材和烹饪方法，制作出新颖独特的菜品。例如，用土豆和胡萝卜制作素肉饼，用菠菜和豆腐制作素丸子等。注意菜品的营养搭配，确保素食者能够获得全面的营养。通过多样化的烹饪方式和创新菜品，满足素食者的口味需求。

（3）素食营养均衡

会合理搭配素食菜品，保证营养均衡。在每餐中，包含碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素和矿物质等营养素。将谷物、豆类、蔬菜和水果进行搭配，如全麦面包搭配豆浆和水果，糙米饭搭配豆腐和蔬菜。注意食物的种类和颜色的多样性，以摄入更多的营养素。例如，绿色蔬菜富含维生素 C、维生素 E 和叶酸，红色蔬菜富含番茄红素和维生素 A，黄色蔬菜富含胡萝卜素等。控制食物的摄入量，避免过度进食导致肥胖等问题。定期评估素食者的营养状况，根据评估结果调整菜品和饮食方案。通过血液检测、身体检查等

方式了解素食者的营养状况，及时发现并解决营养缺乏等问题。通过科学的营养搭配和定期评估，保障素食者的身体健康。

具体如下：

1）制定详细的营养搭配方案，确保每餐营养均衡；

2）定期对素食者进行营养评估，根据评估结果调整菜品；

3）加强对素食者的饮食指导，提高他们的营养意识。

2、清真饮食服务保障

（1）清真食材采购

会选择具有清真认证的供应商进行食材采购，确保食材的来源符合清真要求。对供应商的资质和信誉进行严格审核，定期对供应商进行评估和监督，保证食材的质量和安全性。在采购过程中，严格遵守清真食品的采购标准，避免采购含有非清真成分的食材。对于一些容易混淆的食材，如酒精、猪肉等，特别注意区分。建立完善的食材采购记录，记录食材的来源、采购时间、数量等信息，以便追溯和管理。根据机关干部的用餐需求和市场供应情况，合理安排食材的采购量。避免采购过多导致食材浪费，也避免采购不足影响干部们的用餐。关注食材的价格波动，合理控制采购成本。通过严格的采购管理，为机关干部提供符合清真要求的食材。

具体如下：

1）建立供应商评估体系，定期对供应商进行考核；

2）加强对采购过程的监督，确保采购符合清真标准；

3）根据市场变化及时调整采购策略，控制采购成本。

（2）清真厨房管理

设立专门的清真厨房，与普通厨房严格分开，避免交叉污染。清真厨房保持清洁卫生，定期进行全面的清洁和消毒。厨房内的设备和工具专用，不得与普通厨房的设备和工具混用。配备专业的清真厨师和工作人员，他们经过严格的清真知识培训，熟悉伊斯兰教的饮食规定和清真食品的制作要求。在操作过程中，严格遵守清真食品的制作规范，确保菜品的制作符合清真标准。建立完善的清真厨房管理制度，包括食材储存、加工、烹饪、餐具清洗等环节的管理规定。加强对厨房工作人员的监督和管理，确保制度的严格执行。定期对清真厨房进行检查和评估，及时发现和解决问题。通过严格的厨房管理，保障清真食品的制作安全和质量。

（3）清真菜品开发

根据机关干部的口味需求和季节变化，开发丰富多样的清真菜品。在菜品开发过程中，注重保留清真菜品的传统特色，同时结合现代饮食理念和烹饪技术，进行创新和改进。邀请专业的清真厨师和美食专家参与菜品开发，提供专业的意见和建议。根据干部们的反馈意见，不断调整和优化菜品的口味和质量。例如，开发一些适合夏季食用的清真凉拌菜、汤品，以及适合冬季食用的清真炖菜、火锅等。定期推出新的清真菜品，为机关干部提供更多的选择。对新菜品进行宣传和推广，让干部们了解和尝试新菜品。通过菜单介绍、现场展示等方式，提高新菜品的知名度和受欢迎度。通过不断开发和推广清真菜品，满足机关干部的口味需求。

具体如下：

1）组建专业的菜品研发团队，确保菜品的创新和质量；

2）广泛收集干部的反馈意见，及时调整菜品的口味和风格；

3）加强新菜品的宣传推广，提高干部的知晓度和接受度。

3、特殊疾病饮食定制

（1）高血压饮食方案

为高血压机关干部严格控制盐的摄入量，每日不超过国家规定的标准。在菜品制作中，尽量少用盐和酱油，采用其他调味料如醋、柠檬汁、香料等来增加风味。增加富含钾的食物供应，如香蕉、土豆、菠菜等，有助于促进钠的排出，降低血压。将这些食物合理搭配到日常菜品中，如香蕉牛奶燕麦粥、土豆烧牛肉、菠菜炒蛋等。减少高脂肪、高胆固醇食物的摄入，如油炸食品、动物内脏等。选择低脂肪的烹饪方式，如清蒸、炖煮、烤制等，减少油煎、油炸等高油脂烹饪方式的使用。定期监测血压，根据血压变化调整饮食方案。通过合理的饮食方案，帮助高血压干部控制血压，改善健康状况。

（2）糖尿病饮食计划

为糖尿病机关干部控制碳水化合物的摄入量，选择低 GI 的食物，如全麦面包、燕麦片、豆类等。合理分配碳水化合物在三餐中的比例，避免一次性摄入过多导致血糖升高。增加蛋白质的摄入，选择优质蛋白质，如瘦肉、鱼类、豆类等。蛋白质可以提供饱腹感，同时有助于维持肌肉质量和身体正常代谢。保证膳食纤维的充足摄入，膳食纤维可以延缓碳水化合物的吸收，控制血糖上升速度。多吃蔬菜、水果和全谷物，如西兰花、苹果、糙米等。密切关注血糖变化，根据血糖情况调整饮食和药物治疗。通过科学的饮食计划，帮助糖尿病干部控制血糖，提高生活质量。

具体如下：

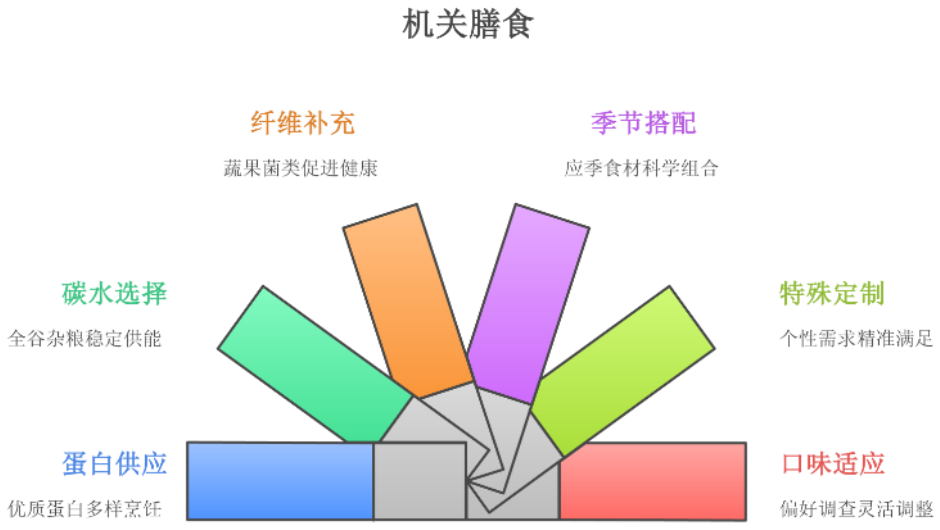
1）精准计算碳水化合物的摄入量，合理分配三餐比例；

2）选择优质蛋白质和富含膳食纤维的食材，保证营养均衡；

3）定期监测血糖，根据血糖变化及时调整饮食和治疗方案。

（3）高血脂营养搭配

为高血脂机关干部限制饱和脂肪和反式脂肪的摄入，避免食用油炸食品、动物内脏、奶油等富含饱和脂肪和反式脂肪的食物。选择低脂肪的烹饪方式，如清蒸、炖煮、烤制等，减少油煎、油炸等高油脂烹饪方式的使用。增加富含不饱和脂肪酸的食物摄入，如橄榄油、鱼油、坚果等。用橄榄油代替部分食用油，每周适量食用一些坚果，如杏仁、核桃等，但注意控制食用量，因为坚果的热量较高。合理安排餐次，避免暴饮暴食。增加膳食纤维的摄入，有助于降低胆固醇吸收。多吃全谷物、蔬菜和水果，如全麦面包、芹菜、苹果等。定期检查血脂，根据血脂情况调整饮食和治疗方案。通过合理的营养搭配，帮助高血脂干部降低血脂，保持身体健康。



3)高效优质服务保障体系

（一）950 人次日供餐能力建设

1、食材供应保障

（1）稳定供货渠道

为保障本项目日均 950 人次的食材需求，我公司会严格筛选供货渠道与资质。对供应商的生产环境、加工工艺、质量控制体系等进行全面考察，选择那些信誉良好、实力雄厚、具有稳定供应能力的优质供应商建立长期合作关系。在合作过程中，与供应商签订详细的供货合同，明确双方的权利和义务，确保原材料的供应数量、质量和交货时间。同时，建立供应商评估机制，定期对供应商进行考核和评估，对于不符合要求的供应商及时进行更换，以此确保原材料新鲜、合法、可追溯，为 950 人次的日供餐提供坚实的食材基础。

（2）应急储备机制

为应对可能出现的突发情况，保障在特殊时期也能维持 950 人次的正常供餐，我公司会建立一定规模的食材应急储备。根据本项目的供餐需求和食材的特性，确定合理的储备品种和数量。对于一些易保存、保质期长的食材，如大米、面粉、食用油等，进行适量的储备；对于新鲜蔬菜、肉类等不易保存的食材，与供应商协商建立应急供应预案，确保在紧急情况下能够及时补货。同时，建立完善的应急储备管理制度，定期对储备食材进行检查和更新，确保食材的质量和安全性。在遇到突发情况时，能够迅速启动应急储备机制，保障餐食的正常供应。

2、厨房设备配置

（1）充足设备数量

为满足本项目大规模餐食制作的需求，确保能按时为 950 人次供应餐

食，我公司会配备足够数量的厨房设备。炉灶方面，会根据用餐人数和菜品制作要求，配置功率合适、数量充足的炉灶，以保证炒菜、炖汤等烹饪操作的高效进行。蒸箱和烤箱也会按需配备，满足不同菜品的制作需求。此外，还会配备相应的冷藏设备，用于储存食材，保证食材的新鲜度。

同时，会根据厨房的布局和工作流程，合理摆放设备，提高操作的便利性和效率。定期对设备进行检查和维护，确保设备始终处于良好的运行状态，为 950 人次的日供餐提供有力的设备支持。

（2）设备定期维护

为保证厨房设备正常运行，提高供餐效率，我公司会制定详细的设备维护计划。安排专业的设备维护人员，定期对厨房设备进行全面检查和维护。对于炉灶、蒸箱、烤箱等关键设备，会重点检查其加热系统、控制系统等是否正常，及时发现并排除潜在的安全隐患。

同时，建立设备维护档案，记录每次维护的时间、内容和结果，以便跟踪设备的运行状况。对于出现故障的设备，及时进行维修或更换，确保设备能够尽快恢复正常使用。此外，还会对设备维护人员进行培训，提高他们的维护技能和应急处理能力，保障厨房设备的稳定运行，为 950 人次的日供餐提供可靠的设备保障。

3、人员合理安排

（1）岗位明确分工

根据本项目 950 人次日供餐的工作流程，我公司会明确各岗位人员的职责。项目经理负责整体的协调和管理工作，对生产过程的支持性保障承担监管责任，及时发现并解决食堂运行中出现的问题。厨师长负责菜品的研发

和质量控制，带领厨师团队制作出符合要求的餐食。厨师负责具体的菜品烹饪工作，严格按照烹饪标准和流程进行操作。点心师负责制作各类点心，满足就餐人员的多样化需求。切配人员负责食材的清洗、切配等工作，为厨师提供准备好的食材。服务员负责为就餐人员提供优质的服务，包括点餐、送餐、收银等工作。洗消工负责餐具的清洗和消毒工作，确保餐具的卫生安全。

通过明确各岗位的职责，确保各环节紧密配合，提高工作效率，为 950 人次的日供餐提供优质的人员保障。

（2）人员弹性调配

为保障本项目供餐服务的顺利进行，我公司会建立人员弹性调配机制。在就餐高峰期，如早餐和午餐时间，会合理调配人员，增加厨师、服务员等岗位的人员数量，确保餐食能够及时供应，减少就餐人员的等待时间。在特殊情况下，如部分员工请假、突发紧急任务等，能够迅速从其他岗位调配人员进行补位，保证食堂的正常运转。

同时，会对员工进行多岗位培训，提高员工的综合素质和应急能力，使员工能够在不同岗位之间灵活切换。此外，还会建立人员储备库，与一些兼职人员或临时工建立合作关系，在需要时能够及时补充人员力量。通过人员弹性调配机制，提高应对各种情况的能力，为 950 人次的日供餐提供稳定的人员支持。



应急处理培训

（二）多场景用餐需求响应机制

1、工作日常规用餐响应

（1）早中晚餐供应规划

针对本项目工作日早中晚餐的不同特点和需求，我公司会制定详细的供应规划。早餐以面食、稀饭等为主，提供不少于 10 个品种的选择，搭配新鲜的水果和饮品，保证就餐人员能够摄入充足的营养。午餐以快餐、面食和特色餐为主，快餐提供十菜（三大荤三小荤四蔬菜）两汤一水果进行自选，满足不同口味的需求；特色餐则根据季节和地域特点，推出具有地方特色的菜品。晚餐以快餐为主，同样保证菜品的丰富性和营养均衡。

在制定供应规划时，会充分考虑就餐人员的口味差异和饮食习惯，结合季节变化和食材供应情况，不断调整和优化菜品结构。同时，会严格控制餐食的质量和价格，确保菜品丰富、营养均衡，满足 950 人次的就餐需求。

（2）快速供餐流程设计

为减少就餐人员等待时间，提高用餐体验，保障工作日常规用餐的高效供应，我公司会设计快速供餐流程。在早餐时段，提前将各类面食、稀饭等

准备好，摆放在取餐台上，方便就餐人员快速拿取。在午餐和晚餐时段，采用流水线作业的方式，将菜品提前准备好，就餐人员可以按照自己的需求进行选择，然后迅速完成结算。

同时，会合理安排服务员的数量和站位，及时为就餐人员提供服务，引导就餐人员有序就餐。此外，还会利用信息化手段，如电子点餐系统、自助结算设备等，提高供餐效率。通过快速供餐流程设计，提高工作效率，为就餐人员提供更加便捷、高效的用餐服务。

2、会议与公务接待用餐响应

（1）个性化菜单定制

根据本项目会议和公务接待的不同需求，我公司会提供个性化的菜单定制服务。在接到会议或公务接待的通知后，与主办方进行沟通，了解他们的用餐要求、预算、人数等信息。根据这些信息，结合季节特点和食材供应情况，为其量身定制菜单。

对于重要的会议和公务接待，会提供更加精致、高档的菜品，注重菜品的色香味形和营养搭配。同时，会根据不同的用餐场景，提供相应的服务，如桌餐服务、自助餐服务等。此外，还会根据主办方的特殊要求，如宗教信仰、饮食习惯等，进行针对性的调整和安排。通过个性化菜单定制服务，满足不同场景下的用餐要求，提升接待水平。

（2）服务质量提升措施

针对本项目会议和公务接待用餐，我公司会采取一系列服务质量提升措施。在餐具方面，会选用优质、精致的餐具，提升用餐的档次和品质。在服务方面，会对服务员进行专业培训，提高他们的服务意识和服务技能。服

务员会以热情、周到的态度为就餐人员提供服务，及时满足他们的需求。

同时，会加强现场管理，确保餐厅的环境整洁、舒适，秩序井然。对于会议和公务接待用餐，会安排专人负责协调和服务，确保各项工作的顺利进行。此外，还会建立客户反馈机制，及时了解就餐人员的意见和建议，不断改进和提高服务质量。通过这些服务质量提升措施，为会议和公务接待用餐提供优质的服务，提升接待水平。

3、应急保障用餐响应

（1）应急预案制定

为确保在突发情况下能够及时为 950 人次提供应急餐食，我公司会制定应急保障用餐应急预案。明确在临时停电停水、食物中毒、用气、消防安全等突发情况下的响应流程和措施。在遇到突发情况时，立即启动应急预案，迅速组织人员进行应对。

对于临时停电停水情况，会启用备用电源和储备水源，确保厨房设备能够正常运行，餐食能够继续制作。对于食物中毒事件，会立即停止供餐，对中毒人员进行救治，并配合相关部门进行调查和处理。对于用气、消防安全等问题，会及时采取措施进行灭火和救援，保障人员的生命安全。同时，会建立应急指挥小组，负责统一指挥和协调应急工作，确保应急保障用餐的顺利供应。

（2）应急物资储备

为应对紧急情况，保障本项目应急保障用餐的供应，我公司会储备一定数量的应急物资。包括方便食品、饮用水、罐头食品等，这些物资具有保质期长、易于保存和食用的特点。同时，会根据应急需求，储备一定数量的餐

具、厨具等物资，确保在紧急情况下能够正常开展餐食制作和供应工作。

建立应急物资管理制度，定期对应急物资进行检查和更新，确保物资的质量和安全性。在遇到紧急情况时，能够迅速调配应急物资，为 950 人次提供应急餐食。此外，还会与供应商建立应急供应机制，在必要时能够及时补充应急物资，保障应急保障用餐的持续供应。

（三）餐品标准化制作流程

1、食材处理标准化

（1）食材验收标准

为确保本项目餐品的质量和安全，我公司会制定严格的食材验收标准。对食材的新鲜度、品质、规格等进行严格检查。对于蔬菜，要求色泽鲜艳、无病虫害、无农药残留；对于肉类，要求肉质鲜嫩、无异味、无注水现象；对于海鲜，要求鲜活、无异味、无变质现象。

在验收过程中，会检查食材的包装是否完好，标签是否清晰，是否有生产日期、保质期、产地等信息。同时，会对食材进行抽样检测，如农药残留检测、微生物检测等，确保原材料符合要求。对于不符合验收标准的食材，坚决予以退回，防止不合格食材进入厨房。通过严格的食材验收标准，为餐品的标准化制作提供优质的原材料。

（2）食材加工规范

为保证本项目食材处理的卫生和质量，我公司会规范食材的加工流程。在清洗环节，会使用符合卫生标准的清洗设备和清洗剂，对蔬菜、水果等食材进行彻底清洗，去除表面的污垢和农药残留。在切配环节，会按照规定的规格和形状对食材进行切配，保证菜品的外观整齐美观。在腌制环节，会严

格控制腌制的时间和调料的用量，确保食材的口感和质量。

同时，会加强对食材加工过程的卫生管理，操作人员会佩戴口罩、帽子、手套等防护用品，保持操作间的清洁卫生。此外，还会对加工后的食材进行分类存放，避免交叉污染。通过规范食材的加工流程，保证食材处理的卫生和质量，为餐品的标准化制作提供可靠的保障。

2、烹饪过程标准化

（1）烹饪方法与时间

为确保本项目菜品的口感和质量稳定，达到标准化的要求，我公司会明确每种菜品的烹饪方法和时间。对于炒菜，会根据菜品的特点和要求，选择合适的火候和时间，保证菜品的口感鲜嫩、色泽鲜艳。对于炖汤，会控制好炖煮的时间和火候，使汤品的味道鲜美、营养丰富。对于清蒸菜品，会严格按照规定的时间进行清蒸，保证菜品的原汁原味。

同时，会制定详细的烹饪操作手册，将每种菜品的烹饪方法和时间进行明确记录，供厨师参考和遵循。此外，还会对厨师进行培训，使他们熟练掌握各种菜品的烹饪方法和时间，确保菜品的质量稳定。通过明确烹饪方法和时间，提高菜品的标准化水平，为就餐人员提供口感和质量一致的餐食。



岗位技能提升培训

（2）调料使用标准

为保证本项目菜品口味的一致性，我公司会制定调料使用标准。对每种菜品所需的调料种类和用量进行精确控制。在制作菜品时，厨师会按照调料使用标准进行操作，确保每一份菜品的口味都相同。

同时，会建立调料管理制度，对调料的采购、储存和使用进行严格管理。选择优质的调料供应商，确保调料的质量和安全性。对调料进行分类存放，避免调料之间相互污染。在使用调料时，会使用量具进行精确计量，保证调料的用量准确无误。通过制定调料使用标准，保证菜品口味的一致性，提高餐品的质量和满意度。

3、出品检验标准化

（1）外观与口感检验

为确保本项目餐品的质量，我公司会对出品的餐品进行外观和口感检验。检查菜品的色泽是否鲜艳、形状是否整齐、摆盘是否美观。对于口感，会品尝菜品的味道是否鲜美、口感是否适中、是否符合菜品的特点和要求。

在检验过程中，会制定详细的外观和口感检验标准，将不符合标准的餐

品进行返工或重新制作。同时，会建立检验记录制度，对每次检验的结果进行记录，以便跟踪餐品的质量状况。此外，还会对检验人员进行培训，提高他们的检验技能和判断能力，确保餐品的外观和口感符合标准。通过严格的外观与口感检验，为就餐人员提供高质量的餐品。

（2）食品安全检测

为保障本项目就餐人员的食品安全，我公司会按照相关食品安全标准，对餐品进行检测。包括微生物检测、营养成分检测、农药残留检测等。在微生物检测方面，会检测餐品中的细菌总数、大肠杆菌、金黄色葡萄球菌等指标，确保餐品符合卫生标准。在营养成分检测方面，会分析餐品中的蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素等营养成分的含量，为就餐人员提供营养均衡的餐食。在农药残留检测方面，会检测餐品中的农药残留量，确保餐品中不含有超标农药。

同时，会建立食品安全检测制度，定期对餐品进行检测，对检测结果进行记录和分析。对于检测不合格的餐品，坚决予以销毁，防止其流入市场。此外，还会与专业的检测机构合作，提高检测的准确性和可靠性。通过严格的食品安全检测，保障就餐人员的身体健康。

（四）服务人员专业培训制度

1、入职基础培训

（1）食品安全知识培训

为提高本项目新入职服务人员的食品安全意识，我公司会对他们进行食品安全知识培训。培训内容包括食品卫生法规、操作规范、食品安全事故的预防和处理等。通过培训，使服务人员了解食品安全的重要性，掌握食品

安全的基本知识和技能。

在培训过程中，会邀请专业的食品安全专家进行授课，采用理论讲解、案例分析、现场演示等方式，使培训内容更加生动、形象。同时，会对服务人员进行考核，确保他们掌握了培训内容。对于考核不合格的服务人员，会进行补考或重新培训，直到他们合格为止。通过食品安全知识培训，提高服务人员的食品安全意识，保障餐品的质量和安全。

（2）服务礼仪培训

为提升本项目服务人员的服务形象和质量，我公司会开展服务礼仪培训。教导服务人员正确的言行举止、沟通技巧等。在言行举止方面，要求服务人员站姿端正、坐姿优雅、行走轻盈，使用文明用语，微笑服务。在沟通技巧方面，教导服务人员如何与就餐人员进行有效的沟通，如何倾听就餐人员的需求和意见，如何解决就餐人员的问题和投诉。

同时，会进行现场模拟演练，让服务人员在实际操作中掌握服务礼仪和沟通技巧。此外，还会对服务人员的服务礼仪进行考核，对于表现优秀的服务人员进行表彰和奖励，对于表现不佳的服务人员进行批评和指导。通过服务礼仪培训，提高服务人员的服务水平，为就餐人员提供更加优质的服务。

2、岗位技能提升培训

（1）烹饪技能培训

为提高本项目厨师等岗位人员的餐品质量，我公司会为他们提供烹饪技能提升培训。邀请专业的烹饪大师进行授课，传授新的菜品制作方法和技巧。培训内容包括不同菜系的特点和制作方法、食材的搭配和处理、烹饪设备的使用和维护等。

在培训过程中，厨师们会进行实际操作练习，将所学的知识和技能运用到实际菜品制作中。同时，会对厨师们的练习作品进行点评和指导，帮助他们不断提高烹饪技能。此外，还会组织厨师们参加烹饪比赛和交流活动，拓宽他们的视野，激发他们的创新意识。通过烹饪技能培训，提高厨师们的烹饪水平，为就餐人员提供更加美味、丰富的餐食。

（2）服务操作技能培训

为提高本项目服务人员的工作效率，我公司会对他们进行服务操作技能培训。培训内容包括点餐、送餐、收银等流程的规范操作。在点餐环节，教导服务人员如何快速、准确地记录就餐人员的点餐信息，如何向就餐人员推荐菜品。在送餐环节，要求服务人员按照规定的时间和路线将餐品送到就餐人员手中，确保餐品的温度和质量。在收银环节，教导服务人员如何使用收银设备，如何处理现金和刷卡支付等问题。

同时，会进行现场模拟演练，让服务人员在实际操作中掌握服务操作技能。此外，还会对服务人员的服务操作技能进行考核，对于表现优秀的服务人员进行表彰和奖励，对于表现不佳的服务人员进行批评和指导。通过服务操作技能培训，提高服务人员的工作效率，为就餐人员提供更加便捷、高效的服务。

3、应急处理培训

（1）食品安全事故应急处理

为保障本项目就餐人员的安全，我公司会培训服务人员应对食品安全事故的应急处理方法。培训内容包括食物中毒的处理流程、报告机制等。在遇到食品安全事故时，服务人员要立即停止供餐，对中毒人员进行救治，并

及时报告相关部门。

同时，会组织服务人员进行应急演练，让他们在实际操作中掌握应急处理方法。此外，还会对应急处理培训进行考核，确保服务人员能够熟练掌握应急处理方法。通过食品安全事故应急处理培训，提高服务人员的应急处理能力，保障就餐人员的生命安全。

（2）突发事件应急处理

为提高本项目服务人员的应急处理能力，我公司会开展突发事件应急处理培训。培训内容包括火灾、停电等情况下的应对措施。在遇到火灾时，服务人员要立即疏散就餐人员，使用灭火器进行灭火，并及时报告消防部门。在遇到停电时，服务人员要及时启用备用电源，保障餐厅的基本照明和设备运行。

同时，会组织服务人员进行应急演练，让他们在实际操作中掌握突发事件的应急处理方法。此外，还会对应急处理培训进行考核，确保服务人员能够熟练掌握应急处理方法。通过突发事件应急处理培训，提高服务人员的应急处理能力，保障餐厅的正常运营和就餐人员的安全。

（五）客户满意度持续改进措施

1、满意度调查机制

（1）定期问卷调查

为了解本项目就餐人员对餐品质量、服务水平、就餐环境等方面的意见和建议，我公司会定期开展客户满意度问卷调查。问卷内容包括对餐品口味、种类、质量的评价，对服务人员态度、效率的评价，对就餐环境整洁、舒适程度的评价等。

在开展问卷调查时，会选择合适的时间和方式，确保问卷的回收率和有效性。同时，会对问卷结果进行统计和分析，找出存在的问题和不足之处。对于就餐人员提出的意见和建议，会认真对待，及时进行整改。通过定期问卷调查，了解就餐人员的需求和期望，为持续改进服务质量提供依据。

（2）现场访谈收集

为及时收集本项目就餐人员的反馈信息，我公司会安排服务人员在就餐现场与就餐人员进行访谈。访谈内容主要围绕就餐人员对餐品和服务的满意度、意见和建议等方面。服务人员会以友好、热情的态度与就餐人员进行交流，认真倾听他们的想法和感受。

在访谈过程中，会做好记录，将就餐人员的反馈信息及时整理和汇总。对于就餐人员提出的问题和建议，会当场给予解答和回复，对于需要进一步处理的问题，会及时反馈给相关部门和人员。通过现场访谈收集，及时发现问题并解决问题，提高就餐人员的满意度。

2、问题分析与改进计划

（1）问题深入分析

为找出本项目存在的问题和原因，为制定改进计划提供依据，我公司会对收集到的客户反馈信息进行深入分析。从餐品质量、服务水平、就餐环境等多个方面进行全面分析，找出问题的根源和关键因素。

在分析过程中，会运用科学的分析方法，如鱼骨图、排列图等，对问题进行分类和归纳。同时，会结合实际情况，对问题进行深入探讨和研究，找出解决问题的有效措施。对于一些复杂的问题，会组织相关人员进行专题讨论，共同制定解决方案。通过问题深入分析，为制定针对性的改进计划提供

有力支持。

（2）针对性改进计划制定

根据本项目问题分析结果，我公司会制定针对性的改进计划。明确改进目标、措施和责任人。对于餐品质量问题，会加强食材采购管理、规范烹饪流程、提高厨师技能等；对于服务水平问题，会加强服务人员培训、优化服务流程、提高服务意识等；对于就餐环境问题，会加强餐厅卫生管理、改善餐厅设施设备等。

同时，会制定详细的改进时间表，确保各项改进措施能够按时完成。此外，还会建立改进计划跟踪机制，对改进计划的实施情况进行监督和检查，及时发现并解决实施过程中出现的问题。通过针对性改进计划制定，确保问题得到有效解决，提高服务质量。

3、改进效果跟踪评估

（1）改进措施实施跟踪

为确保本项目改进计划的各项改进措施得到有效执行，我公司会对改进计划的实施情况进行跟踪。建立改进措施实施跟踪表，记录每项改进措施的实施进度、完成情况和存在的问题。定期对改进措施的实施情况进行检查和评估，及时发现并解决实施过程中出现的问题。

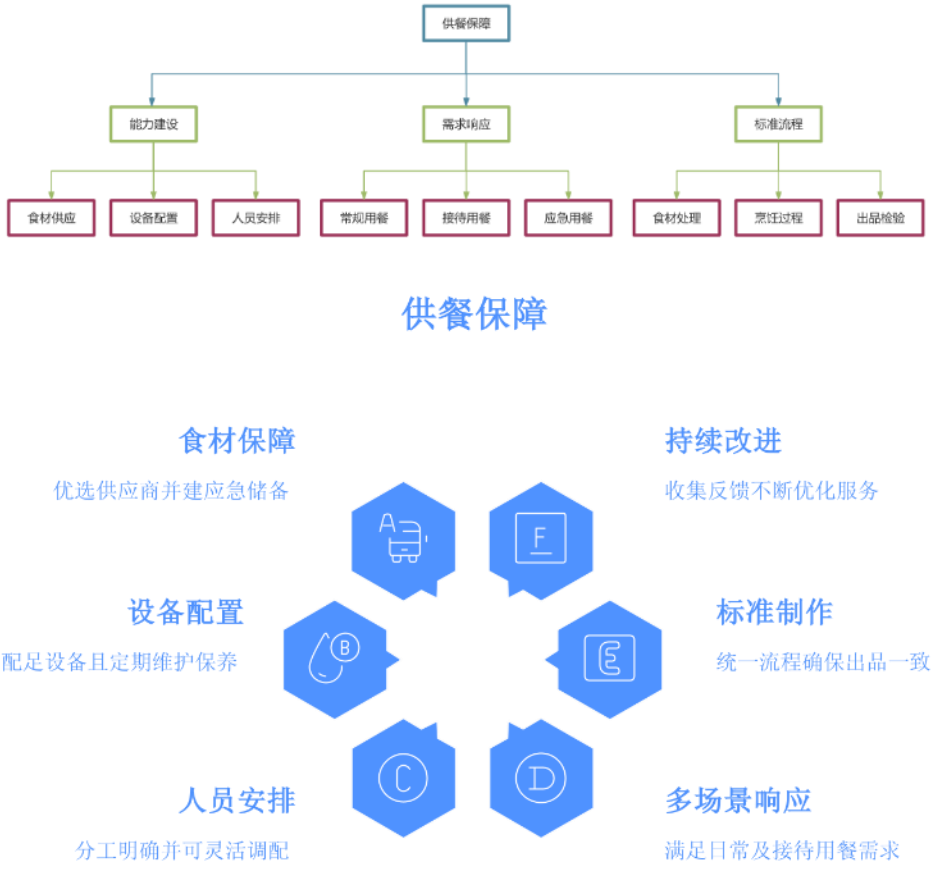
对于未按时完成的改进措施，会分析原因，采取相应的措施进行督促和整改。同时，会加强与相关部门和人员的沟通和协调，确保改进措施能够顺利实施。通过改进措施实施跟踪，保证改进计划的有效执行，提高服务质量。

（2）改进效果评估反馈

为检验本项目改进措施的有效性，我公司会定期对改进效果进行评估。

通过再次开展满意度调查、现场观察、客户反馈等方式，了解就餐人员对改进后的餐品质量、服务水平、就餐环境等方面的评价。

将评估结果与改进目标进行对比，分析改进措施的实施效果。对于达到改进目标的措施，会继续巩固和加强；对于未达到改进目标的措施，会重新分析原因，调整改进措施。同时，会将评估结果反馈给相关部门和人员，让他们了解改进效果，共同参与到持续改进工作中来。通过改进效果评估反馈，持续优化服务质量，提高就餐人员的满意度。



结合本项目具体情况（餐饮服务范围、设备设施配置等）及本项目性质特点，提出餐饮服务的定位和具体目标。

4)服务理念与目标规划

（一）安全第一的服务理念

我公司始终秉持安全第一的服务理念，严格执行《食品安全法》等相关法规。在食材采购环节，会对供货渠道进行严格筛选，对供应商的资质进行详细审核，确保所采购的原材料新鲜、合法且可追溯。为了保障食品安全，我公司会建立完善的进货验收制度，对每一批次的食材进行严格检查。同时，会严格执行留样制度，以便在出现问题时能够及时追溯。此外，还会定期对食材和环境卫生进行检测，确保食堂环境符合国家和地方的食品安全法规。在食品加工过程中，会配备专业的消毒设备，对餐具、厨具等进行定期消毒，保障食品安全。若遇到食品安全问题，我公司会快速响应，采取有效的措施进行处理，确保就餐人员的健康安全。



食材新鲜度检查

（二）营养均衡的餐饮保障

我公司会根据机关干部职工的就餐人群特点，科学制定菜单。考虑到机关干部职工的工作性质和营养需求，会做到荤素搭配、营养均衡。同时，会

兼顾不同人员的口味差异和饮食习惯，提供多样化的餐饮方案。结合松江区的地域气候特征，在不同季节会调整菜品的搭配，以满足不同季节的营养需求。例如，在夏季会提供一些清淡、解暑的菜品，在冬季则会提供一些温热、滋补的菜品。此外，我公司还会定期收集就餐人员的反馈意见，根据反馈意见对菜单进行调整和优化，确保菜品能够满足就餐人员的需求。

（三）优质服务的具体体现

我公司以优质服务为宗旨，建立了客户反馈与服务改进机制。服务员会统一着装，保持整洁的仪表，以热情、周到的态度为就餐人员提供服务。在就餐过程中，会及时为就餐人员提供所需的服务，如添水、清理桌面等。同时，我公司还会提供就餐环境管理、餐具消毒、配送服务等增值服务。为了提高服务质量，会定期对服务员进行培训，提高他们的服务意识和服务技能。此外，还会设立客户反馈渠道，及时收集就餐人员的意见和建议，对服务过程中存在的问题进行及时整改，不断提升服务质量。

（四）保障有力的供应体系

我公司会制定稳定的供货计划，与优质的供应商建立长期稳定的合作关系，确保食材的稳定供应。同时，会建立完善的库存管理系统，根据就餐人数和需求，合理储备食材，避免供应中断。为了应对可能出现的突发情况，我公司还会制定应急预案，如遇到恶劣天气、供应商突发问题等情况，能够及时启动应急预案，确保餐品的准时供应。此外，会定期对库存食材进行检查和盘点，确保食材的质量和数量符合要求。在运输过程中，会采用冷链运输设备，保证食材的新鲜度和安全性。

（五）满足工作日用餐需求

我公司将为松江区机关干部职工提供工作日早中晚餐服务。早餐会提供不少于 10 个品种的面食、稀饭等，如包子、馒头、油条、豆浆等，满足不同人员的口味需求。午餐以快餐、面食和特色餐为主，快餐会按照十菜（三大荤三小荤四蔬菜）两汤一水果的标准进行自选，让就餐人员能够根据自己的喜好选择菜品。面食会提供多种口味和种类，如拉面、刀削面、炸酱面等。特色餐会根据季节和地域特点进行推出，保证菜品的丰富性和多样性。晚餐以快餐为主，同样会提供丰富的菜品选择。为了保证餐品的质量和口感，我公司会严格控制食材的采购和加工过程，确保餐品的新鲜度和卫生安全。

（六）应对会议及接待用餐

针对部分会议的用餐和松江区中山中路 38 号院（第二办公中心）各单位公务接待用餐，我公司会制定专门的菜单和服务方案。在菜单制定方面，会根据会议的性质、接待的对象和季节特点，精心设计菜品，做到荤素搭配、营养均衡，同时兼顾口味差异和饮食习惯。服务方案会包括餐品的供应时间、服务流程、人员安排等方面，确保服务质量和菜品品质。具体措施如下：

1）提前与会议组织者或接待单位沟通，了解用餐人数、用餐时间、特殊要求等信息。

2）根据沟通结果，制定详细的菜单和服务方案，并报相关单位审核。

3）安排专业的厨师和服务人员负责会议及接待用餐的服务工作，确保服务质量。

4）在服务过程中，及时了解用餐人员的反馈意见，对服务进行调整和改进。

（七）应急保障用餐措施

我公司制定了突发应急保障用餐（含晚餐、休假日三餐）的应急预案，以确保在突发情况下能够及时、有效地提供餐饮服务。应急预案包括临时停电停水、食物中毒、用气、消防安全等情况。在遇到突发公共卫生事件时，会配合采购人，结合本项目实际情况，做好人员管理、人员补位、制定应急预案、增加项目点公共场所消杀次数等工作。例如，若遇到临时停电停水情况，会立即启用备用电源和储备水源，保证餐品的正常制作和供应。若发生食物中毒事件，会立即停止相关餐品的供应，对就餐人员进行救治，并配合相关部门进行调查和处理。同时，会定期对应急预案进行演练和评估，确保应急预案的有效性和可操作性。

5)服务质量保证策略

（一）全流程质量管控体系

我公司建立了涵盖食材验收、加工制作、出品检验、服务监督等环节的全流程质量管控体系，确保餐饮服务的每一个环节都符合质量标准。具体措施如下：

1）在食材验收环节，会严格检查食材的质量、数量、规格等，确保符合采购标准。对不合格的食材坚决予以退回，杜绝不合格食材进入加工环节。

2）在加工制作环节，要求厨师和工作人员严格按照规范的操作流程进行食品加工制作，保证食品的卫生和安全。加强对加工过程的监督和管理，确保操作符合卫生标准。

3)在出品检验环节，对每一道出品进行细致的检验，检查食品的外观、口感、温度等是否符合要求。只有经过检验合格的食品才能提供给就餐人员。

4）在服务监督环节，建立服务监督机制，定期对服务质量进行检查和评估。收集就餐人员的反馈意见，及时发现问题并进行整改，不断提升服务质量。



食品加工规范操作

（二）食材验收严格把关

在食材验收环节，我公司会严格检查食材的质量、数量、规格等。会对食材的新鲜度、色泽、气味等进行仔细检查，确保食材符合采购标准。对于肉类食材，会检查其是否有检验检疫证明；对于蔬菜和水果，会检查其是否有农药残留等问题。对不合格的食材坚决予以退回，杜绝不合格食材进入加工环节。为了保证验收的准确性和公正性，会安排专业的验收人员进行验收，并做好验收记录。同时，会与供应商签订质量保证协议，明确双方的责任和义务，确保食材的质量稳定可靠。

（三）加工制作规范操作

我公司要求厨师和工作人员严格按照规范的操作流程进行食品加工制作。在食品加工前，会对食材进行清洗、消毒等处理，确保食材的卫生安全。在加工过程中，会严格控制加工时间和温度，保证食品的口感和营养。例如，在烹饪肉类时，会确保肉类熟透，避免因食用未熟透的肉类而导致食物中毒。

同时，会加强对加工过程的监督和管理，要求工作人员遵守卫生操作规范，如戴口罩、手套、帽子等，避免食品受到污染。定期对工作人员进行卫生知识培训，提高他们的卫生意识和操作技能。

（四）出品检验细致严谨

我公司对每一道出品进行细致的检验。在检验过程中，会检查食品的外观、口感、温度等是否符合要求。对于食品的外观，会检查其色泽是否正常、形状是否规整、有无异物等；对于食品的口感，会品尝其味道是否鲜美、口感是否适中；对于食品的温度，会使用温度计进行测量，确保食品的温度符合要求。只有经过检验合格的食品才能提供给就餐人员。为了保证检验的准确性和公正性，会安排专业的检验人员进行检验，并做好检验记录。同时，会建立不合格食品处理机制，对检验不合格的食品进行及时处理，避免流入市场。

（五）服务监督持续跟进

我公司建立了服务监督机制，定期对服务质量进行检查和评估。会安排专人对服务过程进行监督，观察服务员的服务态度、服务效率等。同时，会通过发放调查问卷、设立意见箱等方式，收集就餐人员的反馈意见。对于就餐人员提出的问题和建议，会及时进行处理和回复。如果发现服务过程中存在问题，会及时对相关人员进行培训和整改，不断提升服务质量。定期对服务监督情况进行总结和分析，找出存在的问题和不足之处，制定改进措施，持续提升服务水平。

（六）菜品结构优化调整

我公司会定期收集就餐人员的反馈意见，根据反馈意见和季节变化，每

月优化菜品结构。会分析就餐人员对不同菜品的喜好程度，了解他们的口味需求和饮食习惯。同时，会结合季节特点，推出适合当季的菜品。例如，在夏季会增加一些清淡、解暑的菜品，在冬季会增加一些温热、滋补的菜品。通过优化菜品结构，确保菜品的多样性和新鲜感，满足就餐人员的口味需求。此外，会不断研发新菜品，为就餐人员提供更多的选择。

（七）特色服务按时供应

按照要求，我公司每年重大节日会提供自制卤菜外卖服务，每个工作日中午根据招标方要求提供自制点心外卖，每年清明、端午和中秋节自制相应节日外卖食品。为了确保特色服务按时供应，会提前做好准备工作，包括食材采购、人员安排、设备调试等。在制作过程中，会严格按照配方和工艺进行制作，保证食品的质量和口感。同时，会加强对配送环节的管理，确保食品能够及时、安全地送达客户手中。在提供特色服务的过程中，会不断收集客户的反馈意见，对服务进行改进和优化，提高客户的满意度。

6)区域文明建设举措

（一）经营场所环境整洁

我公司落实经营场所环境整洁责任，划分卫生包干区，明确各区域的责任人。每日会对操作区与就餐区进行三次清洁，包括地面、台面、餐具等。在清洁地面时，会使用专用的清洁剂进行清洗，确保地面无污渍、无积水。在清洁台面时，会对台面进行擦拭和消毒，保证台面的干净整洁。对于餐具，会进行严格的清洗和消毒，确保餐具的卫生安全。通过定期的清洁和维护，为就餐人员提供一个干净、整洁的就餐环境。同时，会加强对卫生情况的检

查和监督，对不符合卫生要求的区域及时进行整改。



经营场所清洁

（二）垃圾分类严格执行

我公司严格执行上海市垃圾分类条例，在食堂内设置分类垃圾桶并张贴指引。会安排专人指导就餐人员进行分类投放，确保垃圾分类工作的顺利进行。具体措施如下：

1）在食堂内设置不同类型的垃圾桶，如可回收物垃圾桶、有害垃圾桶、湿垃圾桶、干垃圾桶等，并在垃圾桶上张贴明显的标识。

2）安排专人在垃圾桶旁进行指导，帮助就餐人员正确分类投放垃圾。

3）定期对垃圾桶进行清理和消毒，保持垃圾桶的清洁卫生。

4）加强对垃圾分类知识的宣传和培训，提高就餐人员和工作人员的垃圾分类意识。

（三）文明用餐宣传引导

我公司开展文明用餐宣传活动，通过张贴宣传标语、发放宣传资料等方

式，倡导节约粮食，落实《机关食堂反浪费食品工作指南》。会在食堂的显眼位置张贴宣传标语，如“节约粮食，从我做起”“光盘行动，拒绝浪费”等，提醒就餐人员节约粮食。同时，会发放宣传资料，向就餐人员宣传节约粮食的重要性和方法。此外，会通过广播、电视等媒体，宣传文明用餐的理念和要求。通过多种形式的宣传活动，营造文明、节约的就餐氛围，引导就餐人员养成文明用餐的好习惯。



设施设备清洁保养

（四）食品浪费监督管理

我公司加强对食品浪费行为的监督管理，安排工作人员对就餐人员的用餐情况进行监督。在就餐过程中，会观察就餐人员的用餐量和剩余量，如果发现有浪费行为，会及时提醒和制止。同时，会对浪费严重的人员进行教育和引导，让他们认识到浪费粮食的危害。为了减少食品浪费，会根据就餐人数和需求，合理安排餐品的供应量，避免过量供应导致浪费。此外，会对剩余的食品进行妥善处理，如捐赠给有需要的人或进行环保处理。

（五）公共区域卫生维护

我公司注重食堂公共区域的卫生维护，包括餐厅、走廊、卫生间等。会

安排专人定期对公共区域进行清洁和消毒，保持公共区域的清洁和卫生。在清洁餐厅时，会对餐桌、餐椅、地面等进行擦拭和清扫，确保餐厅无垃圾、无污渍。在清洁走廊时，会对走廊的墙壁、地面进行清洗和消毒，保证走廊的整洁干净。对于卫生间，会定期进行清理和除臭，确保卫生间的卫生状况良好。为了提高公共区域的卫生质量，会加强对清洁人员的培训和管理，要求他们严格按照卫生标准进行操作。

（六）设施设备清洁保养

我公司定期对食堂的设施设备进行清洁保养，确保设备的正常运行和整洁卫生。会制定详细的设施设备清洁保养计划，明确清洁保养的时间、内容和责任人。在清洁设备时，会使用专用的清洁剂和工具，对设备的表面、内部进行清洗和擦拭，确保设备无污垢、无异味。在保养设备时，会对设备进行检查和调试，及时发现和解决设备存在的问题。对于损坏的设备，会及时进行维修和更换，保障食堂的正常运营。同时，会建立设施设备档案，记录设备的使用情况、维修情况等，为设备的管理和维护提供依据。

（七）员工文明服务规范

我公司加强对员工的文明服务规范培训，要求员工在服务过程中使用文明用语、态度热情、举止得体。具体措施如下：

1）开展文明服务规范培训课程，向员工传授文明服务的知识和技能。培训内容包括文明用语的使用、服务态度的培养、举止礼仪的规范等。

2）要求员工在服务过程中使用文明用语，如“您好”“请”“谢谢”“对不起”等，让就餐人员感受到尊重和关怀。

3）培养员工热情、周到的服务态度，主动为就餐人员提供帮助和服务。

在服务过程中，要保持微笑，眼神交流，让就餐人员感受到温暖和舒适。

4）规范员工的举止行为，要求员工在服务过程中举止得体、动作规范。例如，站立时要挺胸抬头，坐姿要端正，行走时要步伐轻盈等。通过培训和管理，提高员工的文明服务水平，为就餐人员提供优质的服务。

7）成本与价格控制方法

（一）科学测算食材价格

我公司结合采购量、季节波动和供应链稳定性，科学测算食材价格。具体措施如下：

1）分析采购量对价格的影响，根据历史采购数据和预计采购量，与供应商进行谈判，争取更优惠的采购价格。

2）关注季节波动对食材价格的影响，在价格较低的季节增加采购量，储存一定的食材，以降低成本。

3）评估供应链的稳定性，选择优质、稳定的供应商，建立长期合作关系，确保食材的供应和价格稳定。通过科学测算食材价格，保证在符合合同报价的前提下，提供高性价比的餐饮服务，避免随意涨价或降低质量。同时，会定期对食材价格进行监测和分析，根据市场变化及时调整采购策略。

（二）优化采购流程降低成本

我公司优化食材采购流程，与优质供应商建立长期稳定的合作关系。会对供应商进行严格的筛选和评估，选择信誉好、质量高、价格合理的供应商。与供应商签订长期合作协议，明确双方的权利和义务，争取更优惠的采购价格和条件。同时，会优化采购流程，减少中间环节，降低采购成本。例如，

采用集中采购的方式，提高采购效率，降低采购成本。此外，会加强对采购人员的管理和培训，提高他们的采购技能和谈判能力，确保采购工作的顺利进行。

（三）合理控制库存减少浪费

我公司根据就餐人数和需求，合理控制食材库存。会通过分析历史就餐数据和预测就餐人数，确定合理的库存水平。避免库存积压导致食材过期浪费，同时保证食材的供应充足。会对库存食材进行定期盘点和清理，及时发现和处理过期、变质的食材。同时，会建立库存管理系统，实时监控库存情况，确保库存的准确性。此外，会根据季节和市场变化，灵活调整库存策略，降低库存成本。

（四）提高食材利用率

我公司做好食品制作、加工过程的管理，充分利用各类原材料。会对可再次利用的原材料制定相应的使用计划，报采购人审核。例如，对于蔬菜的根茎、边角料等，会进行合理利用，制作成其他菜品或饲料。同时，会加强对食品制作过程的监督和管理，避免各类原材料、调味料的人为浪费。通过提高食材的利用率，减少浪费，降低成本。此外，会不断探索和创新食材的利用方式，提高食材的附加值。

（五）能源管理节约成本

我公司做到安全使用能源，定期收集、统计并分析水、电耗能情况和原因报招标方。会安装能源监测设备，实时监测水、电的使用情况。通过对耗能数据的分析，找出能源浪费的环节和原因，制定相应的节能措施。根据必要、节俭等要求制定节能计划，如采用节能设备、优化设备运行参数、加强

能源管理等，降低能源消耗成本。同时，会加强对员工的节能教育，提高员工的节能意识，养成随手关灯、关水等好习惯。

（六）控制人力成本

我公司合理安排人员岗位和工作任务，提高工作效率，避免人员冗余。会根据食堂的运营情况和就餐人数，合理确定人员编制。对员工进行岗位培训和技能提升，使员工能够胜任多个岗位的工作，提高工作效率。同时，会加强对员工的绩效管理，建立科学的绩效考核制度，激励员工积极工作。通过合理安排人员和提高工作效率，以较少的人力投入实现较好的服务效果，降低人力成本。此外，会根据业务需求和市场变化，灵活调整人员配置。

（七）避免随意涨价或降质

我公司严格遵守合同约定，在符合合同报价的前提下，保证餐饮服务的质量和标准。不会随意涨价或降低质量，维护与招标方的合作关系。会建立价格监控机制，对食材价格、能源价格等进行实时监测。如果市场价格波动较大，会及时与招标方沟通，协商调整价格。同时，会加强对餐饮服务质量的管理和监督，确保餐品的质量和口感符合要求。通过严格的管理和控制，为招标方提供稳定、优质的餐饮服务。



（2）为工作人员等提供优质的餐饮服务（包括环境，操作现场管理，食品卫生及安全，服务态度等方面的措施）

在餐饮服务领域，为业主方提供卓越的服务体验是赢得信赖与好评的关键。这不仅关乎食物的品质，更涵盖了就餐环境的营造、操作管理的规范性、食品安全与卫生的保障、服务态度的热情周到以及顾客反馈的积极响应等多个方面。以下是从八个维度出发，详细阐述我公司如何为业主方提供优质的餐饮服务。

一、环境优雅舒适

1. 空间布局合理：根据业主方的需求与场地条件，精心规划空间布局，确保座位间距适中，通道畅通无阻，营造宽敞而不失温馨的就餐环境。

2. 装修风格独特：结合业主方的品牌形象与文化底蕴，设计独特的装修风格，使用环保材料，打造既符合审美又舒适的用餐空间。

3. 氛围营造：通过灯光、音乐、绿植等元素的巧妙运用，营造出与菜品风格相协调的用餐氛围，让业主方在享受美食的同时，也能感受到身心的放松与愉悦。

二、严格操作管理

1. 标准化流程：制定并执行严格的厨房操作流程，确保每道菜品从选材、加工到出品的每一个环节都符合标准，保证菜品的口感与品质。

2. 高效团队协作：加强厨房团队之间的沟通与协作，明确分工，提高工作效率，减少浪费，确保在短时间内为业主方提供优质的餐饮服务。

3. 持续技能培训：定期对员工进行技能培训与考核，提升他们的专业技能与服务意识，为业主方提供更加专业的服务。

三、食品安全保障

1. 严格食材采购：选择有资质的供应商，确保食材来源可靠、新鲜安全，杜绝使用过期、变质食材。

2. 规范存储加工：严格按照食品安全要求存储食材，确保加工过程中的温度、时间等参数控制得当，防止交叉污染。

3. 定期检查检测：定期对厨房设备、餐具及食材进行检查与检测，确保食品安全无虞。

四、卫生标准执行

1. 高标准清洁：制定并执行严格的清洁消毒制度，确保厨房、餐厅及公共区域的清洁卫生，减少细菌滋生。

2. 个人卫生管理：要求员工穿戴整洁的工作服帽，保持良好的个人卫生习惯，定期进行健康检查。

3. 垃圾分类处理：实行垃圾分类制度，减少环境污染，营造绿色餐饮环境。

五、服务态度热情

1. 微笑服务：倡导员工以微笑迎接每一位业主方，用热情的态度感染顾客，提升顾客满意度。

2. 主动服务：关注顾客需求，主动提供帮助，如介绍菜品、推荐饮品、协助取餐等，让顾客感受到宾至如归的温馨体验。

3. 耐心解答：对于顾客的疑问与需求，耐心解答，细致讲解，确保顾客满意而归。

六、顾客反馈机制

1. 建立反馈渠道：通过设立意见箱、在线调查、电话回访等方式，收集顾客对餐饮服务的反馈意见。

2. 及时响应处理：对顾客的反馈意见进行整理分析，及时响应并处理顾客的问题与投诉，确保顾客满意。

3. 持续改进提升：根据顾客的反馈意见，不断调整优化服务流程与标准，提升餐饮服务质量。

七、应急处理预案

1. 制定应急预案：针对可能发生的突发事件（如食品安全事故、自然灾害等），制定详细的应急预案，明确应急响应流程与处置措施。

2. 定期组织演练：定期组织员工进行应急演练，提高员工应对突发事件的能力与效率。

3. 及时启动预案：在突发事件发生时，迅速启动应急预案，确保在最短时间内有效控制事态发展，保障业主方的安全与健康。

八、文化特色融合

1. 挖掘文化元素：深入挖掘地域文化、企业文化等特色元素，将其融入餐饮服务中，提升餐饮服务的文化内涵。

2. 创新菜品设计：结合文化特色与顾客口味偏好，创新菜品设计，推出具有地方特色或文化主题的菜品，满足业主方的多样化需求。

3. 文化活动推广：举办各类文化活动（如美食节、文化节等），加强与业主方的互动交流，提升品牌知名度与美誉度。

综上所述，为业主方提供优质的餐饮服务需要从多个方面入手，包括营造优雅舒适的就餐环境、实施严格的操作管理、确保食品安全与卫生标准执

行到位、提供热情周到的服务态度、建立有效的顾客反馈机制、制定并演练应急处理预案以及融入文化特色等。只有这样，才能为业主方带来难忘的用餐体验，赢得他们的信赖与好评。

（3）提供各项制度和承诺各项指标值

1)服务质量达标承诺

（一）完全满足采购文件要求

1、服务质量指标达标

我公司承诺各项服务质量指标能够完全契合采购文件要求。在人员配备上，严格依照规定设置 33 个岗位，涵盖项目经理、厨师长、厨师等各岗位人员。人员要求方面，确保所有从业人员持有有效身份证、健康证等相关证件，厨师类人员具备相应等级证书且从业三年以上。在职责履行中，按规定做好员工管理，配合招标方完成成本核算和食谱制定等工作。设施设备使用时，妥善保管和爱惜使用，发现故障及时报修。管理上严格遵守各项法规，做好食品卫生、环境卫生等工作。能源管理方面，安全使用能源，定期分析耗能情况并制定节能计划。

2、提供承诺函证明

我公司将出具正式的承诺函，以证明具备充足能力且会切实履行各项服务承诺。承诺函将详细阐述对采购文件各项要求的响应措施和执行方案，确保服务质量达到采购文件设定的标准。通过承诺函，展现我公司对本项目的重视和决心，让招标方对我公司的服务能力和服务质量充满信心，保障服务的稳定性和可靠性。

（二）服务自查自纠机制

1、考核机制保障

我公司具备对自身服务自查自纠的强大能力，建立了完善的考核机制办法。该机制贯穿管理、检查、验收等各个环节。在管理环节，明确各岗位

的职责和工作标准；检查环节，定期对服务的各个方面进行细致检查；验收环节，严格按照标准进行评估。同时，设有明确的奖惩机制，对于表现优秀的团队和个人给予奖励，对不达标的进行相应处罚，以此激励员工积极提升服务质量，确保服务质量的持续提升。

2、问题及时处理

在服务过程中，我公司将定期开展自我检查工作。一旦发现问题，立即启动整改措施。针对人员配备问题，及时进行调整和补充；对于服务流程中的不足，优化流程提高效率；在食品卫生和安全方面，加强监管和检测。通过及时处理问题，确保服务始终符合采购文件要求和相关标准，为招标方提供稳定、优质的服务。

（三）季度人员稳定率 80%

1、人员稳定措施

我公司承诺项目人员在服务期限内每季度稳定率保持 80%以上。为实现这一目标，将采取一系列措施。建立合理的薪酬体系，根据员工的工作表现和贡献给予相应的报酬；营造良好的工作环境，注重员工的身心健康和工作体验；为员工制定清晰的职业发展规划，提供晋升机会和培训课程，让员工看到在公司的发展前景，从而提高员工的归属感和忠诚度，保障人员的稳定性。

2、应对人员变动

若出现人员变动情况，我公司将迅速采取行动。及时进行人员补充，通过招聘渠道寻找合适的人员。同时，对新入职人员进行系统的培训，使其尽快熟悉工作流程和要求。在培训过程中，安排经验丰富的员工进行指导，确

保新员工能够快速融入团队，保证服务不受影响，维持服务质量的稳定。

（四）雇主责任险购买承诺

1、足额保险保障

我公司承诺将购买足额的雇主责任险和公众责任险。雇主责任险为员工在工作过程中可能遇到的意外风险提供保障，让员工安心工作。公众责任险则为服务过程中的第三方提供充分的保障，降低潜在风险。通过足额的保险保障，减轻公司和员工在意外事故中的经济负担，确保项目的顺利进行。

2、合规风险防范

通过购买保险，我公司确保在发生意外事故时，能够严格按照相关法律法规和合同要求进行妥善处理。一旦出现意外，及时启动保险理赔程序，保障员工和第三方的合法权益。同时，积极配合相关部门的调查和处理工作，维护良好的合作关系，为项目的稳定运行提供有力保障。

2)人员资质保障承诺

（一）健康证暂住证齐全

1、健康证严格持有

我公司承诺，为本项目配备的所有从业人员均会严格持有有效健康证。健康证是保障食品安全的基础，只有身体健康的人员才能从事食堂餐饮服务工作。持有有效健康证，可避免因人员健康问题导致的食品安全隐患，确保为松江区机关事务管理局食堂供应安全、卫生的餐食。同时，我公司会定期检查员工健康证的有效期，及时安排员工进行健康检查和证件更新，保证人员健康状况始终符合食品安全相关要求。

2、暂住证规范办理

对于非本市户籍的从业人员，我公司承诺均会规范办理暂住证。办理暂住证是遵守地方相关管理规定的必要举措，能保证人员身份信息的合法性和可追溯性。我公司会协助非本市户籍员工及时办理暂住证，并确保证件信息真实、准确。这不仅有助于维护地方管理秩序，也能为食堂服务的稳定开展提供有力保障，让松江区机关事务管理局放心。

（二）厨师等级证书保证

1、厨师等级资质达标

我公司承诺，为本项目配备的厨师类人员均持有本人餐饮相应等级证书，且从事本行业三年以上。丰富的从业经验和专业的烹饪技能是提供高质量餐饮服务的关键。这些厨师能够熟练掌握各类菜品的制作工艺，根据不同的就餐需求和口味偏好，制定出营养均衡、美味可口的菜单。同时，他们还能不断创新菜品，为松江区机关事务管理局食堂带来更多的选择。

2、证书真实有效可查

我公司保证厨师的等级证书真实有效，可接受招标方及相关部门的查验。在人员招聘过程中，我公司会严格审核厨师的证书信息，确保其真实性和有效性。这不仅是对松江区机关事务管理局负责，也是对食堂菜品质量和多样性的有力支撑。只有拥有真实有效的证书，才能保证厨师具备相应的专业技能和水平。



（三）政审要求符合承诺

1、团队人员政审合格

我公司承诺，派驻本项目的团队人员均符合机关工作人员的政审要求。政治素质过硬是从事机关食堂服务工作的基本要求，能确保人员保守机关工作秘密，维护机关工作秩序。我公司会对所有入职人员进行严格的政审审查，确保其政治立场坚定、品德良好。这为松江区机关事务管理局食堂服务提供了可靠的人员保障。

2、严格审查确保合规

在人员招聘过程中，我公司将严格进行政审审查。会通过多种渠道核实应聘人员的政治背景、社会关系等信息，确保每一位入职人员都符合相关要求。对于不符合政审条件的人员，坚决不予录用。通过严格的审查机制，杜绝任何不符合政审条件的人员进入食堂服务团队，为松江区机关事务管理局食堂的稳定运行提供有力保障。

3)设备设施管理承诺

（一）设备故障及时报修

在服务过程中，一旦发现设备设施出现故障，会以最快速度进行报修。迅速与专业的维修团队取得联系，详细说明故障情况，提供准确的设备信息和现场状况。积极配合维修人员的工作，为其提供必要的协助，确保设备能够及时得到维修。通过及时报修和高效处理，保障食堂的正常运行，避免因设备故障影响餐饮服务的供应，为就餐人员提供稳定、可靠的用餐环境。



设备故障报修

（二）资产损坏赔偿标准

对于招标方提供的设备设施，会妥善保管和爱惜使用。若出现遗失、人为损坏或因使用不当导致设备提前报废的情况，将严格按照折旧价的 20%-90%进行赔偿。在赔偿过程中，会进行详细的核算，依据设备的使用年限、损坏程度等因素，确定合理的赔偿金额。同时，会积极采取措施，避免类似情况的再次发生，加强对设备设施的管理和维护，确保资产的安全和完整。

（三）日常维护监管责任

项目经理将对食堂设备保养、环境保洁、管线安全、文明供餐用餐负起

全面的监管责任。在日常工作中，会仔细检查设备的运行状况，及时发现包括设备异常、瓷砖剥落、墙壁裂缝、下水道堵塞、虫害等问题。一旦发现问题，会立即通知和督促物业管理部门或维保单位及时处理，并做好详细的记录。若问题影响到食堂的正常运行，将作为重大事项及时报告招标方，确保问题得到妥善解决，保障食堂的正常运营。

（四）设备验收交接程序

在签署合同时，会对招标方提供的现有设备设施进行严格的验收。具体如下：

1）组织专业人员对设备设施进行全面检查，确保其数量准确无误。

2）对设备的状态进行评估，检查设备是否能够正常运行，是否存在损坏或缺陷。

3）核对设备的型号、规格等参数，确保与合同约定一致。通过严格的验收程序，确保设备设施的数量和状态符合要求，为后续的正常使用提供保障。

（五）能源使用分析报告

在能源使用方面，会做到安全使用能源。同时，会定期收集、统计并分析水、电耗能情况和原因。通过对能耗数据的深入分析，找出能耗较高的环节和原因，制定针对性的节能措施。将分析结果详细报告给招标方，并根据必要、节俭等要求制定节能计划供招标方参考。通过科学的能源管理，降低食堂的运营成本，实现节能减排的目标。

4)食品安全管理承诺

（一）食品安全法执行

1、法规严格遵循

我公司严格执行《中华人民共和国食品安全法》《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》《中华人民共和国消防法》《中华人民共和国安全生产法》等各项国家及地方法规，全方位保障食品从采购到供应的全流程安全。在食品采购环节，我公司将严格筛选供货渠道与资质，只选用新鲜、合法、可追溯的原材料。在食品制作与加工过程中，建立完善的进货验收、留样、消毒制度，同时配备专业的冷链运输和仓储条件。此外，还会定期检测食材与环境卫生，一旦发现食品安全问题，将迅速响应并采取有效措施，确保食品安全完全符合法规要求。

2、人员合规管理

从业人员管理严格遵循相关规定。所有从业人员必须持有有效身份证和健康证，非本市户籍人员还需持有暂住证，且年龄不超过国家规定范围。厨师类人员必须持有本人餐饮相应等级证书，并且从事本行业三年以上。派驻团队人员符合机关工作人员的政审要求。我公司按劳动法规定聘请和管理员工，所有员工经招标方确认后方可上岗。公司会确定合理的工资报酬，并对员工实行奖罚和解聘制度。具体而言：

①严格审查员工证件，确保其合法性和有效性；

②对员工进行定期培训，提高其专业技能和安全意识；

③建立员工档案，记录其工作表现和奖惩情况。通过这些措施，确保人员管理合规，为食品安全提供有力的人力保障。

（二）环境卫生维护标准

1、经营场所整洁

我公司将保证经营场所（包括操作区和就餐区）环境整洁，积极接受招标方及本地区卫生监督部门检查考核。为实现这一目标，会安排专人负责日常的卫生清扫和维护工作。对于操作区的设备、餐具，会定期进行严格消毒，确保无卫生死角。对于就餐区的桌椅、地面，也会及时进行清洁，营造干净、卫生的就餐环境。同时，制定详细的卫生检查制度，定期对经营场所进行检查，发现问题及时整改，以高标准维护经营场所的整洁。

2、垃圾分类管理

严格根据上海市垃圾分类条例做好垃圾全程分类工作，同时指导管理区域内员工做好日常垃圾分类工作。为便于分类管理，会设置专门的垃圾分类收集容器，对不同类型的垃圾进行分类存放。具体措施如下：

①在操作区和就餐区合理设置分类垃圾桶，方便员工和就餐人员投放垃圾；

②定期组织员工进行垃圾分类培训，提高其分类意识和能力；

③与专业的垃圾处理机构合作，定期将分类好的垃圾交由其进行处理，确保垃圾处理符合环保要求。通过这些措施，确保垃圾分类工作有序进行。



垃圾分类收集容器

（三）中毒事件应急处理

1、应急预案制定

我公司制定了食物中毒突发事件的应急预案及措施，明确了应急处理流程和各岗位人员的职责。为确保员工能够熟练应对食物中毒事件，会定期组织应急演练。具体安排如下：

①每年至少组织两次应急演练，模拟食物中毒事件的发生，检验员工的应急反应能力；

②演练结束后，对演练效果进行评估和总结，针对存在的问题及时进行改进；

③对应急预案进行动态管理，根据实际情况和相关法规的变化及时进行调整和完善。一旦发生食物中毒事件，能够迅速启动应急预案，采取有效的救治和控制措施，最大限度地减少事件的影响。

2、事件处理响应

若发生食物中毒事件，我公司将及时整顿整改并接受处罚。积极配合相关部门的调查和处理工作，主动提供详细的食品采购、加工、供应等信息，

以便快速查明中毒原因。对于中毒人员，会及时安排救治，并承担相应的医疗费用和责任。具体行动包括：

①第一时间将中毒人员送往附近的医疗机构进行救治；

②配合医疗机构做好中毒人员的治疗和护理工作；

③对事件进行深入调查和分析，找出问题根源，采取针对性的整改措施，防止类似事件再次发生。通过这些措施，保障就餐人员的身体健康和生命安全。

（4）做好菜肴质量及营养搭配，提供两周每日不重复菜单和图片

1)菜谱定制思路

在提供餐饮保障服务的过程中，科学合理地制订菜谱是确保顾客满意度、营养健康及成本控制的关键环节。我公司通过系统性地规划，从需求分析到执行监督，全方位构建高效、健康的餐饮服务体系。以下是我公司菜谱制订的具体方案。

一、需求分析调研

1、目标客户群调研：明确服务对象，如企业员工、学校师生、会议参会者等，了解他们的口味偏好、饮食禁忌及特殊需求（如素食、清真、过敏食物等）。

2、饮食习惯调查：通过问卷调查、座谈会等方式收集客户对餐饮的期望与建议，包括餐标要求、用餐时间偏好、菜品风格喜好等。

3、营养需求评估：结合不同人群的年龄、性别、职业特点，评估其营养需求，为后续的营养均衡搭配提供依据。

二、营养均衡搭配

1、科学配比：遵循中国居民膳食指南，确保每餐中碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素及矿物质等营养素的合理比例。

2、多样化选择：提供多样化的菜品选择，包括蔬菜、水果、全谷物、优质蛋白质（如鱼、禽、蛋、奶、豆制品）等，以满足不同营养需求。

3、特色营养餐：针对特定人群（如健身爱好者、老年人、孕妇）设计特色营养餐，满足其特殊需求。

三、食材采购计划

1、供应商筛选：选择信誉良好、质量可靠的食材供应商，确保食材新鲜、安全。

2、采购清单制定：根据菜谱需求，提前制定详细的食材采购清单，包括种类、数量、质量要求等。

3、库存管理：实施科学的库存管理制度，避免食材浪费，同时保证食材的周转率和新鲜度。

四、菜系风格定位

1、文化融合：结合地域特色与企业文化，确定菜系风格，如川菜、粤菜、西式简餐等，提升餐饮的文化内涵。

2、口味平衡：在保持菜系特色的同时，注意口味的平衡与多样性，满足不同顾客的口味需求。

3、特色菜品打造：开发几道具有代表性和竞争力的特色菜品，作为餐厅的亮点。

五、季节时令调整

1、时令食材应用：根据季节变化，及时调整菜谱，选用当季新鲜食材，既保证营养又降低成本。

2、菜品创新：结合时令食材，创新菜品搭配与烹饪方式，增加菜单的吸引力和新鲜感。

六、菜品创新研发

1、研发团队建设：组建专业的菜品研发团队，负责新菜品的开发、试制与评估。

2、市场调研：定期进行市场调研，了解行业趋势和顾客新需求，为菜

品创新提供方向。

3、持续改进：收集顾客反馈，对菜品进行持续优化和改进，确保菜品质量和服务水平不断提升。

七、成本控制与预算

1、成本分析：对食材成本、人工成本、能源成本等进行详细分析，找出成本控制的关键点。

2、预算编制：根据历史数据和市场需求，合理编制餐饮预算，确保成本控制在合理范围内。

3、绩效评估：定期对成本控制效果进行评估，及时调整策略，优化成本结构。

八、安全卫生标准

1、食品安全管理：建立健全食品安全管理制度，确保食材采购、储存、加工、销售等各个环节符合食品安全标准。

2、环境卫生管理：加强厨房、餐厅等区域的清洁消毒工作，保持环境整洁卫生。

3、员工健康管理：定期组织员工进行健康检查，确保从业人员身体健康，无传染病等隐患。

综上所述，餐饮保障服务菜谱的制订是一个综合性的系统工程，需要从需求分析、营养均衡、食材采购、菜系定位、季节调整、菜品创新、成本控制及安全卫生等多个方面综合考虑，以确保餐饮服务的品质与效益。

2)★模拟菜单和菜品图片

周次	星期	餐别	主食	主菜	配菜	汤 / 饮品	小吃 / 水果
第一周	周一	早餐	花卷、油条	黄瓜炒鸡蛋、素鸡烧肉片	香菇油菜、香干丝、咸菜丝	豆浆、玉米粥、红枣银耳羹	白煮蛋、苹果
		午餐	大米饭、三丝炒面	红烧狮子头、酱爆鸡丁、清蒸鱼块、干锅牛肉块	素什锦豆腐、清炒西兰花、木耳胡萝卜、炝炒圆白菜、酱黄瓜片	紫菜蛋花汤、冬瓜排骨汤	煎蛋饼、圣女果
		晚餐	小米饭、南瓜饭	香菇鸡块、青椒肉丝、土豆牛肉丝	香煎豆腐、鱼香茄子、炝炒生菜、清炒芹菜、拌海带丝、凉拌豆芽	山药玉米排骨汤、番茄蛋汤	酱萝卜、梨
	周二	早餐	馒头、玉米饼	五香豆腐干、葱花煎蛋、酱牛肉片	拌海带丝、花生米	牛奶、大米粥、豆腐脑	茶叶蛋、奶油玉米
		午餐	小米饭、荞麦面	鱼香肉丝、香菇滑鸡、蒜苗炒腊肉、番茄牛腩	宫保素鸡、土豆炖豆角、蒜蓉油麦菜、红烧萝卜、泡椒莲白	海带豆腐汤、冬瓜虾皮汤	萝卜丝饼、香蕉
		晚餐	杂粮饭、白米饭	红烧茄子、葱爆羊肉、炒虾仁、香辣鸡翅	韭黄鸡蛋、炝炒油麦菜、清炒豆苗、凉拌三丝、酱拌茄子	金针菇蛋汤、三鲜汤	酱菜丝、西瓜
	周三	早餐	紫薯包、鸡蛋灌饼	青椒鸡蛋、豆腐干炒蛋	香菇木耳、酱黄瓜、榨菜丝	红豆汤、黑米粥、黑芝麻糊	咸鸭蛋、圣女果
		午餐	杂粮饭、南瓜米饭	红烧鸡腿、回锅肉、香干炒肉丝、青椒土豆牛肉	蒸蛋羹、南瓜炒蛋、清炒苦瓜、凉拌菠菜、萝卜拌香菜	萝卜排骨汤、绿豆百合汤	鸡蛋肠、梨
		晚餐	白米饭、荞麦面	炒什锦蔬菜、香煎鱼片、洋葱牛柳	素炒三丝、芹菜炒蛋、木耳炒蒜苗、清炒豆角、西葫芦炒蛋、凉拌海带丝	紫菜豆腐汤、番茄土豆汤	咸萝卜条、蜜橘

	周四	早餐	素包、肉夹馍	红烧豆腐、西兰花炒腊肠	豆腐干炒韭菜、酱瓜条、酸辣豆芽	酸奶、小米粥、红枣桂圆茶	煎鸡蛋、西瓜
		午餐	黑米饭、白米饭	宫保鸡丁、酱烧鲫鱼、红烧排骨、胡萝卜烧牛腩	茄汁素肉丸、西芹百合、茄子炖豆腐、炝炒豆芽、凉拌苦菊	冬瓜虾皮汤、山药扁豆汤	葱油煎饼、橙子
		晚餐	南瓜饭、玉米杂粮饭	清炒羊肉片、番茄煎豆腐、蒸鸡蛋羹	鱼香鸡丝、豆瓣茄子、炒空心菜、红烧豆腐皮、金针菇拌腐竹、凉拌粉丝	青菜蛋花汤、香菇肉末汤	卤藕片、哈密瓜
	周五	早餐	蒸肠粉、韭菜盒子	白煮蛋、番茄滑蛋	清炒菜心、酱菜、芝麻酱拌菠菜	豆奶、南瓜粥、红豆薏米汤	茶鸡蛋、苹果
		午餐	白米饭、地瓜饭	葱爆牛肉、椒盐排骨、糖醋鲤鱼、水煮肉片	青椒土豆片、清炒四季豆、炝炒圆白菜、豆角干炒肉、糖拌西红柿	番茄鸡蛋汤、木耳玉米汤	牛肉煎饼、西瓜
		晚餐	素蒸饺、杂粮饭	清蒸鲈鱼、京酱肉丝、青豆炒虾仁、粉丝蒸扇贝	干锅花菜、西芹桃仁、粉丝娃娃菜、葱油芥蓝、红油莲藕	红薯粥、冬瓜海米汤、百合南瓜汤	红薯干、梨
	周六	早餐	豆沙包、葱油饼	卤鸡腿、虎皮尖椒	凉拌豆皮、酸辣木耳	小米粥、豆浆、核桃露	茶叶蛋、葡萄
		午餐	二米饭、炒河粉	海带烧鸭、干豆角蒸五花肉、香辣扇贝丁	儿菜炒肉、香辣雪菜、包菜丝、蒜蓉油麦菜	紫菜蛋汤、冬瓜薏米汤	南瓜饼、橙子
		晚餐	杂粮饭、荞麦面	青椒花肉、辣子鸡、小酥肉	酒椒萝卜菜、木耳鸡蛋、大白菜、清炒豆苗	蒲子肉丝汤、绿豆汤	卤花生、猕猴桃
	周日	早餐	肉包、玉米棒	辣炒小河虾、葱花炒蛋	凉拌三丝、酱黄瓜	黑米粥、牛奶、红枣汤	咸鸭蛋、圣女果
		午餐	白米饭、紫薯饭	豆泡烧肉、木耳炒肉、糖醋里脊	干锅花菜、小青菜、西芹百合	裙带菜汤、番茄蛋花汤	葱油煎饼、香蕉

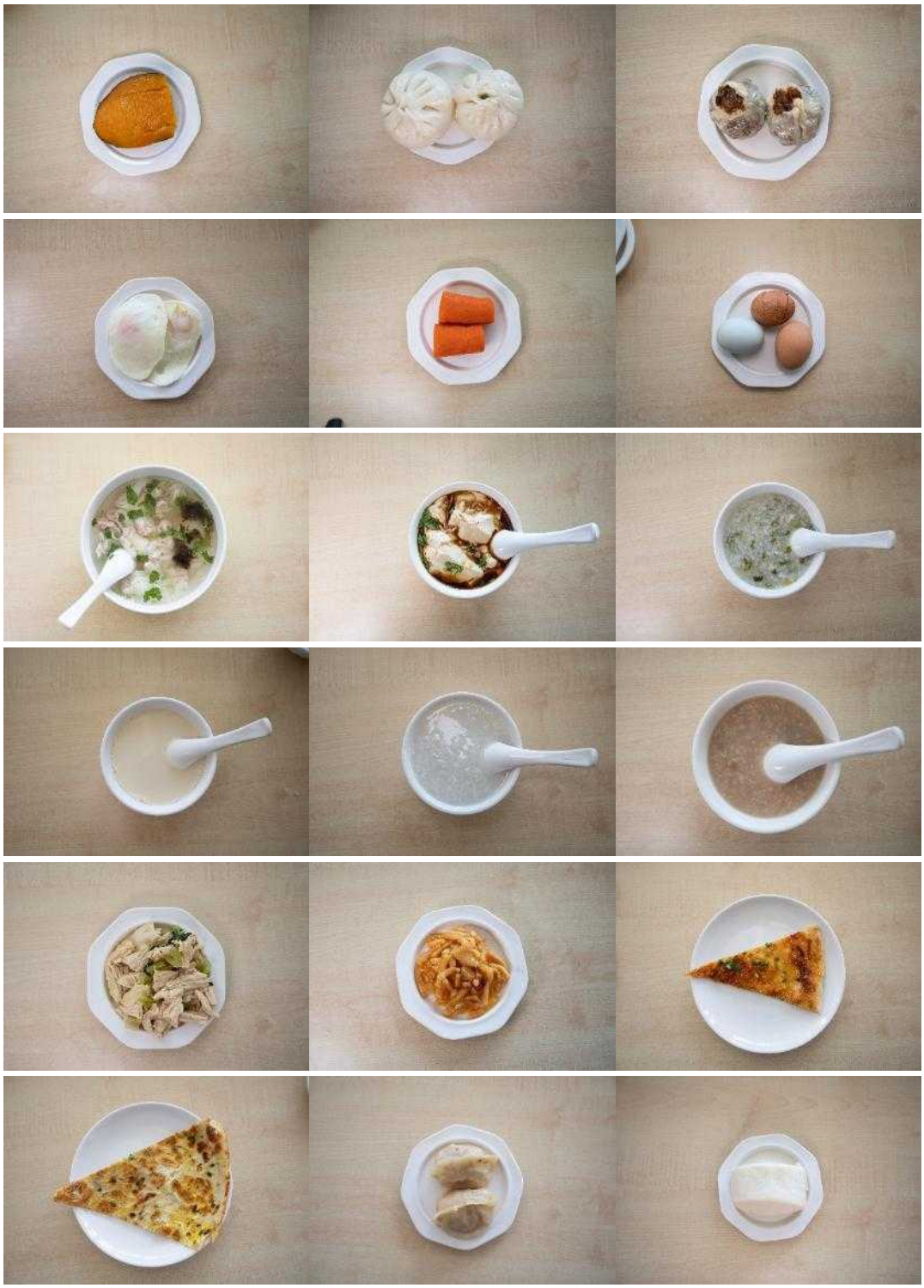
		晚餐	南瓜饭、小米粥	蒲丁焖肉、干锅洋葱、红烧鸭翅	黄芽白、凉拌苦菊、炒空心菜	瘦肉蛋花汤、银耳羹	卤藕片、苹果
第二周	**周一**	**早餐**	豆沙包、麻酱花卷	炒合菜、卤鸡腿	腐乳、凉拌豆芽	红枣小米粥、燕麦片、牛奶	煮玉米、橘子
		午餐	二米饭（大米和小米）、扬州炒饭	糖醋排骨、西红柿炒鸡蛋、土豆烧牛肉	清炒油麦菜、白菜炖豆腐、木耳胡萝卜	紫菜蛋花汤、冬瓜排骨汤	肉夹馍、苹果
		晚餐	紫薯米饭、南瓜粥	香煎鸡胸肉、青椒土豆丝、回锅肉	蚝油生菜、胡萝卜炒肉丝、酸辣土豆丝	绿豆汤、番茄蛋汤	小面包、香蕉
	周二	**早餐**	油条、糖糕、豆腐脑	茶叶蛋、五香花生米	凉拌海带丝、酱菜丝	小米粥、豆浆、酸梅汤	肉包、花卷、哈密瓜
		午餐	红豆米饭、炸酱面	红烧鱼块、宫保鸡丁、梅菜扣肉	清炒西兰花、豆角炒肉、芹菜海带	番茄鸡蛋汤、三鲜汤	小蛋糕、梨
		晚餐	玉米饭、黑米粥	回锅肉、炒青菜、麻辣鱼	土豆炖鸡块、凉拌黄瓜、蚝油土豆片	冬瓜汤、银耳肉汤	豆沙包、橙子
	周三	**早餐**	肉夹馍、鸡蛋灌饼	凉拌豆皮、咸菜、肉末茄子		小米粥、豆浆、核桃露	卤蛋、苹果
		午餐	南瓜米饭、炒河粉	红烧猪蹄、鱼香肉丝、三鲜蛋饺	清炒油麦菜、番茄炒蛋、莴笋肉丝	紫菜汤、心肺汤	油条、香蕉
		晚餐	白米饭、菠菜汤面	香煎豆腐、青椒肉丝、干锅鸡	炒豆芽、土豆丝、上海青	香菇肉片汤、绿豆汤	馒头、橘子
	周四	**早餐**	蒸饺、油条、豆腐脑	茶叶蛋、凉拌海带丝、香辣鸭丁		小米粥、豆浆、牛奶	花卷、葡萄

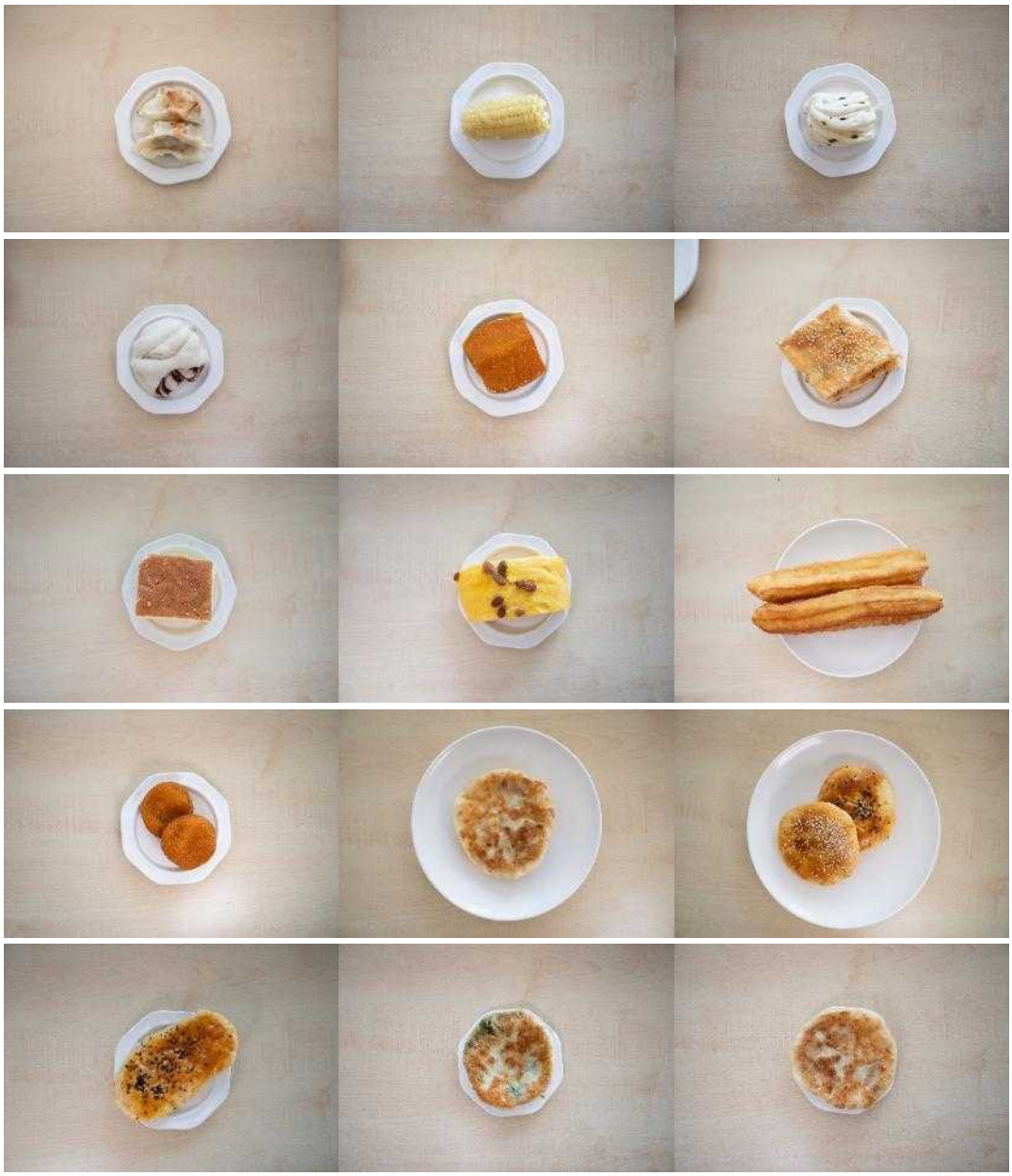
		午餐	黑米饭、扬州炒饭	糖醋里脊、宫保鸡丁、梅菜扣肉	清炒西兰花、豆角炒肉、芹菜炒肉	紫菜蛋花汤、鲫鱼汤	葱油饼、苹果
		晚餐	玉米饭、南瓜粥	香煎鱼、青椒土豆丝、麻辣鸭翅	蚝油生菜、胡萝卜炒肉丝、酸辣土豆丝、干煸豆角	绿豆汤、腐竹汤	小面包、香蕉
	周五	早餐	面包、牛奶、三明治	煎蛋、火腿、白切牛肉	沙拉酱、生菜、番茄片	橙汁、黑咖啡	蓝莓、草莓
		午餐	白米饭、土豆烧牛肉盖饭	西红柿炒鸡蛋、清炒油麦菜、辣子鸡	冬瓜排骨汤、凉拌黄瓜		馒头、西瓜
		晚餐	紫薯米饭、黑米粥	回锅肉、炒青菜、红烧猪三宝	土豆炖鸡块、凉拌黄瓜、爆椒煎蛋	冬瓜汤、金针菇肉汤	豆沙包、橙子
	周六	早餐	素蒸饺、玉米饼	香辣带鱼、鸡蛋羹	凉拌海带丝、酱萝卜	小米粥、豆浆、蜂蜜水	茶叶蛋、芒果
		午餐	杂粮饭、炒米粉	荷香肉、菜梗炒肉、黄焖羊肉	青椒炒蛋、生菜、清炒西兰花	紫菜肉丝汤、萝卜汤	南瓜饼、猕猴桃
		晚餐	白米饭、荞麦面	芋头炒肉、木耳肉丝、麻辣鱼	黄芽白、凉拌三丝、炒豆苗	莆子肉汤、绿豆汤	卤鸡爪、梨
	周日	早餐	肉包、油条	荷香粉蒸肉、葱花煎蛋	凉拌豆皮、酸辣豆芽	黑米粥、牛奶、红枣小米粥	咸鸭蛋、圣女果
		午餐	二米饭、紫薯饭	香酥鸭、小炒肉、清蒸鲳鳊鱼	酸辣淮山、小白菜、西芹桃仁	黄花菜肉汤、番茄蛋汤	葱油煎饼、香蕉
		晚餐	南瓜饭、小米粥	胡萝卜炒肉、眉豆鱼花、红烧牛腩	麦叶、凉拌苦菊、清炒空心菜	香菇肉汤、银耳羹	卤藕片、苹果

我司将根据四季时事更新菜单菜谱。（后附四季菜谱）

1、★企业菜品实物图片

（1）早餐

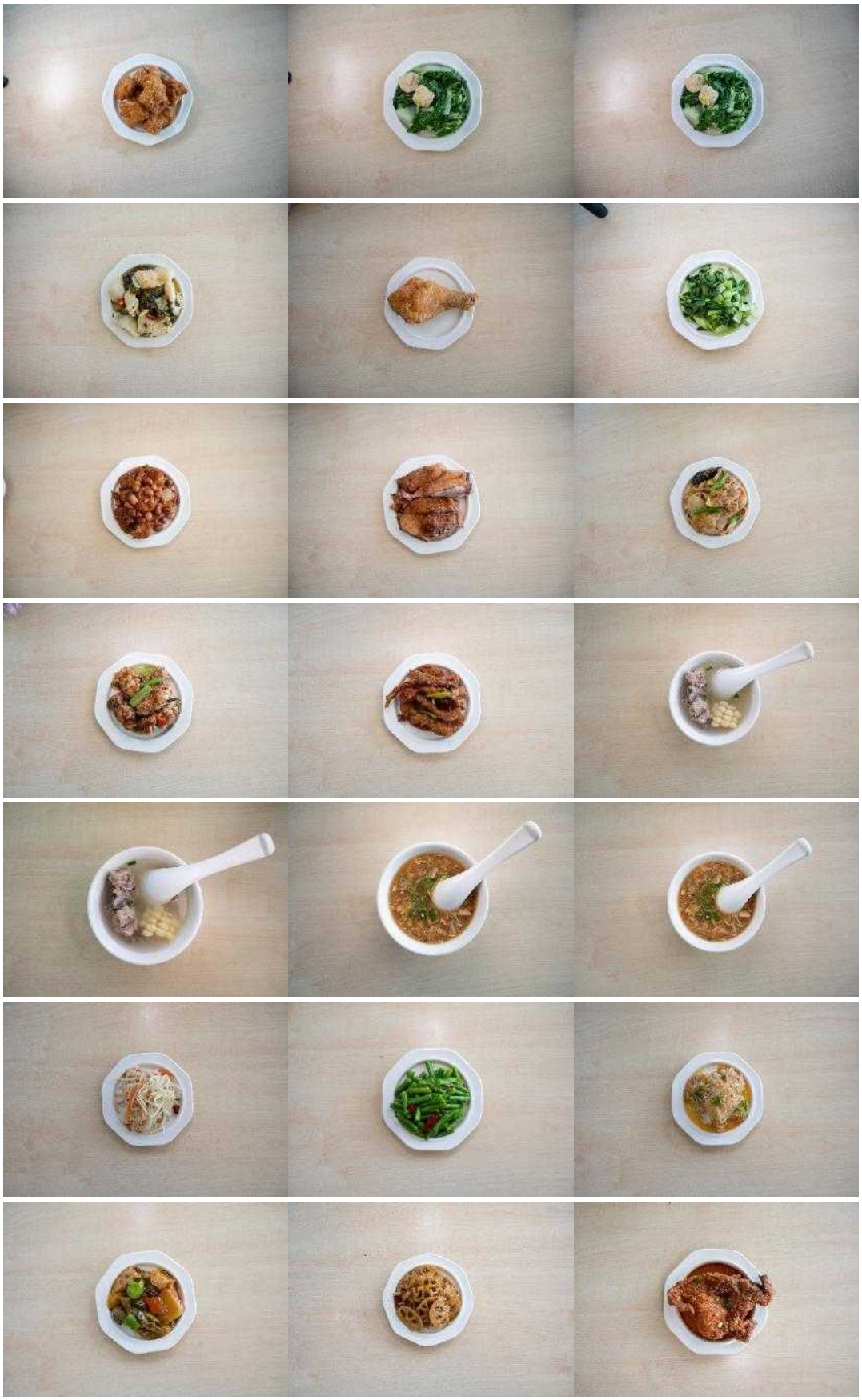




（2）中餐及晚餐









（3）圆桌餐



（4）下午茶



2、春季菜谱说明

早餐介绍

星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
茶鸡蛋	葱油饼	卤鸡蛋	鸡蛋羹	油饼	米馒头	鸡蛋煎面包片
肉笼	烧饼	蛋糕	大饼果子	台湾烤肠	一口香	银丝卷
面包	发糕	三明治	枣糕	茄子饼	银耳炖红枣	油饼
艾窝窝	发面饼	蛋糕卷	香葱曲奇饼	花生酥饼	酒酿圆子	台湾烤肠
馅饼	一口酥	芝麻酥	馅饼	自制豆包	粢饭	茄子饼
老婆饼	牛奶	驴打滚	生煎包	烧麦	马蹄糕	花生酥饼
鸡蛋饼	酸辣汤	油饼	肉饼	馒头	黄金饼	自制豆包
麻将大饼	红薯小米粥	葱花饼	花卷	发面饼	芝麻酥	烧麦
土豆丝饼	豆浆	驴打滚	黄桥烧饼	大饼果子	驴打滚	馒头
家常饼	猪肝粥	生煎包	红糖油饼	面条	油饼	发面饼
白粥	煎鸡蛋	银耳炖红枣	酱香饼酱香饼	杂粮饼	葱花饼	猪肝粥
汤圆	豆沙包	八宝煎蛋	鸡蛋饼	豆浆	驴打滚	八宝粥
豆浆	贝壳蛋糕	麻团	银丝卷	山芋粥	生煎包	小米粥

玉米粥	开口笑	鲜肉水饺	菜泡饭	八宝养颜粥	馒头	西米水果粥
生滚豆腐粥	大饼果子	疙瘩汤	面疙瘩	豆腐脑	牛奶	豆腐脑
豆腐脑	门钉肉饼	番茄汤	杂粮饼	豆浆	疙瘩汤	拌咸菜粒
豆浆	老婆饼	一口香	山芋粥	醋溜白菜	玉米渣粥	酱菜
清炒菠菜	馒头	糯米糕	疙瘩汤	拌咸菜粒	疙瘩汤	鲜肉水饺
炒咸菜丝	门钉肉饼	菜泡饭	豆浆	酱菜	香芹肉丝粥	土豆丝饼
酱菜	油饼	麻将大饼	蒜茸空心菜	疙瘩汤	豆腐脑	家常饼

中晚餐介绍

星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
时令水果	时令水果	鸡蛋西红柿汤	酱烧鲅鱼	酸奶	酱爆肉丁	金典石锅
枣香莲子鸡	红烧瓦块鱼	玉米面粥	葱油蒸鸭	白灼盖菜	辣子鸡丁	红烧牛肉面
咕咾肉	酱爆肉丁	小炒猪心	粉条豆嘴	肉片豆角炒藕片	清蒸狮子头	酸豇豆米粉
醋焖鱼	辣子鸡丁	贵州嫩鸡	肉丝豇豆	青笋炒鸡丁	卤煮火烧	老北京炸酱面
豉汁蒸排骨	清蒸狮子头	黄豆炖猪手	肉末烧茄子	时令水果	岐山臊子面	京东肉饼
油爆三丁	青蒜肉丝炒腐竹	青蒜肉丝炒腐竹	肉片炒香芹	紫菜蛋花汤	大馅水饺	乌鸡汤
烧肉烤伏	雪菜肉末炒黄豆	雪菜肉末炒黄豆	老鸭汤配烧饼	小米粥	鸡蛋炒河粉	白米粥

干锅菜花	鸡蛋西红柿	时令水果	红烧肉	红烧狮子头	鸡蛋西红柿汤	鱼块泡饼
大煮干丝	冬瓜汆丸子	枣香莲子鸡	酸汤牛肉	炸猪排	菊花鱼	麻辣烫
粉丝菠菜	白灼盖菜	咕咾肉	酱烧鲅鱼	凤梨咕咾肉	糖醋排骨	老汤打卤面
玉米笋烧冬瓜	肉片豆角炒藕片	醋焖鱼	葱油蒸鸭	糖醋排骨	辣子鸡	新疆炒面片
粉条小白菜	青笋炒鸡丁	豉汁蒸排骨	贵州嫩鸡	黑椒肉饼	鸡米花	过桥米线
清炒西葫芦	干锅土豆片	酱爆肉丁	黄豆炖猪手	辣子鸡块	红烧猪脚	胡辣汤
米豆腐烧牛肉	麻婆豆腐	辣子鸡丁	百合蒸花肉	金陵盐水鸭	卤鸭腿	红烧肉
红烧瓦块鱼	虾皮小白菜	清蒸狮子头	干锅贡鸡王	宫保鸡丁	烤全鸡翅	酸汤牛肉
酱爆肉丁	扬州狮子头	青蒜肉丝炒腐竹	红烧肉	蒜香鸡排	椒盐基围虾	酱烧鲅鱼
辣子鸡丁	小炒猪心	清炒菊花菜	黄瓜鸡蛋	椰香咖喱鸡	梅菜蒸大肉	葱油蒸鸭
清蒸狮子头	贵州嫩鸡	老汤打卤面	三色鸡丁	时令水果	剁椒鱼头	粉条豆嘴
青蒜肉丝炒腐竹	黄豆炖猪手	新疆炒面片	回锅肉片	红烧排骨	鸡蛋西红柿汤	肉丝豇豆
雪菜肉末炒黄豆	百合蒸花肉	过桥米线	鱼香肉丝	红烧肉	玉米面粥	椒盐月牙骨
鸡蛋西红	干锅贡鸡	胡辣汤	上海炒酱	椒盐排骨	时令水果	黄豆炖猪

柿	王					手
冬瓜汆丸子	红烧肉	紫米粥	番茄炒小瓜	北京卤鸭	百叶结烧肉	板栗烧鸭
白灼盖菜	酸汤牛肉	萝卜干炒蛋	青椒茭白丝	红烧带鱼	红烧狮子头	可乐鸡翅
红烧豆腐	酱烧鲅鱼	肉糜蒸水蛋	糖醋藕片	白切鸡	清蒸咸肉	葱油鸡
白灼菜心	葱油蒸鸭	韭菜炒鸡蛋	酸辣土豆丝	红烧鲫鱼	烤上腿排	水煮鱼片
韭香银芽	粉条豆嘴	番茄炒蛋	芹菜炒干丝	酸菜鱼	红烧鸡腿	红烧豆腐
梅干菜扣肉	肉丝豇豆	木耳炒鸡蛋	大白菜油渣	水煮鱼片	香酥鸡腿	麻婆豆腐
酱烧鸭块	肉末烧茄子	香芹炒牛肚	酸菜粉丝	青椒肉丝	毛豆烧鸡	家常豆腐
红烧排骨	肉片炒香芹	雪菜肉丝	炸鱼排	番茄炒蛋	青椒炒猪肚	花菜
红烧带鱼	尖椒银牙	蒜蓉黄瓜	蒿子秆香干	百叶烧方腿	大肠烧豆腐	豆酥包菜
香芋蒸香肠	清炒菊花菜	番茄炒小瓜	水煮干丝	清蒸腊肠	冬瓜汆丸子	豆瓣茄盒
肉片豆角炒藕片	枸杞萝卜丝	青椒茭白丝	毛豆茄子丁	火腿炒鸡蛋	白灼盖菜	蒜蓉菠菜
青笋炒鸡丁	蒜苔西兰花	糖醋藕片	茄汁日本豆腐	鱼香肉丝	红烧豆腐	豆豉油麦菜
干锅土豆片	白菜炖豆腐	酸辣土豆丝	雪菜冬笋	宫保鸡丁	白灼菜心	山药木耳

麻婆豆腐	白灼菜心	芹菜炒干丝	米豆腐烧牛肉	鱼汤	烤上腿排	红烧冬瓜
虾皮小白菜	韭香银芽	洋葱炒猪肝	红烧瓦块鱼	白灼盖菜	牛腩炖土豆	耗油生菜
扬州狮子头	香芋蒸香肠	火腿冬瓜	酱爆肉丁	肉片豆角炒藕片	剁椒鱼头	西芹香干
小炒猪心	肉片豆角炒藕片	平菇炒肉片	辣子鸡丁	青笋炒鸡丁	时令水果	香辣土瓜片
贵州嫩鸡	青笋炒鸡丁	尖椒炒鸡胗	清蒸狮子头	时令水果	茭白肉丝	烩面筋
黄豆炖猪手	酸汤牛肉	香芹炒肚丝	炒南瓜	紫菜蛋花汤	玉米鸡丁	青椒海带丝
百合蒸花肉	酱烧鲅鱼	洋葱炒蛋	时令水果	小米粥	肉末蒸蛋	清炒黄瓜片

根据食堂需求，以上菜品不定期更新

3、夏季菜谱说明

早餐介绍

星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
酱菜	油饼	麻将大饼	蒜茸空心菜	疙瘩汤	豆腐脑	家常饼
肉笼	烧饼	蛋糕	大饼果子	台湾烤肠	一口香	银丝卷
面包	发糕	三明治	枣糕	茄子饼	银耳炖红枣	油饼
艾窝窝	发面饼	蛋糕卷	香葱曲奇饼	花生酥饼	酒酿圆子	台湾烤肠
馅饼	一口酥	芝麻酥	馅饼	自制豆包	粢饭	茄子饼
老婆饼	牛奶	驴打滚	生煎包	烧麦	马蹄糕	花生酥饼
鸡蛋饼	酸辣汤	油饼	肉饼	馒头	黄金饼	自制豆包

麻将大饼	红薯小米粥	葱花饼	花卷	发面饼	芝麻酥	烧麦
土豆丝饼	豆浆	驴打滚	黄桥烧饼	大饼果子	驴打滚	馒头
家常饼	猪肝粥	生煎包	红糖油饼	面条	油饼	发面饼
白粥	煎鸡蛋	银耳炖红枣	酱香饼酱香饼	杂粮饼	葱花饼	猪肝粥
汤圆	豆沙包	八宝煎蛋	鸡蛋饼	豆浆	驴打滚	八宝粥
豆浆	贝壳蛋糕	麻团	银丝卷	山芋粥	生煎包	小米粥
玉米粥	开口笑	鲜肉水饺	菜泡饭	八宝养颜粥	馒头	西米水果粥
生滚豆腐粥	大饼果子	疙瘩汤	面疙瘩	豆腐脑	牛奶	豆腐脑
豆腐脑	门钉肉饼	番茄汤	杂粮饼	豆浆	疙瘩汤	拌咸菜粒

豆浆	老婆饼	一口香	山芋粥	醋溜白菜	玉米渣粥	酱菜
清炒菠菜	馒头	糯米糕	疙瘩汤	拌咸菜粒	疙瘩汤	鲜肉水饺
炒咸菜丝	门钉肉饼	菜泡饭	豆浆	酱菜	香芹肉丝粥	土豆丝饼
茶鸡蛋	葱油饼	卤鸡蛋	鸡蛋羹	油饼	米馒头	鸡蛋煎面包片

中晚餐介绍

星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
时令水果	时令水果	鸡蛋西红柿汤	酱烧鲅鱼	酸奶	酱爆肉丁	金典石锅
枣香莲子鸡	红烧瓦块鱼	玉米面粥	葱油蒸鸭	白灼盖菜	辣子鸡丁	红烧牛肉面
咕咾肉	酱爆肉丁	小炒猪心	粉条豆嘴	肉片豆角炒藕片	清蒸狮子头	酸豇豆米粉

醋焖鱼	辣子鸡丁	贵州嫩鸡	肉丝豇豆	青笋炒鸡丁	卤煮火烧	老北京炸酱面
豉汁蒸排骨	清蒸狮子头	黄豆炖猪手	肉末烧茄子	时令水果	岐山臊子面	京东肉饼
油爆三丁	青蒜肉丝炒腐竹	青蒜肉丝炒腐竹	肉片炒香芹	紫菜蛋花汤	大馅水饺	乌鸡汤
烧肉烤伏	雪菜肉末炒黄豆	雪菜肉末炒黄豆	老鸭汤配烧饼	小米粥	鸡蛋炒河粉	白米粥
干锅菜花	鸡蛋西红柿	时令水果	红烧肉	红烧狮子头	鸡蛋西红柿汤	鱼块泡饼
大煮干丝	冬瓜汆丸子	枣香莲子鸡	酸汤牛肉	炸猪排	菊花鱼	麻辣烫
粉丝菠菜	白灼盖菜	咕咾肉	酱烧鲅鱼	凤梨咕咾肉	糖醋排骨	老汤打卤面
玉米笋烧冬瓜	肉片豆角炒藕片	醋焖鱼	葱油蒸鸭	糖醋排骨	辣子鸡	新疆炒面片
粉条小白菜	青笋炒鸡丁	豉汁蒸排骨	贵州嫩鸡	黑椒肉饼	鸡米花	过桥米线
清炒西葫芦	干锅土豆片	酱爆肉丁	黄豆炖猪手	辣子鸡块	红烧猪脚	胡辣汤
米豆腐烧牛肉	麻婆豆腐	辣子鸡丁	百合蒸花肉	金陵盐水鸭	卤鸭腿	红烧肉
红烧瓦块鱼	虾皮小白菜	清蒸狮子头	干锅贡鸡王	宫保鸡丁	烤全鸡翅	酸汤牛肉
酱爆肉丁	扬州狮子头	青蒜肉丝炒腐竹	红烧肉	蒜香鸡排	椒盐基围虾	酱烧鲅鱼
辣子鸡丁	小炒猪心	清炒菊花菜	黄瓜鸡蛋	椰香咖喱鸡	梅菜蒸大肉	葱油蒸鸭
清蒸狮子头	贵州嫩鸡	老汤打卤面	三色鸡丁	时令水果	剁椒鱼头	粉条豆嘴

青蒜肉丝炒腐竹	黄豆炖猪手	新疆炒面片	回锅肉片	红烧排骨	鸡蛋西红柿汤	肉丝豇豆
雪菜肉末炒黄豆	百合蒸花肉	过桥米线	鱼香肉丝	红烧肉	玉米面粥	椒盐月牙骨
鸡蛋西红柿	干锅贡鸡王	胡辣汤	上海炒酱	椒盐排骨	时令水果	黄豆炖猪手
冬瓜汆丸子	红烧肉	紫米粥	番茄炒小瓜	北京卤鸭	百叶结烧肉	板栗烧鸭
白灼盖菜	酸汤牛肉	萝卜干炒蛋	青椒茭白丝	红烧带鱼	红烧狮子头	可乐鸡翅

红烧豆腐	酱烧鲅鱼	肉糜蒸水蛋	糖醋藕片	白切鸡	清蒸咸肉	葱油鸡
白灼菜心	葱油蒸鸭	韭菜炒鸡蛋	酸辣土豆丝	红烧鲫鱼	烤上腿排	水煮鱼片
韭香银芽	粉条豆嘴	番茄炒蛋	芹菜炒干丝	酸菜鱼	红烧鸡腿	红烧豆腐
梅干菜扣肉	肉丝豇豆	木耳炒鸡蛋	大白菜油渣	水煮鱼片	香酥鸡腿	麻婆豆腐
酱烧鸭块	肉末烧茄子	香芹炒牛肚	酸菜粉丝	青椒肉丝	毛豆烧鸡	家常豆腐
红烧排骨	肉片炒香芹	雪菜肉丝	炸鱼排	番茄炒蛋	青椒炒猪肚	花菜
红烧带鱼	尖椒银牙	蒜蓉黄瓜	蒿子秆香干	百叶烧方腿	大肠烧豆腐	豆酥包菜
香芋蒸香肠	清炒菊花菜	番茄炒小瓜	水煮干丝	清蒸腊肠	冬瓜汆丸子	豆瓣茄盒

肉片豆角炒藕片	枸杞萝卜丝	青椒茭白丝	毛豆茄子丁	火腿炒鸡蛋	白灼盖菜	蒜蓉菠菜
青笋炒鸡丁	蒜茸西兰花	糖醋藕片	茄汁日本豆腐	鱼香肉丝	红烧豆腐	豆豉油麦菜
干锅土豆片	白菜炖豆腐	酸辣土豆丝	雪菜冬笋	宫保鸡丁	白灼菜心	山药木耳
麻婆豆腐	白灼菜心	芹菜炒干丝	米豆腐烧牛肉	鱼汤	烤上腿排	红烧冬瓜
虾皮小白菜	韭香银芽	洋葱炒猪肝	红烧瓦块鱼	白灼盖菜	牛腩炖土豆	耗油生菜
扬州狮子	香芋蒸香	火腿冬瓜	酱爆肉丁	肉片豆角	剁椒鱼头	西芹香干

头	肠			炒藕片		
小炒猪心	肉片豆角炒藕片	平菇炒肉片	辣子鸡丁	青笋炒鸡丁	时令水果	香辣土瓜片
贵州嫩鸡	青笋炒鸡丁	尖椒炒鸡胗	清蒸狮子头	时令水果	茭白肉丝	烩面筋
黄豆炖猪手	酸汤牛肉	香芹炒肚丝	炒南瓜	紫菜蛋花汤	玉米鸡丁	青椒海带丝
百合蒸花肉	酱烧鲅鱼	洋葱炒蛋	时令水果	小米粥	肉末蒸蛋	清炒黄瓜片

根据食堂需求，以上菜品不定期更新

4、秋季菜谱说明

早餐介绍

星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
玉米粥	开口笑	鲜肉水饺	菜泡饭	八宝养颜粥	馒头	西米水果粥
肉笼	烧饼	蛋糕	大饼果子	台湾烤肠	一口香	银丝卷
面包	发糕	三明治	枣糕	茄子饼	银耳炖红枣	油饼
艾窝窝	发面饼	蛋糕卷	香葱曲奇饼	花生酥饼	酒酿圆子	台湾烤肠
馅饼	一口酥	芝麻酥	馅饼	自制豆包	粢饭	茄子饼
老婆饼	牛奶	驴打滚	生煎包	烧麦	马蹄糕	花生酥饼
鸡蛋饼	酸辣汤	油饼	肉饼	馒头	黄金饼	自制豆包
麻将大饼	红薯小米粥	葱花饼	花卷	发面饼	芝麻酥	烧麦
土豆丝饼	豆浆	驴打滚	黄桥烧饼	大饼果子	驴打滚	馒头
家常饼	猪肝粥	生煎包	红糖油饼	面条	油饼	发面饼
白粥	煎鸡蛋	银耳炖红枣	酱香饼酱香饼	杂粮饼	葱花饼	猪肝粥
汤圆	豆沙包	八宝煎蛋	鸡蛋饼	豆浆	驴打滚	八宝粥
豆浆	贝壳蛋糕	麻团	银丝卷	山芋粥	生煎包	小米粥
酱菜	油饼	麻将大饼	蒜茸空心菜	疙瘩汤	豆腐脑	家常饼
生滚豆腐粥	大饼果子	疙瘩汤	面疙瘩	豆腐脑	牛奶	豆腐脑
豆腐脑	门钉肉饼	番茄汤	杂粮饼	豆浆	疙瘩汤	拌咸菜粒

豆浆	老婆饼	一口香	山芋粥	醋溜白菜	玉米渣粥	酱菜
清炒菠菜	馒头	糯米糕	疙瘩汤	拌咸菜粒	疙瘩汤	鲜肉水饺
炒咸菜丝	门钉肉饼	菜泡饭	豆浆	酱菜	香芹肉丝粥	土豆丝饼
玉米粥	开口笑	鲜肉水饺	菜泡饭	八宝养颜粥	馒头	西米水果粥

中晚餐介绍

星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
时令水果	时令水果	鸡蛋西红柿汤	酱烧鲅鱼	酸奶	酱爆肉丁	金典石锅
枣香莲子鸡	红烧瓦块鱼	玉米面粥	葱油蒸鸭	白灼盖菜	辣子鸡丁	红烧牛肉面
咕咾肉	酱爆肉丁	小炒猪心	粉条豆嘴	肉片豆角炒藕片	清蒸狮子头	酸豇豆米粉
醋焖鱼	辣子鸡丁	贵州嫩鸡	肉丝豇豆	青笋炒鸡丁	卤煮火烧	老北京炸酱面
豉汁蒸排骨	清蒸狮子头	黄豆炖猪手	肉末烧茄子	时令水果	岐山臊子面	京东肉饼
油爆三丁	青蒜肉丝炒腐竹	青蒜肉丝炒腐竹	肉片炒香芹	紫菜蛋花汤	大馅水饺	乌鸡汤
烧肉烤伏	雪菜肉末炒黄豆	雪菜肉末炒黄豆	老鸭汤配烧饼	小米粥	鸡蛋炒河粉	白米粥
干锅菜花	鸡蛋西红柿	时令水果	红烧肉	红烧狮子头	鸡蛋西红柿汤	鱼块泡饼
大煮干丝	冬瓜汆丸子	枣香莲子鸡	酸汤牛肉	炸猪排	菊花鱼	麻辣烫
粉丝菠菜	白灼盖菜	咕咾肉	酱烧鲅鱼	凤梨咕咾	糖醋排骨	老汤打卤

				肉		面
玉米笋烧冬瓜	肉片豆角炒藕片	醋焖鱼	葱油蒸鸭	糖醋排骨	辣子鸡	新疆炒面片
粉条小白菜	青笋炒鸡丁	豉汁蒸排骨	贵州嫩鸡	黑椒肉饼	鸡米花	过桥米线
清炒西葫芦	干锅土豆片	酱爆肉丁	黄豆炖猪手	辣子鸡块	红烧猪脚	胡辣汤
米豆腐烧牛肉	麻婆豆腐	辣子鸡丁	百合蒸花肉	金陵盐水鸭	卤鸭腿	红烧肉
红烧瓦块鱼	虾皮小白菜	清蒸狮子头	干锅贡鸡王	宫保鸡丁	烤全鸡翅	酸汤牛肉
酱爆肉丁	扬州狮子头	青蒜肉丝炒腐竹	红烧肉	蒜香鸡排	椒盐基围虾	酱烧鲅鱼
辣子鸡丁	小炒猪心	清炒菊花菜	黄瓜鸡蛋	椰香咖喱鸡	梅菜蒸大肉	葱油蒸鸭
清蒸狮子头	贵州嫩鸡	老汤打卤面	三色鸡丁	时令水果	剁椒鱼头	粉条豆嘴
青蒜肉丝炒腐竹	黄豆炖猪手	新疆炒面片	回锅肉片	红烧排骨	鸡蛋西红柿汤	肉丝豇豆
雪菜肉末炒黄豆	百合蒸花肉	过桥米线	鱼香肉丝	红烧肉	玉米面粥	椒盐月牙骨
鸡蛋西红柿	干锅贡鸡王	胡辣汤	上海炒酱	椒盐排骨	时令水果	黄豆炖猪手
冬瓜汆丸子	红烧肉	紫米粥	番茄炒小瓜	北京卤鸭	百叶结烧肉	板栗烧鸭
白灼盖菜	酸汤牛肉	萝卜干炒蛋	青椒茭白丝	红烧带鱼	红烧狮子头	可乐鸡翅

红烧豆腐	酱烧鲅鱼	肉糜蒸水蛋	糖醋藕片	白切鸡	清蒸咸肉	葱油鸡
白灼菜心	葱油蒸鸭	韭菜炒鸡蛋	酸辣土豆丝	红烧鲫鱼	烤上腿排	水煮鱼片
韭香银芽	粉条豆嘴	番茄炒蛋	芹菜炒干丝	酸菜鱼	红烧鸡腿	红烧豆腐
梅干菜扣肉	肉丝豇豆	木耳炒鸡蛋	大白菜油渣	水煮鱼片	香酥鸡腿	麻婆豆腐
酱烧鸭块	肉末烧茄子	香芹炒牛肚	酸菜粉丝	青椒肉丝	毛豆烧鸡	家常豆腐
红烧排骨	肉片炒香芹	雪菜肉丝	炸鱼排	番茄炒蛋	青椒炒猪肚	花菜
红烧带鱼	尖椒银牙	蒜蓉黄瓜	蒿子秆香干	百叶烧方腿	大肠烧豆腐	豆酥包菜
香芋蒸香肠	清炒菊花菜	番茄炒小瓜	水煮干丝	清蒸腊肠	冬瓜汆丸子	豆瓣茄盒
肉片豆角炒藕片	枸杞萝卜丝	青椒茭白丝	毛豆茄子丁	火腿炒鸡蛋	白灼盖菜	蒜蓉菠菜
青笋炒鸡丁	蒜茸西兰花	糖醋藕片	茄汁日本豆腐	鱼香肉丝	红烧豆腐	豆豉油麦菜
干锅土豆片	白菜炖豆腐	酸辣土豆丝	雪菜冬笋	宫保鸡丁	白灼菜心	山药木耳
麻婆豆腐	白灼菜心	芹菜炒干丝	米豆腐烧牛肉	鱼汤	烤上腿排	红烧冬瓜
虾皮小白菜	韭香银芽	洋葱炒猪肝	红烧瓦块鱼	白灼盖菜	牛腩炖土豆	耗油生菜
扬州狮子	香芋蒸香	火腿冬瓜	酱爆肉丁	肉片豆角	剁椒鱼头	西芹香干

头	肠			炒藕片		
小炒猪心	肉片豆角炒藕片	平菇炒肉片	辣子鸡丁	青笋炒鸡丁	时令水果	香辣土瓜片
贵州嫩鸡	青笋炒鸡丁	尖椒炒鸡胗	清蒸狮子头	时令水果	茭白肉丝	烩面筋
黄豆炖猪手	酸汤牛肉	香芹炒肚丝	炒南瓜	紫菜蛋花汤	玉米鸡丁	青椒海带丝
百合蒸花肉	酱烧鲅鱼	洋葱炒蛋	时令水果	小米粥	肉末蒸蛋	清炒黄瓜片

根据食堂需求，以上菜品不定期更新

5、冬季菜谱介绍

早餐介绍

星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
老婆饼	牛奶	驴打滚	生煎包	烧麦	马蹄糕	花生酥饼
鸡蛋饼	酸辣汤	油饼	肉饼	馒头	黄金饼	自制豆包
面包	发糕	三明治	枣糕	茄子饼	银耳炖红枣	油饼
艾窝窝	发面饼	蛋糕卷	香葱曲奇饼	花生酥饼	酒酿圆子	台湾烤肠
馅饼	一口酥	芝麻酥	馅饼	自制豆包	粢饭	茄子饼
茶鸡蛋	葱油饼	卤鸡蛋	鸡蛋羹	油饼	米馒头	鸡蛋煎面包片
肉笼	烧饼	蛋糕	大饼果子	台湾烤肠	一口香	银丝卷
麻将大饼	红薯小米粥	葱花饼	花卷	发面饼	芝麻酥	烧麦

土豆丝饼	豆浆	驴打滚	黄桥烧饼	大饼果子	驴打滚	馒头
家常饼	猪肝粥	生煎包	红糖油饼	面条	油饼	发面饼
白粥	煎鸡蛋	银耳炖红枣	酱香饼酱香饼	杂粮饼	葱花饼	猪肝粥
汤圆	豆沙包	八宝煎蛋	鸡蛋饼	豆浆	驴打滚	八宝粥
豆浆	贝壳蛋糕	麻团	银丝卷	山芋粥	生煎包	小米粥
玉米粥	开口笑	鲜肉水饺	菜泡饭	八宝养颜粥	馒头	西米水果粥
生滚豆腐粥	大饼果子	疙瘩汤	面疙瘩	豆腐脑	牛奶	豆腐脑
豆腐脑	门钉肉饼	番茄汤	杂粮饼	豆浆	疙瘩汤	拌咸菜粒

豆浆	老婆饼	一口香	山芋粥	醋溜白菜	玉米渣粥	酱菜
清炒菠菜	馒头	糯米糕	疙瘩汤	拌咸菜粒	疙瘩汤	鲜肉水饺
炒咸菜丝	门钉肉饼	菜泡饭	豆浆	酱菜	香芹肉丝粥	土豆丝饼
酱菜	油饼	麻将大饼	蒜茸空心菜	疙瘩汤	豆腐脑	家常饼

中晚餐介绍

星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
时令水果	时令水果	鸡蛋西红柿汤	酱烧鲅鱼	酸奶	酱爆肉丁	金典石锅
枣香莲子鸡	红烧瓦块鱼	玉米面粥	葱油蒸鸭	白灼盖菜	辣子鸡丁	红烧牛肉面
咕咾肉	酱爆肉丁	小炒猪心	粉条豆嘴	肉片豆角炒藕片	清蒸狮子头	酸豇豆米粉
醋焖鱼	辣子鸡丁	贵州嫩鸡	肉丝豇豆	青笋炒鸡丁	卤煮火烧	老北京炸酱面

豉汁蒸排骨	清蒸狮子头	黄豆炖猪手	肉末烧茄子	时令水果	岐山臊子面	京东肉饼
油爆三丁	青蒜肉丝炒腐竹	青蒜肉丝炒腐竹	肉片炒香芹	紫菜蛋花汤	大馅水饺	乌鸡汤
烧肉烤伏	雪菜肉末炒黄豆	雪菜肉末炒黄豆	老鸭汤配烧饼	小米粥	鸡蛋炒河粉	白米粥
干锅菜花	鸡蛋西红柿	时令水果	红烧肉	红烧狮子头	鸡蛋西红柿汤	鱼块泡饼
大煮干丝	冬瓜汆丸子	枣香莲子鸡	酸汤牛肉	炸猪排	菊花鱼	麻辣烫
粉丝菠菜	白灼盖菜	咕咾肉	酱烧鲅鱼	凤梨咕咾	糖醋排骨	老汤打卤

				肉		面
玉米笋烧冬瓜	肉片豆角炒藕片	醋焖鱼	葱油蒸鸭	糖醋排骨	辣子鸡	新疆炒面片
粉条小白菜	青笋炒鸡丁	豉汁蒸排骨	贵州嫩鸡	黑椒肉饼	鸡米花	过桥米线
清炒西葫芦	干锅土豆片	酱爆肉丁	黄豆炖猪手	辣子鸡块	红烧猪脚	胡辣汤
米豆腐烧牛肉	麻婆豆腐	辣子鸡丁	百合蒸花肉	金陵盐水鸭	卤鸭腿	红烧肉
红烧瓦块鱼	虾皮小白菜	清蒸狮子头	干锅贡鸡王	宫保鸡丁	烤全鸡翅	酸汤牛肉
酱爆肉丁	扬州狮子头	青蒜肉丝炒腐竹	红烧肉	蒜香鸡排	椒盐基围虾	酱烧鲅鱼

辣子鸡丁	小炒猪心	清炒菊花菜	黄瓜鸡蛋	椰香咖喱鸡	梅菜蒸大肉	葱油蒸鸭
清蒸狮子头	贵州嫩鸡	老汤打卤面	三色鸡丁	时令水果	剁椒鱼头	粉条豆嘴
青蒜肉丝炒腐竹	黄豆炖猪手	新疆炒面片	回锅肉片	红烧排骨	鸡蛋西红柿汤	肉丝豇豆
雪菜肉末炒黄豆	百合蒸花肉	过桥米线	鱼香肉丝	红烧肉	玉米面粥	椒盐月牙骨
鸡蛋西红柿	干锅贡鸡王	胡辣汤	上海炒酱	椒盐排骨	时令水果	黄豆炖猪手
冬瓜汆丸子	红烧肉	紫米粥	番茄炒小瓜	北京卤鸭	百叶结烧肉	板栗烧鸭
白灼盖菜	酸汤牛肉	萝卜干炒蛋	青椒茭白丝	红烧带鱼	红烧狮子头	可乐鸡翅

红烧豆腐	酱烧鲅鱼	肉糜蒸水蛋	糖醋藕片	白切鸡	清蒸咸肉	葱油鸡
白灼菜心	葱油蒸鸭	韭菜炒鸡蛋	酸辣土豆丝	红烧鲫鱼	烤上腿排	水煮鱼片
韭香银芽	粉条豆嘴	番茄炒蛋	芹菜炒干丝	酸菜鱼	红烧鸡腿	红烧豆腐
梅干菜扣肉	肉丝豇豆	木耳炒鸡蛋	大白菜油渣	水煮鱼片	香酥鸡腿	麻婆豆腐
酱烧鸭块	肉末烧茄子	香芹炒牛肚	酸菜粉丝	青椒肉丝	毛豆烧鸡	家常豆腐
红烧排骨	肉片炒香芹	雪菜肉丝	炸鱼排	番茄炒蛋	青椒炒猪肚	花菜
红烧带鱼	尖椒银牙	蒜蓉黄瓜	蒿子秆香干	百叶烧方腿	大肠烧豆腐	豆酥包菜

香芋蒸香肠	清炒菊花菜	番茄炒小瓜	水煮干丝	清蒸腊肠	冬瓜汆丸子	豆瓣茄盒
肉片豆角炒藕片	枸杞萝卜丝	青椒茭白丝	毛豆茄子丁	火腿炒鸡蛋	白灼盖菜	蒜蓉菠菜
青笋炒鸡丁	蒜茸西兰花	糖醋藕片	茄汁日本豆腐	鱼香肉丝	红烧豆腐	豆豉油麦菜
干锅土豆片	白菜炖豆腐	酸辣土豆丝	雪菜冬笋	宫保鸡丁	白灼菜心	山药木耳
麻婆豆腐	白灼菜心	芹菜炒干丝	米豆腐烧牛肉	鱼汤	烤上腿排	红烧冬瓜
虾皮小白菜	韭香银芽	洋葱炒猪肝	红烧瓦块鱼	白灼盖菜	牛腩炖土豆	耗油生菜
扬州狮子	香芋蒸香	火腿冬瓜	酱爆肉丁	肉片豆角	剁椒鱼头	西芹香干

头	肠			炒藕片		
小炒猪心	肉片豆角炒藕片	平菇炒肉片	辣子鸡丁	青笋炒鸡丁	时令水果	香辣土瓜片
贵州嫩鸡	青笋炒鸡丁	尖椒炒鸡胗	清蒸狮子头	时令水果	茭白肉丝	烩面筋
黄豆炖猪手	酸汤牛肉	香芹炒肚丝	炒南瓜	紫菜蛋花汤	玉米鸡丁	青椒海带丝
百合蒸花肉	酱烧鲅鱼	洋葱炒蛋	时令水果	小米粥	肉末蒸蛋	清炒黄瓜片

根据食堂需求，以上菜品不定期更新

6、特色菜品说明

苏式面条（根据食堂需求，以上菜品不定期更新）

特色卤肉面	什锦双菇面	素鸡面	双档荷包蛋面
回锅肉面	炒素面	青椒鱿鱼面	黄鱼面
红烧牛肉面	青椒牛肉面	爆炒牛肚面	葱油拌面
蒜香排骨面	泡椒鸡杂面	苏式焖肉面	苏式焖蹄面
红烧大排面	红烧狮子头面	雪菜肉丝面	响油鳝丝面
红烧大肠面	青椒猪肝面	番茄鸡蛋面	鱼香肉丝面
酸缸豆肉丝面	招牌辣肉面	八宝辣酱面	宫爆鸡丁面

根据食堂需求，以上菜品不定期更新）

特鲜馄饨	红油老麻大抄手	红油抄手	菜心平菇馄饨
芥菜肉馄饨	鸡肉清汤配小馄饨	温州馄饨	鸡汤虾皮香菜吞
酥炸咖喱馄饨	菜肉馄饨	香菜馄饨	虾仁香菇馄饨
猪肉虾仁馄饨	香葱白菜猪肉馄饨	鲜肉小馄饨	鲜肉小馄饨
芥菜鲜虾馄饨	香煎芥菜馄饨	芥菜鲜肉大馄饨	鲜肉虾仁大馄饨
酸辣馄饨	三鲜馄饨	虾米馄饨	芥菜馄饨

点心（根据食堂需求，以上菜品不定期更新）

酥皮豆沙包	糯米点心	紫薯松糕	南瓜饼
香酥红豆饼	台湾胡椒饼	薯泥发糕	三Q饼
南瓜奶酪酥饼	蝴蝶酥	黄金火腿卷	椰汁糕
红枣糕	桂花糕	芋头丸子	玉米饼

3)★24 节气的药膳餐谱

二十节气药膳菜谱

节气	星期	早餐	午餐	晚餐	药膳功效
立春（养肝升阳）	一	决明子小米粥+蒸山药段	黄芪天麻炖乌骨鸡+清炒春笋	枸杞春笋肉丝+陈皮大米粥	疏肝理气、健脾升阳
	二	菊花燕麦粥+水煮蛋	党参炒肝尖+杂粮饭	柴胡疏肝汤面（配青菜）	养肝明目、调和气血
	三	枸杞糯米粥+核桃酥	当归黄芪炖排骨+清炒油麦菜	白芍炖鸡汤+白粥	补气养血、疏肝健脾
	四	桑叶小米粥+蒸红薯	丹参炒鸡丁+玉米饭	香附陈皮炖鸭+杂粮粥	疏肝解郁、理气健脾
	五	薄荷大米粥+煮花生	川芎炖牛肉+清炒西兰花	女贞子枸杞粥	养肝益肾、活血行气
	六	谷芽麦芽粥+鸡蛋羹	黄芪炒虾仁+小米饭	枸杞猪肝汤+馒头	健脾消食、养肝明目
	日	菟丝子粥+烤山药	杜仲炖乌鸡+清炒菠菜	玫瑰花粥+面包	滋补肝肾、疏肝理气
雨水（健脾祛湿）	一	薏米红豆粥+白煮蛋	山药茯苓炖排骨+清炒茼蒿	红枣薏米粥+蒸南瓜	健脾祛湿、补气养血
	二	芡实小米粥+鸡蛋饼	白术炒扁豆+杂粮饭	陈皮冬瓜汤+馒头	健脾和胃、利水渗湿
	三	茯苓大米粥+煮花生	党参炖鸡汤+清炒油麦菜	藿香粥+面包	健脾益气、化湿和中
	四	赤小豆粥+蒸红薯	苍术炒虾仁+玉米饭	佩兰茶+杂粮粥	芳香化湿、健脾开胃
	五	山药粥+鸡蛋羹	薏苡仁炖排骨+清炒西兰花	冬瓜薏米汤+小米饭	健脾祛湿、清热利水
	六	扁豆粥+核桃酥	黄芪炒鸡丝+白粥	豆蔻粥+蒸山药	健脾和胃、温中化湿
	日	莲子粥+烤南瓜	芡实炖老鸭+清炒菠菜	生姜红枣粥+面包	健脾祛湿、温中散寒
惊蛰（疏肝理气）	一	百合梨粥+白煮蛋	天麻黄芪炖乌鸡+清炒芹菜	芹菜炒百合+杂粮粥	疏肝理气、养心安神
	二	柴胡粥+鸡蛋饼	郁金炒肝尖+小米饭	玫瑰花茶+馒头	疏肝解郁、活血化瘀
	三	香附大米粥+煮花生	川芎炖牛肉+清炒油麦菜	茉莉花粥+面包	疏肝理气、活血止痛
	四	青皮小米粥+蒸红薯	陈皮炒鸡丁+玉米饭	佛手粥+白粥	疏肝理气、健脾和胃
	五	枳壳粥+鸡蛋羹	木香炖排骨+清炒西兰花	橙子粥+杂粮饭	疏肝行气、消食导滞

	六	川楝子粥+核桃酥	延胡索炒虾仁+小米粥	薄荷茶+蒸山药	疏肝理气、止痛安神
	日	荔枝粥+烤红薯	香橼炖鸭+清炒菠菜	合欢花粥+面包	疏肝解郁、理气宽中
春分（平衡阴阳）	一	百合银耳羹+白煮蛋	天麻白术炖乌鸡+清炒芦笋	枸杞猪肝汤+杂粮粥	平衡阴阳、养肝明目
	二	麦冬粥+鸡蛋饼	沙参炒鸡丝+小米饭	玉竹茶+馒头	滋阴润肺、益气健脾
	三	天冬大米粥+煮花生	石斛炖排骨+清炒油麦菜	黄精粥+面包	滋阴补肾、益气健脾
	四	玉竹小米粥+蒸红薯	麦冬炒虾仁+玉米饭	枸杞粥+白粥	滋阴养肝、益肾明目
	五	沙参粥+鸡蛋羹	百合炖鸡汤+清炒西兰花	银耳粥+杂粮饭	滋阴润肺、养心安神
	六	石斛粥+核桃酥	玉竹炒肝尖+小米粥	女贞子粥+蒸山药	滋阴补肾、养肝明目
	日	黄精粥+烤南瓜	麦冬炖老鸭+清炒菠菜	桑葚粥+面包	滋阴补血、生津润燥
清明（清热养肝）	一	荠菜煮鸡蛋+小米粥	天麻黄精炖仔鸡+清炒荠菜	菊花粥+馒头	清热养肝、凉血止血
	二	蒲公英粥+鸡蛋饼	金银花炒鸡丁+杂粮饭	薄荷茶+白粥	清热解毒、疏肝理气
	三	茵陈大米粥+煮花生	连翘炖排骨+清炒油麦菜	板蓝根粥+面包	清热解毒、利湿退黄
	四	败酱草小米粥+蒸红薯	鱼腥草炒虾仁+玉米饭	大青叶粥+杂粮粥	清热解毒、凉血利咽
	五	马齿苋粥+鸡蛋羹	野菊花炖鸡汤+清炒西兰花	芦根粥+小米饭	清热利湿、凉血解毒
	六	车前草粥+核桃酥	蒲公英炒肝尖+白粥	淡竹叶粥+蒸山药	清热利尿、养肝明目
	日	苦丁茶粥+烤红薯	金银花炖鸭+清炒菠菜	决明子粥+面包	清热明目、润肠通便
谷雨（健脾益肾）	一	天冬黑豆粥+白煮蛋	三七炖乌鸡+清炒油麦菜	芡实炖鲫鱼+杂粮粥	健脾益肾、活血化瘀
	二	麦冬粥+鸡蛋饼	党参炒虾仁+小米饭	枸杞茶+馒头	健脾益气、益肾明目
	三	玉竹大米粥+煮花生	黄芪炖排骨+清炒西兰花	黄精粥+面包	健脾益肾、滋阴润肺
	四	沙参小米粥+蒸红薯	当归炒鸡丁+玉米饭	何首乌粥+白粥	补肝肾、益精血
	五	石斛粥+鸡蛋羹	杜仲炖鸡汤+清炒菠菜	女贞子粥+杂粮饭	滋补肝肾、强筋健骨
	六	黄精粥+核桃酥	菟丝子炒肝尖+小米粥	墨旱莲粥+蒸山药	滋补肝肾、凉血止血

	日	枸杞粥+烤南瓜	巴戟天炖老鸭+清炒油麦菜	桑葚粥+面包	滋阴补肾、养血安神
立夏（清热养心）	一	荷叶粥+白煮蛋	莲子茯苓炖猪肚+清炒苦瓜	山药鱼片汤+杂粮粥	清热养心、健脾祛湿
	二	绿豆粥+鸡蛋饼	金银花炒鸡丝+小米饭	冬瓜汤+馒头	清热解暑、益气健脾
	三	赤小豆大米粥+煮花生	连翘炖排骨+清炒油麦菜	薏苡仁粥+面包	清热利湿、健脾消肿
	四	冬瓜粥+蒸红薯	蒲公英炒虾仁+玉米饭	薄荷粥+白粥	清热解暑、化湿和中
	五	苦瓜粥+鸡蛋羹	鱼腥草炖鸡汤+清炒西兰花	莲子粥+杂粮饭	清热泻火、养心安神
	六	马齿苋粥+核桃酥	野菊花炒肝尖+小米粥	绿豆汤+蒸山药	清热解毒、凉血止血
	日	西瓜皮粥+烤红薯	金银花炖鸭+清炒菠菜	荷叶茶粥+面包	清热解暑、利水消肿
小满（清热祛湿）	一	淡竹叶粥+白煮蛋	黄芪煲乡鸡+清炒豆苗	百合茯苓猪心汤+杂粮粥	清热祛湿、养心安神
	二	滑石粥+鸡蛋饼	白术炒扁豆+小米饭	冬瓜薏米汤+馒头	清热利湿、健脾和胃
	三	车前子大米粥+煮花生	苍术炖排骨+清炒油麦菜	薏苡仁粥+面包	清热利尿、健脾祛湿
	四	瞿麦小米粥+蒸红薯	黄柏炒虾仁+玉米饭	金钱草粥+白粥	清热利湿、通淋排石
	五	扁蓄粥+鸡蛋羹	苦参炖鸡汤+清炒西兰花	蒲公英粥+杂粮饭	清热燥湿、解毒杀虫
	六	海金沙粥+核桃酥	龙胆草炒肝尖+小米粥	茵陈粥+蒸山药	清热利湿、退黄解毒
	日	石韦粥+烤南瓜	白茅根炖老鸭+清炒菠菜	冬瓜皮粥+面包	清热利水、凉血止血
芒种（清热健脾）	一	薏米牛肚粥+白煮蛋	薏苡莲子乌鸡汤+清炒苦瓜	茯神猪心汤+杂粮粥	清热健脾、养心安神
	二	绿豆小米粥+鸡蛋饼	荷叶炒鸡丁+小米饭	冬瓜汤+馒头	清热解暑、健脾消食
	三	赤小豆粥+煮花生	藿香炖排骨+清炒油麦菜	佩兰粥+面包	芳香化湿、清热解暑
	四	冬瓜薏米粥+蒸红薯	砂仁炒虾仁+玉米饭	豆蔻粥+白粥	化湿和中、健脾开胃
	五	苦瓜小米粥+鸡蛋羹	草果炖鸡汤+清炒西兰花	莲子粥+杂粮饭	清热祛湿、温中化湿
	六	马齿苋粥+核桃酥	白蔻炒肝尖+小米粥	绿豆汤+蒸山药	清热解毒、化湿和中
	日	西瓜粥+烤红薯	荷叶炖鸭+清炒菠菜	薄荷粥+面包	清热解暑、凉血解毒

夏至（清热滋阴）	一	麦冬粥+白煮蛋	虫草天麻老鸭汤+清炒空心菜	薏苡仁苦瓜炒腰花+杂粮粥	清热滋阴、补肾益精
	二	百合粥+鸡蛋饼	沙参炒鸡丝+小米饭	银耳汤+馒头	滋阴润肺、养心安神
	三	玉竹粥+煮花生	麦冬炖排骨+清炒油麦菜	黄精粥+面包	滋阴补肾、益气健脾
	四	天冬粥+蒸红薯	石斛炒虾仁+玉米饭	枸杞粥+白粥	滋阴养肝、益肾明目
	五	沙参粥+鸡蛋羹	百合炖鸡汤+清炒西兰花	桑葚粥+杂粮饭	滋阴补血、生津润燥
	六	石斛粥+核桃酥	玉竹炒肝尖+小米粥	女贞子粥+蒸山药	滋阴补肾、养肝明目
	日	黄精粥+烤南瓜	麦冬炖老鸭+清炒菠菜	莲子粥+面包	滋阴润肺、养心安神
小暑（清热解暑）	一	藿香粥+白煮蛋	玉竹土鸡汤+清炒苦瓜	百合苦瓜炒猪肝+杂粮粥	清热解暑、滋阴养肝
	二	荷叶粥+鸡蛋饼	金银花炒鸡丁+小米饭	冬瓜汤+馒头	清热解暑、益气健脾
	三	绿豆粥+煮花生	连翘炖排骨+清炒油麦菜	薏苡仁粥+面包	清热利湿、健脾消肿
	四	赤小豆粥+蒸红薯	蒲公英炒虾仁+玉米饭	薄荷粥+白粥	清热解暑、化湿和中
	五	苦瓜粥+鸡蛋羹	鱼腥草炖鸡汤+清炒西兰花	莲子粥+杂粮饭	清热泻火、养心安神
	六	马齿苋粥+核桃酥	野菊花炒肝尖+小米粥	绿豆汤+蒸山药	清热解毒、凉血止血
	日	西瓜皮粥+烤红薯	金银花炖鸭+清炒菠菜	荷叶茶粥+面包	清热解暑、利水消肿
大暑（清热祛湿）	一	冬瓜荷叶汤粥+白煮蛋	薏米莲子炖鸡+清炒空心菜	紫苏苦瓜炒干鱼+杂粮粥	清热祛湿、解表散寒
	二	绿豆小米粥+鸡蛋饼	白术炒扁豆+小米饭	冬瓜薏米汤+馒头	清热利湿、健脾和胃
	三	赤小豆粥+煮花生	苍术炖排骨+清炒油麦菜	薏苡仁粥+面包	清热利尿、健脾祛湿
	四	冬瓜粥+蒸红薯	黄柏炒虾仁+玉米饭	金钱草粥+白粥	清热利湿、通淋排石
	五	苦瓜粥+鸡蛋羹	苦参炖鸡汤+清炒西兰花	蒲公英粥+杂粮饭	清热燥湿、解毒杀虫
	六	马齿苋粥+核桃酥	龙胆草炒肝尖+小米粥	茵陈粥+蒸山药	清热利湿、退黄解毒
	日	石韦粥+烤南瓜	白茅根炖老鸭+清炒菠菜	冬瓜皮粥+面包	清热利水、凉血止血
立秋（滋阴润肺）	一	百合粥+白煮蛋	山药黄精炖鸡+清炒百合	杏仁炖雪梨+杂粮粥	滋阴润肺、养心安神

	二	麦冬粥+鸡蛋饼	沙参炒鸡丝+小米饭	银耳汤+馒头	滋阴润肺、益气健脾
	三	玉竹粥+煮花生	麦冬炖排骨+清炒油麦菜	黄精粥+面包	滋阴补肾、益气健脾
	四	天冬粥+蒸红薯	石斛炒虾仁+玉米饭	枸杞粥+白粥	滋阴养肝、益肾明目
	五	沙参粥+鸡蛋羹	百合炖鸡汤+清炒西兰花	桑葚粥+杂粮饭	滋阴补血、生津润燥
	六	石斛粥+核桃酥	玉竹炒肝尖+小米粥	女贞子粥+蒸山药	滋阴补肾、养肝明目
	日	黄精粥+烤南瓜	麦冬炖老鸭+清炒菠菜	莲子粥+面包	滋阴润肺、养心安神
处暑（润肺健脾）	一	玉竹粥+白煮蛋	沙参玉竹焖鸭+清炒油麦菜	沙参麦冬汤+杂粮粥	润肺健脾、滋阴生津
	二	百合粥+鸡蛋饼	党参炒鸡丝+小米饭	银耳粥+馒头	益气健脾、滋阴润肺
	三	麦冬粥+煮花生	黄芪炖排骨+清炒西兰花	黄精粥+面包	健脾益气、滋阴补肾
	四	天冬粥+蒸红薯	当归炒虾仁+玉米饭	枸杞粥+白粥	补血活血、益肾明目
	五	沙参粥+鸡蛋羹	白术炖鸡汤+清炒菠菜	莲子粥+杂粮饭	健脾益气、滋阴润肺
	六	石斛粥+核桃酥	杜仲炒肝尖+小米粥	女贞子粥+蒸山药	滋补肝肾、强筋健骨
	日	黄精粥+烤南瓜	巴戟天炖老鸭+清炒油麦菜	桑葚粥+面包	滋阴补肾、养血安神
白露（滋阴润燥）	一	枸杞粥+白煮蛋	黄芪党参炖乌鸡+清炒芹菜	黑芝麻糊+杂粮粥	滋阴润燥、益气养血
	二	百合粥+鸡蛋饼	当归炒肝尖+小米饭	银耳汤+馒头	滋阴养血、养肝明目
	三	玉竹粥+煮花生	熟地炖排骨+清炒油麦菜	黄精粥+面包	滋阴补肾、益气健脾
	四	天冬粥+蒸红薯	白芍炒鸡丁+玉米饭	枸杞粥+白粥	滋阴养血、柔肝止痛
	五	沙参粥+鸡蛋羹	麦冬炖鸡汤+清炒西兰花	桑葚粥+杂粮饭	滋阴润肺、养心安神
	六	石斛粥+核桃酥	阿胶炒虾仁+小米粥	女贞子粥+蒸山药	滋阴补血、益肾明目
	日	黄精粥+烤南瓜	何首乌炖老鸭+清炒菠菜	莲子粥+面包	补肝肾、益精血
秋分（平衡阴阳）	一	山药百合粥+白煮蛋	黄芪玉竹炖猪肺+清炒百合	百合炖秋梨+杂粮粥	平衡阴阳、滋阴润肺
	二	麦冬粥+鸡蛋饼	沙参炒鸡丝+小米饭	银耳汤+馒头	滋阴润肺、益气健脾

	三	玉竹粥+煮花生	麦冬炖排骨+清炒油麦菜	黄精粥+面包	滋阴补肾、益气健脾
	四	天冬粥+蒸红薯	石斛炒虾仁+玉米饭	枸杞粥+白粥	滋阴养肝、益肾明目
	五	沙参粥+鸡蛋羹	百合炖鸡汤+清炒西兰花	桑葚粥+杂粮饭	滋阴补血、生津润燥
	六	石斛粥+核桃酥	玉竹炒肝尖+小米粥	女贞子粥+蒸山药	滋阴补肾、养肝明目
	日	黄精粥+烤南瓜	麦冬炖老鸭+清炒菠菜	莲子粥+面包	滋阴润肺、养心安神
寒露（滋阴补肾）	一	石斛粥+白煮蛋	天麻黄芪淮山炖鸡+清炒油麦菜	麦冬玉竹煲猪肺+杂粮粥	滋阴补肾、润肺止咳
	二	百合粥+鸡蛋饼	当归炒鸡丝+小米饭	银耳汤+馒头	滋阴养血、益气健脾
	三	玉竹粥+煮花生	熟地炖排骨+清炒西兰花	黄精粥+面包	滋阴补肾、益气健脾
	四	天冬粥+蒸红薯	白芍炒虾仁+玉米饭	枸杞粥+白粥	滋阴养血、益肾明目
	五	沙参粥+鸡蛋羹	麦冬炖鸡汤+清炒菠菜	桑葚粥+杂粮饭	滋阴润肺、养心安神
	六	女贞子粥+核桃酥	阿胶炖鸭+清炒油麦菜	黑豆粥+蒸山药	滋阴补血、益肾固精
	日	黄精粥+烤南瓜	何首乌炒鸡丁+小米饭	枸杞炖雪梨+面包	补肝肾、益精血、润肺
霜降（温补养肾）	一	生姜红枣粥+白煮蛋	杜仲炖羊肉+清炒萝卜丝	当归山药排骨汤+杂粮粥	温补肝肾、强筋健骨
	二	肉桂小米粥+鸡蛋饼	巴戟天炒虾仁+玉米饭	桂圆炖鸡汤+馒头	补肾助阳、益气养血
	三	益智仁粥+煮花生	补骨脂炖排骨+清炒西兰花	核桃粥+面包	温肾固精、健脾止泻
	四	菟丝子粥+蒸红薯	枸杞炒肝尖+小米饭	羊肉萝卜汤+白粥	温补肝肾、益精明目
	五	鹿角胶粥+鸡蛋羹	淫羊藿炖老鸭+清炒菠菜	黑豆核桃粥+杂粮饭	补肾阳、益精血、强筋骨
	六	肉苁蓉粥+核桃酥	熟地炒鸡丁+玉米饭	山药炖牛肉+蒸南瓜	补肾阳、益精血、润肠
	日	枸杞桂圆粥+烤红薯	天麻炖乌鸡+清炒油麦菜	当归炖羊肉+面包	温补肝肾、养血安神
立冬（温阳补肾）	一	当归生姜羊肉粥+白煮蛋	黄芪炖羊肉+清炒白菜	肉桂山药炖牛肉+杂粮粥	温阳补肾、益气健脾
	二	桂圆小米粥+鸡蛋饼	党参炒鸡丝+玉米饭	红枣炖鸡汤+馒头	益气养血、健脾养心

	三	核桃粥+煮花生	枸杞炖排骨+清炒西兰花	黑芝麻粥+面包	补肝肾、益精血、润肠
	四	黑豆粥+蒸红薯	杜仲炒虾仁+小米饭	羊肉萝卜汤+白粥	温补肝肾、强筋健骨
	五	阿胶粥+鸡蛋羹	熟地炖老鸭+清炒菠菜	桂圆红枣粥+杂粮饭	滋阴补血、益气安神
	六	鹿角霜粥+核桃酥	巴戟天炖羊肉+玉米饭	山药炖排骨+蒸南瓜	补肾助阳、强筋健骨
	日	黄精桂圆粥+烤红薯	当归炒鸡丁+清炒油麦菜	黄芪炖鸡汤+面包	益气养血、健脾补肾
小雪（温补散寒）	一	生姜羊肉粥+白煮蛋	当归炖羊肉+清炒萝卜	肉桂炖牛肉+杂粮粥	温补散寒、补肾益精
	二	桂圆红枣粥+鸡蛋饼	党参炒鸡丝+小米饭	枸杞炖鸡汤+馒头	益气养血、健脾养心
	三	核桃芝麻粥+煮花生	杜仲炖排骨+清炒西兰花	黑豆粥+面包	补肝肾、益精血、强筋骨
	四	菟丝子粥+蒸红薯	巴戟天炒虾仁+玉米饭	羊肉山药汤+白粥	补肾助阳、益气健脾
	五	补骨脂粥+鸡蛋羹	熟地炖老鸭+清炒菠菜	桂圆核桃粥+杂粮饭	温肾固精、益气安神
	六	肉苁蓉粥+核桃酥	淫羊藿炒鸡丁+小米饭	当归炖羊肉+蒸南瓜	补肾阳、益精血、强筋骨
	日	枸杞黄芪粥+烤红薯	天麻炖乌鸡+清炒油麦菜	肉桂炖鸡汤+面包	益气养血、温补肝肾
大雪（温肾散寒）	一	当归羊肉粥+白煮蛋	黄芪炖羊肉+清炒白菜	杜仲炖牛肉+杂粮粥	温肾散寒、益气健脾
	二	桂圆小米粥+鸡蛋饼	党参炒鸡丝+玉米饭	红枣炖鸡汤+馒头	益气养血、健脾养心
	三	核桃粥+煮花生	枸杞炖排骨+清炒西兰花	黑芝麻粥+面包	补肝肾、益精血、润肠
	四	黑豆粥+蒸红薯	杜仲炒虾仁+小米饭	羊肉萝卜汤+白粥	温补肝肾、强筋健骨
	五	阿胶粥+鸡蛋羹	熟地炖老鸭+清炒菠菜	桂圆红枣粥+杂粮饭	滋阴补血、益气安神
	六	鹿角霜粥+核桃酥	巴戟天炖羊肉+玉米饭	山药炖排骨+蒸南瓜	补肾助阳、强筋健骨
	日	黄精桂圆粥+烤红薯	当归炒鸡丁+清炒油麦菜	黄芪炖鸡汤+面包	益气养血、健脾补肾
冬至（温补养阳）	一	生姜羊肉粥+白煮蛋	当归炖羊肉+清炒萝卜	肉桂炖牛肉+杂粮粥	温补养阳、补肾益精
	二	桂圆红枣粥+鸡蛋饼	党参炒鸡丝+小米饭	枸杞炖鸡汤+馒头	益气养血、健脾养心

	三	核桃芝麻粥+煮花生	杜仲炖排骨+清炒西兰花	黑豆粥+面包	补肝肾、益精血、强筋骨
	四	菟丝子粥+蒸红薯	巴戟天炒虾仁+玉米饭	羊肉山药汤+白粥	补肾助阳、益气健脾
	五	补骨脂粥+鸡蛋羹	熟地炖老鸭+清炒菠菜	桂圆核桃粥+杂粮饭	温肾固精、益气安神
	六	肉苁蓉粥+核桃酥	淫羊藿炒鸡丁+小米饭	当归炖羊肉+蒸南瓜	补肾阳、益精血、强筋骨
	日	枸杞黄芪粥+烤红薯	天麻炖乌鸡+清炒油麦菜	肉桂炖鸡汤+面包	益气养血、温补肝肾
小寒（温肾壮阳）	一	鹿茸小米粥+白煮蛋	黄芪炖羊肉+清炒白菜	当归山药炖牛肉+杂粮粥	温肾壮阳、益气健脾
	二	桂圆红枣粥+鸡蛋饼	党参炒鸡丝+玉米饭	红枣炖鸡汤+馒头	益气养血、健脾养心
	三	核桃粥+煮花生	枸杞炖排骨+清炒西兰花	黑芝麻粥+面包	补肝肾、益精血、润肠
	四	黑豆粥+蒸红薯	杜仲炒虾仁+小米饭	羊肉萝卜汤+白粥	温补肝肾、强筋健骨
	五	阿胶粥+鸡蛋羹	熟地炖老鸭+清炒菠菜	桂圆红枣粥+杂粮饭	滋阴补血、益气安神
	六	鹿角霜粥+核桃酥	巴戟天炖羊肉+玉米饭	山药炖排骨+蒸南瓜	补肾助阳、强筋健骨
	日	黄精桂圆粥+烤红薯	当归炒鸡丁+清炒油麦菜	黄芪炖鸡汤+面包	益气养血、健脾补肾
大寒（温肾散寒）	一	生姜羊肉粥+白煮蛋	当归炖羊肉+清炒萝卜	肉桂炖牛肉+杂粮粥	温肾散寒、补肾益精
	二	桂圆红枣粥+鸡蛋饼	党参炒鸡丝+小米饭	枸杞炖鸡汤+馒头	益气养血、健脾养心
	三	核桃芝麻粥+煮花生	杜仲炖排骨+清炒西兰花	黑豆粥+面包	补肝肾、益精血、强筋骨
	四	菟丝子粥+蒸红薯	巴戟天炒虾仁+玉米饭	羊肉山药汤+白粥	补肾助阳、益气健脾
	五	补骨脂粥+鸡蛋羹	熟地炖老鸭+清炒菠菜	桂圆核桃粥+杂粮饭	温肾固精、益气安神
	六	肉苁蓉粥+核桃酥	淫羊藿炒鸡丁+小米饭	当归炖羊肉+蒸南瓜	补肾阳、益精血、强筋骨
	日	枸杞黄芪粥+烤红薯	天麻炖乌鸡+清炒油麦菜	肉桂炖鸡汤+面包	益气养血、温补肝肾

4)★增加减脂餐餐谱一周

以下是本公司为机关单位食堂设计的一周减脂餐谱（兼顾营养均衡、操作可行性和干部职工接受度），包含每日三餐搭配及热量控制（约 1500-1800 大卡/日）：

星期	早餐	午餐	晚餐
周一	煮鸡蛋 2 个（140 大卡） 全麦面包 1 片（80 大卡） 无糖豆浆 200ml（50 大卡） 凉拌黄瓜 100g（16 大卡）	杂粮饭 100g（110 大卡） 清蒸鲈鱼 150g（180 大卡） 白灼西兰花 200g（70 大卡） 紫菜蛋花汤（无淀粉）（30 大卡）	鸡胸肉沙拉（鸡胸肉 100g+生菜 150g+小番茄 50g+油醋汁 5g）（220 大卡） 南瓜羹 150ml（60 大卡）
周二	燕麦粥（燕麦 30g+脱脂牛奶 100ml）（150 大卡） 水煮菠菜 100g（28 大卡） 低脂奶酪 1 片（50 大卡）	糙米饭 80g（90 大卡） 番茄炖牛肉（牛肉 100g+番茄 200g）（250 大卡） 蒜蓉空心菜 200g（50 大卡）	虾仁豆腐汤（虾仁 80g+嫩豆腐 150g）（180 大卡） 蒸红薯 100g（86 大卡）
周三	希腊酸奶 150g（无糖）+蓝莓 50g（120 大卡） 全麦饼干 2 块（70 大卡） 茶叶蛋 1 个（70 大卡）	荞麦面 100g（煮后）（140 大卡） 凉拌鸡丝（鸡胸肉 100g+胡萝卜丝 50g+黑木耳 30g）（200 大卡） 海带冬瓜汤（30 大卡）	烤三文鱼 120g（220 大卡） 芦笋炒蘑菇 150g（80 大卡）
周四	玉米 1 根（中等大小）（120 大卡） 无糖黑咖啡 1 杯（5 大卡） 水煮秋葵 100g（40 大卡）	红豆薏米饭 100g（130 大卡） 清蒸虾仁 150g（120 大卡） 上汤娃娃菜 200g（60 大卡）	牛肉蔬菜卷（全麦饼 1 张+瘦牛肉 80g+生菜 50g）（280 大卡） 无糖绿豆汤 150ml（50 大卡）
周五	煮鸡蛋 1 个+蛋白 1 个（100 大卡） 燕麦麸皮 30g（泡水）（100 大卡）	黑米粥 150g（120 大卡） 香煎龙利鱼 150g（180 大卡） 凉拌莴笋丝 200g（50 大	豆腐蔬菜汤（豆腐 100g+菠菜 100g）（120 大卡） 蒸芋头 100g（60 大

	圣女果 100g（25 大卡）	卡）	卡）
周六（轻断食日）	奇亚籽布丁（奇亚籽 10g+无糖杏仁奶 100ml）（80 大卡）	蔬菜沙拉（羽衣甘蓝 100g+鸡胸肉 50g+樱桃萝卜 30g）（150 大卡）	番茄菌菇汤（番茄 200g+金针菇 50g）（70 大卡）
周日	全麦三明治（全麦面包 2 片+煎蛋 1 个+生菜 20g）（250 大卡）	黎麦饭 100g（120 大卡） 白切鸡（去皮）100g（160 大卡） 清炒荷兰豆 150g（60 大卡）	鳕鱼西兰花蒸蛋（鳕鱼 80g+西兰花 100g+鸡蛋 1 个）（220 大卡）

设计原则

1、营养均衡：每餐含优质蛋白（20-30g）+低 GI 碳水+膳食纤维。

2、控油控盐：烹饪用油≤10g/人/天，盐≤5g/天。

3、灵活调整：可替换同类别食材（如鲈鱼→鳜鱼，糙米→燕麦米）。

机关食堂实施建议：

设立减脂餐专窗，标注每份餐食热量及营养成分；

提供小份菜（如半份主食）减少浪费；

每周更新餐谱并公示，收集职工反馈优化。

（注：实际执行需结合食堂硬件条件和厨师操作能力调整。）

5)菜肴质量及营养搭配措施

一、提升菜肴质量

1、优化烹饪技艺：

采用蒸、煮、炖等健康烹饪方式，减少油炸、煎炒等高热量、高脂肪的烹饪方式，以保留食材的营养价值并降低食物的热量和脂肪含量。

简化烹饪流程，避免过多的烹饪步骤和调料破坏食物的自然风味和营养成分。

2、确保食材新鲜：

严格把控食材采购环节，选择可靠渠道，确保食材新鲜、优质、安全。

对肉类、蔬菜、水果等食材进行科学搭配和组合，确保各类营养物质的互补和平衡。

3、加强菜品研发：

引入专业厨师团队，定期进行菜品研发和创新，推出新口味、新菜式。

根据患者和医护人员的口味偏好和营养需求，制定科学合理的菜谱。

4、完善餐饮设施：

引入智能餐饮设备，如智能点餐、自助取餐等，提高就餐效率和便利性。

定期对食堂设施进行更新和改造，提升就餐环境的舒适度。

二、注重营养搭配

1、科学配餐：

依据营养学原理，精心规划每道菜品的营养成分，合理搭配蛋白质、碳水化合物、脂肪、维生素和矿物质等营养素。

针对不同病种患者提供个性化的餐单，如糖尿病患者应减少简单糖分

的摄入，肾病患者需控制蛋白质和钠的摄入。

2、定期更新菜单：

根据季节变化和食材新鲜度，不断推出新的菜品，增加菜品的新鲜感和营养多样性。

评估不同菜品的受欢迎程度和营养价值，优化菜单设计。

3、提供营养咨询服务：

设立专门的营养咨询台，配备专业营养师，为患者和医护人员提供个性化的饮食建议。

通过健康讲座、宣传手册等方式，普及饮食营养知识，提高就餐者的饮食健康意识。

三、加强食品安全管理

1、完善食品安全制度：

建立严格的食材采购和验收制度，确保食材来源可靠、质量优良。

加强食品储存和加工过程的卫生管理，防止食品污染和变质。

2、强化员工培训：

定期对食堂员工进行食品安全培训，提高员工的食品安全意识和操作技能。

强调从业人员需穿戴工服、帽子、手套、口罩上岗，避免细菌感染。

3、实施食品安全自查：

定期开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患。

对消费者提出的投诉应立即核实并妥善处理。

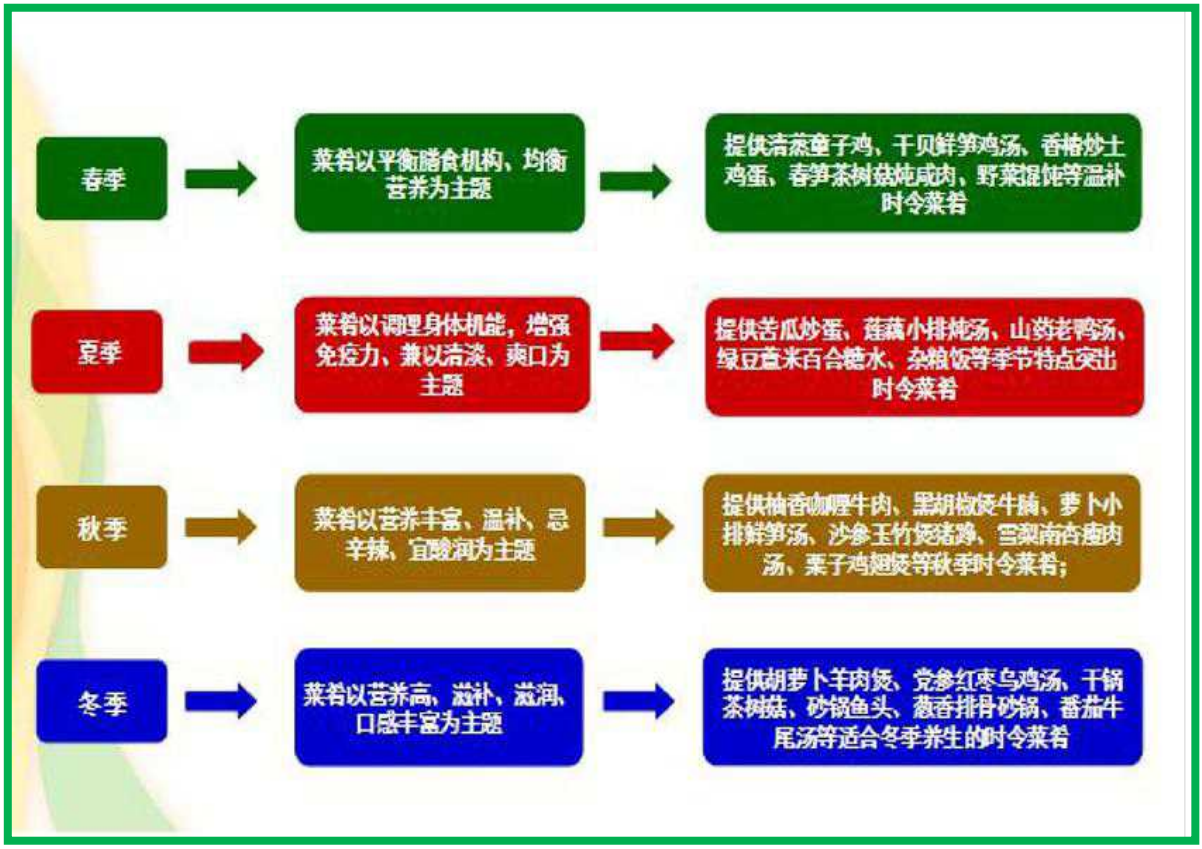
6)菜品营养配比方案

根据现在市场和人体身体状况，制定以下营养配比保障：

1、按照健康饮食金字塔配餐



2、一年四季营养均衡配餐指导表



3、主食搭配

粗细搭配，粮豆混食：如二米面发糕(标粉、玉米面各二分之一)、绿豆小米粥、芝麻酱花卷、红薯粥。

粮蔬、粮果搭配：最常见的是南瓜饭、胡萝卜饭，如果再配上些果类，如红枣、莲子、栗子或果仁，不仅会增加主食中的维生素、不饱和脂肪酸的含量，又会使主食别有风味。

主食与麦的搭配：燕麦、荞麦、莜麦等中的蛋白质、脂肪、B 族维生素、钙、锌等营养素含量均高于小麦粉，某些成份又有降脂等保健作用。如荞麦、玉米粥；大麦、高粱米粥；荞麦、标准粉的家常饼等。

以下品种，包子、饺子、馅饼、春饼、春卷等主副食搭配的风味小吃均属粮菜搭配、主副搭配、菜豆搭配的主食品种。

4、副食搭配

荤素搭配：荤素搭配不只是口味的互补，在荤素结构上的互补性则具有更重要的意义。如茭白炒肉丝、鲜笋冬瓜球、南瓜煨鸡块等。荤素搭配是重要的原则，也是搭配的关键。

蔬菜的搭配：如烧三菇、炒合菜、蘑菇烧腐竹等。

色泽搭配：主料与配料的色泽搭配主要有顺色搭配和异色搭配两种。顺色搭配多采用白色，如醋溜三白、茭白炒肉片等。异色搭配差异大，如木耳炒肉片。色泽协调会引人食欲，反之，如搭配不协调，反而会影响人的胃口。

（5）提供突发事件应急预案（如食物中毒、用气、消防安全）

（一）应急预案制定实施

1、多类预案制定

我公司已制定各类突发事件的应急预案及措施，全面涵盖临时停电停水、食物中毒、用气安全、消防安全等情况。针对临时停电停水，明确了启用备用电源和水源的流程，以及保障关键设备运行和人员安全的责任分工；对于食物中毒事件，制定了快速响应机制，包括及时救治患者、封存问题食材、配合调查等流程；在应对用气和消防安全方面，确定了疏散人员、灭火救援、设备抢修等具体措施。通过明确各类突发事件的应急处理流程和责任分工，确保在紧急情况下能够迅速、有效地进行应对，最大限度减少损失和影响。

2、预案定期演练

我公司将定期对应急预案进行演练，通过模拟不同类型的突发事件，检验预案的可行性和有效性。在演练过程中，要求团队成员严格按照预案流程进行操作，提高应急处理能力和协同配合能力。演练结束后，组织相关人员对演练情况进行评估和总结，及时发现预案中存在的问题，如流程不合理、责任不清晰等，并进行修订和完善。通过持续的演练和改进，确保预案能够真正发挥作用，在实际突发事件发生时能够迅速、有效地进行应对。

3、资源保障准备

为保障应急预案的顺利实施，我公司已准备好相应的应急物资和设备，如应急照明设备、消防器材、急救药品等。对应急物资和设备进行定期检查和维护，确保其处于良好的备用状态。同时，与相关供应商建立了紧急供货

机制，签订了应急供货协议，明确了供货时间、质量标准等要求，确保在需要时能够及时补充物资和设备。此外，还建立了应急物资储备清单，实时掌握物资储备情况，以便及时进行调整和补充。



应急物资储备

（二）公共卫生事件响应

1、人员管理响应

如遇突发公共卫生事件，我公司将配合采购人做好人员管理工作。严格执行人员出入登记制度，对进入食堂的所有人员进行体温检测、健康码查验和信息登记。加强对员工的健康监测，要求员工每日进行健康申报，如有发热、咳嗽等症状及时就医并报告。合理安排员工工作岗位，采用轮班制、错峰上班等方式，避免人员过度集中，降低感染风险。同时，为员工提供必要的防护用品，如口罩、手套、消毒液等，确保员工身体健康。



食材留样制度

2、人员补位安排

我公司制定了人员补位计划，当部分员工因疫情等原因无法正常工作时，能够及时调配其他员工进行补位。提前对补位员工进行相关培训，使其熟悉工作流程和要求，确保能够迅速适应新的工作岗位。建立员工储备库，与潜在的员工建立联系，在需要时能够及时补充人员。同时，对补位员工进行绩效考核，激励其积极工作，确保食堂的正常运转。

3、场所消杀加强

我公司将增加项目点公共场所消杀次数，对食堂的操作区、就餐区、餐具等进行全面、彻底的消杀。制定详细的消杀计划，明确消杀时间、范围、方法和责任人。严格按照相关标准和规范进行操作，使用合格的消杀用品，确保消杀效果。在消杀过程中，做好个人防护，避免发生安全事故。同时，做好消杀记录，包括消杀时间、地点、人员、用品等信息，以备查验。

（6）协助采购人控制好伙食成本

（一）原材料节约使用

1、制作加工管理

承诺做好食品制作、加工过程的管理，严格把控各类原材料、调味料的使用量，避免过度取用和不必要的消耗，杜绝人为浪费。对可再次利用的原材料，制定详细且合理的使用计划，并报采购人审核。例如，对于剩余的边角料，会根据其特性，将其转化为其他菜品的原料，确保资源得到充分利用。同时，在加工过程中，会严格遵循标准流程，提高原材料的利用率，降低成本。

2、供货渠道筛选

事前严格筛选供货渠道与资质，确保所采购的原材料新鲜、合法、可追溯。结合采购量、季节波动和供应链稳定性，运用科学的方法测算食材价格。在保证符合合同报价的前提下，为客户提供高性价比的餐饮服务。通过选择优质的供货渠道，避免因原材料质量问题导致的浪费和成本增加，从源头上控制成本。

（二）餐具损耗率控制

1、损耗率承诺

承诺将餐具年损耗率严格控制在 20%以内，超出部分由我公司负责承担。在日常使用过程中，会加强对餐具的管理和维护，制定完善的餐具使用制度。对员工进行培训，提高其爱护餐具的意识，避免因人为因素造成餐具的损坏和丢失。定期对餐具进行盘点和检查，及时发现问题并采取措施解决。

2、使用与保管

对招标方提供的餐具会妥善保管和爱惜使用。在签署合同时，会对现有餐具进行详细的验收，确保餐具的数量和质量符合要求。在服务过程中，若发现餐具有损坏情况，会立即报修。同时，规范员工使用餐具的行为，通过培训和教育，提高员工的节约意识，减少不必要的损耗。



餐具使用保管

（三）节能计划制定

1、能耗统计分析

承诺安全使用能源，定期收集、统计并分析水、电耗能情况和原因，并及时报给招标方。通过对能耗数据的深入分析，找出能耗高的环节和原因，为制定节能计划提供准确的依据。例如，分析不同时间段的用电量，找出用电高峰时段，采取相应的措施进行调整。

2、节能计划实施

根据必要、节俭等要求制定节能计划供招标方参考，并严格按照计划实施。在食堂运营过程中，采取以下节能措施：一是采用节能设备和技术，如节能灯具、节能炉灶等；二是优化能源使用方式，合理安排设备的使用时间；三是加强对员工的节能培训，提高员工的节能意识。通过这些措施，降低能源消耗，实现成本控制。

（四）反浪费工作指南

1、宣传与监督

承诺配合采购人做好各类节俭、节约、杜绝浪费的宣传工作，严格遵守和宣导《机关食堂反浪费食品工作指南》GB/T42967-2023 要求，积极监督食品浪费行为。通过张贴宣传标语、开展宣传活动等多种方式，提高就餐人员的节约意识。同时，建立监督机制，对浪费行为进行及时制止和纠正。



反浪费工作宣传

2、食品制作管理

在食品制作过程中，严格按照食谱和用量进行操作，避免过度制作和浪费。对剩余的食品进行合理处理，如将可食用的剩余食品捐赠给慈善机构。同时，加强对食品制作过程的管理，提高原材料的利用率，减少浪费。

（7）提供节能节水、环保减排方案

1)节能节水方案

一、总则

1、为加强能源、资源的管理，科学合理地利用能源、资源，杜绝浪费现象发生，降低生产成本，提高企业经济效益，特制定本办法。

2、本办法适用东城区文化活动中心食堂经营服务，其中包括后厨生产、员工就餐中所涉及的能源、资源得消耗。

二、生产用水管理

1、生产用水应根据实际加工原材料的特性，定性、定量的使用水源。无需使用流动水的应用容器盛装。

2、灶台引水管不使用时要及时关闭不得一直处于打开状态。蓄水槽内不能有隔日用水。

3、蒸箱不使用时要及时关闭水源，并放尽箱内多余积水。

4、对于冷藏、冰冻原料化冻尽量不使用流动用水，减少用水的损耗。

5、操作区域清扫用水要适量，达到能清扫的效果即可。就餐区域不得用水直接扑于地面清扫，必须使用湿拖把清扫。

三、生产用电管理

1、食堂要定期统计总用电量，划分重点用电单位，实施重点监管。降低能源消耗。

2、食堂照明设施要定期检查，以防漏电耗电，人员不在照明区域内的要及时关闭电源，养成人走关灯的习惯。照明设施要尽量使用节能灯管。

3、紫外线灯按程序操作，不可一直常亮，消毒后及时关闭，不得在人

员操作时一直处于开灯状态。

4、厨房间及就餐区域所有电器生产设备及照明设备不用时都要及时关闭电源，冰箱要及时清理积冰防止冰箱一直处于高功耗的状态。

5、就餐区域空调要在餐前 5 分钟打开，不得过早打开空调，空调使用温度范围为：夏天温度低于 28℃，冬天温度高于 10℃的不得开启空调，夏天制冷不得低于 26℃，冬天制热不得高于 20℃。

四、食堂液化气

由于食堂初期没有天然气，所以必须采购液化气，采购时要严格按照采购流程和制度执行，选择质优可靠的供应商，验收时对液化气过磅称重，不使用时要立即关闭阀门，减少液化气的损失，造成浪费。气压低时要及时更换，切不可盲目节省用热水热敷气灌，造成事故发生。

五、设备及就餐器具

1、后厨生产设备要定期检查维护，出现故障及时排查，以免造成重大损失。生产设备要时常维护保养，确保设备在最佳的工作状态。

2、就餐区域的设备要每餐检查，确保每一餐的顺利进行，出现问题及时报相关部门维修，时常进行维护保养工作。

3、照明设施要定期检查，发现问题及时排查，灯管要及时更换，定期做全面的检查和清洁。

4、食堂区域内所有设施、设备、用具责任到人，分工明确。

5、就餐餐具要定期检查有无损坏和破损，清点数目是否符合，就餐员工要爱惜食堂公共用品，食堂员工不得监守自盗。餐具清洗及消毒过程中要轻拿轻放，不得无乱摆放，造成餐具的损耗。

六、易耗品

1、食堂的易耗品统一由仓库管理员保管，其他人员未经食堂管理人员同意不得擅自领取。

2、易耗品要严格控制，做到定人、定量、定时间。

3、生产用易耗品应规定使用时间，使用人员和使用数量，未按规定执行的超出预算的应个人承担相关费用。

4、就餐易耗品要定人、定量，可按实际需要填补。

5、其他用品要定人保管使用，切不可浪费，严禁食堂工作人员盗取食堂公共财物。

2)环保减排方案

一、总则

1、为加强能源、资源的管理，科学合理地利用能源、资源，杜绝浪费现象发生，降低生产成本，提高企业经济效益，特制定本办法。

2、本办法适用餐厅委托管理服务，其中包括后厨生产、员工就餐中所涉及的能源、资源得消耗。

二、生产用水管理

1、生产用水应根据实际加工原材料的特性，定性、定量的使用水源。无需使用流动水的应用容器盛装。

2、灶台引水管不使用时要及时关闭不得一直处于打开状态。蓄水槽内不能有隔日用水。

3、蒸箱不使用时要及时关闭水源，并放尽箱内多余积水。

4、对于冷藏、冰冻原料化冻尽量不使用流动用水，减少用水的损耗。

5、操作区域清扫用水要适量，达到能清扫的效果即可。就餐区域不得用水直接扑于地面清扫，必须使用湿拖把清扫。

三、生产用电管理

1、餐厅要定期统计总用电量，划分重点用电单位，实施重点监管。降低能源消耗。

2、餐厅照明设施要定期检查，以防漏电耗电，人员不在照明区域内的要及时关闭电源，养成人走关灯的习惯。照明设施要尽量使用节能灯管。

3、紫外线灯按程序操作，不可一直常亮，消毒后及时关闭，不得在人员操作时一直处于开灯状态。

4、厨房间及就餐区域所有电器生产设备及照明设备不用时都要及时关闭电源，冰箱要及时清理积冰防止冰箱一直处于高功耗的状态。

5、就餐区域空调要在餐前 5 分钟打开，不得过早打开空调，空调使用温度范围为：夏天温度低于 28℃，冬天温度高于 10℃的不得开启空调，夏天制冷不得低于 26℃，冬天制热不得高于 20℃。

四、餐厅液化气

由于餐厅初期没有天然气，所以必须采购液化气，采购时要严格按照采购流程和制度执行，选择质优可靠的供应商，验收时对液化气过磅称重，不使用时要立即关闭阀门，减少液化气的损失，造成浪费。气压低时要及时更换，切不可盲目节省用热水热敷气灌，造成事故发生。

五、设备及就餐器具

1、后厨生产设备要定期检查维护，出现故障及时排查，以免造成重大损失。生产设备要时常维护保养，确保设备在最佳的工作状态。

2、就餐区域的设备要每餐检查，确保每一餐的顺利进行，出现问题及时报相关部门维修，时常进行维护保养工作。

3、照明设施要定期检查，发现问题及时排查，灯管要及时更换，定期做全面的检查和清洁。

4、餐厅区域内所有设施、设备、用具责任到人，分工明确。

5、就餐餐具要定期检查有无损坏和破损，清点数目是否符合，就餐员工要爱惜餐厅公共用品，餐厅员工不得监守自盗。餐具清洗及消毒过程中要轻拿轻放，不得无乱摆放，造成餐具的损耗。

六、易耗品

1、餐厅的易耗品统一由仓库管理员保管，其他人员未经餐厅管理人员同意不得擅自领取。

2、易耗品要严格控制，做到定人、定量、定时间。

3、生产用易耗品应规定使用时间，使用人员和使用数量，未按规定执行的超出预算的应个人承担相关费用。

4、就餐易耗品要定人、定量，可按实际需要填补。

5、其他用品要定人保管使用，切不可浪费，严禁餐厅工作人员盗取餐厅公共财物。

（8）提供卫生安全的控制和实施方案

一、总则

为规范食堂社会化服务项目的卫生安全管理，确保用餐人员的身体健康与饮食安全，提高食堂服务质量和管理水平，特制定本管理制度。本制度适用于所有参与食堂社会化服务项目的工作人员及管理人员，旨在通过制度化、规范化的管理，保障食堂卫生安全工作的有效实施。

二、服务质量管理

2.1 人员要求

着装规范：食堂服务人员需统一着装，保持衣着整洁，佩戴工牌，展现良好的服务形象。

专业培训：所有工作人员必须经过食品安全、个人卫生及服务礼仪等相关培训，并取得相应资格证书后方可上岗。

服务意识：提高服务意识，对待用餐人员要热情礼貌，耐心细致，确保服务质量。

2.2 服务时间与环境

准时服务：食堂服务人员需按规定时间和地点提供服务，不得私自离岗。

环境整洁：保持用餐环境整洁卫生，包括餐桌、椅子、地面等区域的清洁，以及良好的通风换气，确保空气清新。

三、食品安全管理

3.1 采购管理

合法采购：食品采购需严格按照国家食品安全法规进行，确保食品来源合法、质量合格，严禁采购过期、变质食品。

索证索票：采购食品时，需向供应商索取有效的卫生许可证、产品合格证等相关证明文件。

3.2 储存管理

分类储存：食品应按照种类、储存条件进行分类储存，防止交叉污染。

温湿度控制：需低温保存的食品应存放在指定冷库，严格控制储存环境的温湿度。

3.3 加工与烹饪

规范操作：食品加工过程中需严格遵守操作规程，确保食品熟透，防止食物中毒。

留样制度：每餐次的食品应留样保存一定期限，以备食品安全事件调查。

四、食品卫生管理

4.1 餐具卫生

清洗消毒：餐具需经过严格的清洗消毒流程，确保清洁卫生。洗碗间及消毒间应保持整洁，严禁存放有毒物品。

封闭存放：消毒后的餐具应干燥后放入指定位置，加盖封闭，防止细菌侵入。

4.2 厨房卫生

定期检查：厨房卫生需定期检查，包括厨房设备、设施、用具的清洁情况，以及食品加工场所的卫生状况。

严禁吸烟：厨房内严禁吸烟，严禁乱扔垃圾，保持良好的工作环境。

五、用餐环境管理

整洁有序：用餐环境应保持整洁有序，餐桌、餐椅摆放整齐，地面无垃

圾。

消毒设备：食堂应按要求设置用餐消毒设备，对餐具进行定期消毒。

六、服务监督管理

6.1 外部监督

配合检查：食堂应接受劳动监察、食品监管、卫生监督等相关部门的监督检查，并积极配合开展工作。

6.2 内部自查

自我检查：食堂应建立健全自我检查机制，定期对食品安全和服务水平进行自查，发现问题及时整改。

6.3 员工监督

意见反馈：鼓励员工提出对食堂服务的意见和建议，对合理建议进行采纳和改进。

七、处罚与奖励

7.1 处罚措施

对违反食堂社会化服务管理制度的行为，食堂管理部门将视情节轻重给予口头警告、书面通报、停职、辞退等处罚。

7.2 奖励机制

对在食堂服务工作中表现突出的员工，食堂管理部门将给予奖励和表彰，激发员工的工作热情和积极性。

八、宣传与培训

8.1 宣传普及

食堂应通过各种途径向员工和用餐者宣传和普及食堂社会化服务管理

制度，提高员工和用餐者的认识和理解。

8.2 教育培训

食堂应定期开展食堂社会化服务管理制度的宣传教育培训活动，提高员工的意识和水平，确保管理制度的有效执行。

九、附则

本管理制度自发布之日起实施，食堂管理部门将根据实际情况进一步细化、完善，并结合实际情况进行落实和监督，确保食堂社会化服务管理制度得到有效执行，为员工提供健康的饮食保障。

（9）考核指标及措施

对自身服务自查自纠的能力、考核机制办法的管理、检查、验收及奖惩机制。

一、考核办法

在餐饮行业中，服务人员的专业素养、服务态度及工作效率直接关系到顾客的用餐体验与食品安全。因此，建立一套科学、公正、全面的考核办法至关重要。以下是我司针对食堂工作人员的考核办法：

1.岗位职责履行情况考核

工作效率：评估员工完成工作任务的速度与质量，如备餐时间、餐具摆放整齐度等。

服务态度：通过顾客反馈、同事评价及现场观察，考核员工的服务态度是否热情、耐心、细致。

团队协作：考察员工在团队中的合作能力，包括与同事间的沟通协作、相互支持等。

2.食品安全知识考核

定期组织食品安全知识培训，并通过考试形式检验员工掌握情况，确保每位员工都能严格遵守食品安全规范。

考核内容涵盖食品储存、加工、烹饪、留样等各个环节的卫生标准与操作流程。

3.技能水平考核

根据岗位需求，进行专业技能考核，如烹饪技术、面点制作、食材识别与处理等。

鼓励员工参加外部技能认证，对取得相关证书的员工给予奖励，提升团队整体技能水平。

4.顾客满意度调查

定期通过问卷调查、在线评价等方式收集顾客反馈，将顾客满意度作为考核的重要指标之一。

分析顾客意见，针对问题进行整改，并将整改效果纳入员工考核体系。

5.绩效考核与激励机制

根据上述各项考核结果，综合评定员工绩效，实施奖惩制度。

对表现优秀的员工给予物质奖励、晋升机会或表彰，激发员工工作积极性；对表现不佳的员工进行辅导与培训，帮助其提升。

二、健康保障措施

餐饮服务人员的健康状况直接关系到食品安全与顾客健康，因此，必须采取严格的健康保障措施：

1.健康体检制度

所有新入职员工必须提供有效的健康证明，包括无传染病、皮肤病等证明。

在职员工每年至少进行一次全面健康体检，确保身体健康状况符合从事餐饮工作的要求。

2.个人卫生管理

严格要求员工遵守个人卫生规范，如穿戴整洁的工作服帽、勤洗手、不留长指甲、不佩戴首饰等。

定期进行个人卫生检查，对不符合要求的员工进行提醒与指导。

3.工作环境卫生

保持食堂内外环境清洁卫生，定期进行大扫除与消毒，减少细菌滋生。

确保食品加工、储存、销售等各个环节的卫生条件符合国家标准。

4.食品安全培训

定期组织食品安全知识培训，提高员工对食品安全的重视程度与防范意识。

培训内容包括食品中毒预防、个人卫生习惯、食品加工规范等。

5.应急处理机制

建立完善的食品安全应急预案，明确应急处置流程与责任人。

一旦发生食品安全事故，立即启动应急预案，迅速采取措施控制事态发展，保障顾客与员工安全。

综上所述，通过科学合理的考核办法与健康保障措施，可以有效提升餐饮保障服务人员的专业素养与服务质量，确保食品安全与顾客健康。

三、自查自纠能力

松江区机关事务管理局餐饮管理服务高度重视自查自纠工作，将其视为保障食品安全、提升服务质量的重要手段。自查自纠能力主要体现在以下几个方面：

1. 制度建设：制定完善的自查自纠制度，明确自查自纠的频率、内容、方法及责任人，确保自查自纠工作的有序开展。

2. 人员培训：定期对餐饮服务人员进行食品安全知识、操作规范等方面的培训，提升员工的自查自纠意识和能力。

3. 自查内容：涵盖人员健康与卫生管理、食材采购与储存、食品加工

制作过程、餐具清洗消毒保洁、经营场所与设施设备维护等多个方面，确保自查无死角。

4. 问题整改：对自查中发现的问题，及时制定整改措施并跟踪整改效果，确保问题得到有效解决。

四、考核机制办法的管理

1. 考核标准：制定详细的考核标准，包括自查自纠的频率、质量、整改效果等方面，确保考核工作的公正性和准确性。

2. 考核周期：实行定期考核与不定期抽查相结合的考核方式，确保考核工作的全面性和及时性。

3. 考核实施：由专门的考核小组负责实施考核工作，考核小组由具有丰富餐饮管理经验的专业人员组成，确保考核工作的专业性和权威性。

4. 考核结果应用：将考核结果作为员工绩效评估、奖惩的重要依据，激励员工积极参与自查自纠工作。

五、检查与验收

1. 内部检查：由餐饮管理部门定期对自查自纠工作进行内部检查，确保各项自查自纠措施得到有效落实。

2. 外部验收：邀请第三方专业机构对自查自纠工作进行外部验收，确保自查自纠工作的客观性和公正性。

3. 验收标准：制定明确的验收标准，包括问题整改的完整性、有效性等方面，确保验收工作的准确性和严谨性。

4. 验收反馈：对验收中发现的问题，及时给予反馈并督促整改，确保自查自纠工作的持续改进。

六、奖惩机制

1. 奖励措施：

对在自查自纠工作中表现突出的员工给予表彰和奖励，如颁发荣誉证书、奖金等。

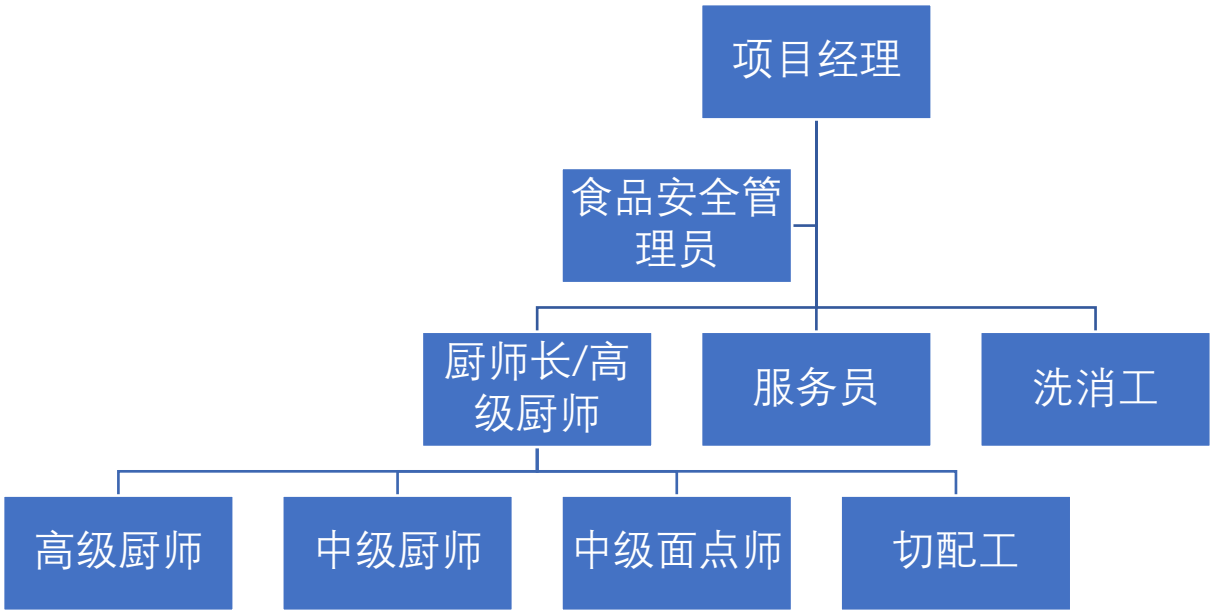
将自查自纠工作纳入员工绩效评估体系，作为晋升、加薪的重要依据。

2. 惩罚措施：

对在自查自纠工作中敷衍了事、整改不力的员工给予批评教育、警告等处罚。

对因自查自纠工作不到位导致食品安全事故的，依法依规追究相关责任人的责任。

（10）提供食堂组织结构及人员配备和培训计划



1、餐饮服务人员招聘与选拔

（1）招聘流程与标准

招聘流程严格遵循公平、公正、公开的原则，旨在吸引和选拔具备优秀素质的餐饮服务人员。首先，通过多渠道发布招聘信息，包括在学校官网、社交媒体平台以及知名招聘网站上发布职位详情，明确岗位职责和任职要求，以吸引有志于投身餐饮服务行业的求职者。在收到求职者的简历后，人力资源部门会进行初步筛选，主要考察求职者的教育背景、工作经验、健康状况以及个人技能是否与岗位需求相匹配。

初试阶段，采用笔试的形式来全面测试求职者的基本素质和专业知识。笔试内容涵盖餐饮服务基础知识、行业动态、服务流程、卫生安全规范等方面，通过此环节，选拔出具备扎实专业基础和良好发展潜力的候选人。复试阶段则侧重于面试，通过面对面的交流互动，深入考察求职者的个人品质，包括诚信度、责任感、耐心细致程度等；同时，评估其服务意识、应变能力和沟通能力，以便选拔出既能满足当前岗位需求，又具有长远发展潜力的优

秀餐饮服务人员。

在做出录用决定前，还会对拟录用人员进行背景调查和体检检查，确保其具有良好的个人背景和健康的身体条件，能够胜任餐饮服务工作。整个招聘流程都旨在确保选拔出最合适的餐饮服务人员，为学校师生提供优质、高效的餐饮服务体验。

（2）选拔与面试要求

在选拔过程中，我们高度重视求职者的综合素质与岗位需求的匹配度。在面试环节，我们要求求职者展示出良好的仪态仪表，这不仅是对其专业能力的考察，更是对其职业素养和个人形象的全面评估。我们期望每一位候选人都能展现出礼貌得体的言行举止，以及符合餐饮服务行业规范的职业形象。

面试中，我们着重考察求职者的沟通能力。作为餐饮服务人员，与顾客的良好互动是至关重要的。我们期望求职者能够清晰、准确地表达自己的观点和意图，同时善于倾听他人的意见和建议，从而提供更加贴心周到的服务。此外，团队合作精神也是我们考察的重要方面。我们希望求职者能够积极参与到面试过程中，主动与面试官和其他候选人进行交流和合作，展现出良好的团队精神和协作能力。

为了更全面地评估求职者的实际工作能力，我们还采用了情景模拟和案例分析等手段。通过设定具体的模拟场景或案例背景，观察和分析求职者的反应速度、问题解决能力和应变能力等方面的表现。例如，模拟处理客户投诉的情景，观察求职者如何冷静应对、倾听问题、采取有效措施解决纠纷等；或者通过分析真实的餐饮服务案例，看其如何运用专业知识解决实际问

题。这些方法和手段有助于我们更准确地判断求职者在实际工作中的表现和潜力，从而做出更为明智的选拔决策。

在整个选拔过程中，我们严格遵循既定的标准和程序，确保每一环节都公正公平、透明公开。我们力求选拔出具备专业素养、良好品德和服务意识的餐饮服务人员，以为师生提供优质的餐饮服务为目标，不断努力提升服务质量和管理水平。

2、餐饮服务人员培训与发展

（1）培训内容与方式

培训内容涵盖了广泛且深入的领域，旨在全面提升服务人员的专业素养和服务品质。首先，基础知识的传授包括但不限于餐饮行业的基本运营规则、服务流程以及客户沟通技巧等，旨在构建服务人员对行业的全面认知和基础服务能力。食品安全规范是培训中的重中之重，它涉及食品卫生法律法规、食品加工储存标准、餐具消毒规定等，确保服务人员充分理解和严格遵守相关法规，保障消费者的饮食安全。

服务礼仪的培训则着重提升服务人员的仪态仪表和待客之道，从着装规范、言行举止到专业服务流程，形成一套完整的服务行为准则。菜品知识部分深入挖掘各类菜系的特色、烹饪技巧和营养价值，使服务人员能够提供更为精准且富有吸引力的菜品介绍和服务。操作技能实操训练则包括但不限于点餐系统使用、菜品制作基础、酒水服务、收银结算等实际操作技能，通过模拟实战环境进行反复练习，确保服务人员熟练掌握各项服务技能。

在培训方式上，我们采用多元化和互动性强的模式，确保培训效果的最大化。集中授课式培训能够一次性覆盖大量信息，同时配合案例分析和理论

讲解，使知识传授更为系统化。现场示范则通过资深员工的实际操作展示，让新员工直观感受标准服务流程和技巧，提升学习效率。实操演练环节则要求服务人员亲自上手，模拟真实工作场景，对各个环节进行反复练习和修正。

在线学习平台的应用则打破了时空限制，使得服务人员能够随时随地进行碎片化学习，巩固知识点记忆，提升学习体验。通过这种混合式培训方式，我们能够实现内容的系统传授与实践操作的灵活性相结合，有效提高服务人员的实操能力和应对复杂工作场景的综合素质。

（2）培训效果评估与反馈

培训结束后，我们采取多元化的考核方式来全面评估服务人员的培训效果。其中，理论考试环节涵盖书面答题和计算机操作等部分，旨在检验服务人员对相关知识的理解和应用能力。实操考核则通过模拟真实工作环境，对服务人员的实际操作技能和服务流程执行情况进行打分评价，确保其具备独立上岗的能力。为了获取更为全面和客观的反馈，我们还设计了详尽的问卷调查，涵盖服务态度、技能掌握、知识理解等多个维度，通过大数据分析来精准定位培训成效及存在问题。

根据评估结果，我们会及时调整和优化培训内容与方法。对于表现不佳的部分，我们将深入挖掘原因，更新和完善培训大纲和教程，以符合行业发展和市场需求；对于特别突出的优点和缺点，我们将通过后续培训计划进行强化或补充教育。同时启动反馈机制，鼓励所有服务人员主动参与培训质量的改善活动，通过收集并认真对待他们的意见和建议，持续迭代和升级培训体系。这一过程旨在确保我们的培训内容紧跟行业趋势，方法与时俱进且具有针对性，从而不断提升服务团队的整体素质和业务水平。

（3）职业发展路径与规划

我们为餐饮服务人员精心设计了清晰且具有吸引力的职业发展路径和规划。从最初的初级服务员开始，他们需要掌握基础服务技能和礼仪知识，逐步晋升至中级服务员、高级服务员等岗位。为了激励员工不断提升自身素质和业务能力，公司设立了绩效考核制度、技能竞赛活动以及优秀员工评选机制等。这些活动不仅有助于激发员工的积极性和创造力，还能为他们的职业发展提供有力的支持和保障。

3、餐饮服务人员日常管理

（1）工作安排与调度

在餐饮服务人员日常管理中，合理的工作安排与调度至关重要。需要根据食堂的运营时间、餐饮需求以及服务人员的专业技能，精心编排工作计划和排班表。确保每个时间段都有合格的服务人员值守，保证餐饮服务的正常运行。同时，考虑到服务人员的个人能力和特点，应灵活调度岗位，实现人力资源的最优配置，既能满足食堂运营需求，又能充分发挥每位服务人员的优势，提高整体工作效率。

（2）绩效考核与激励机制

为了提升餐饮服务质量，建立一套完善的绩效考核体系是关键。应从服务态度、工作效率、菜品质量以及客户满意度等多个维度对服务人员进行全面考核。通过设立明确的评价指标和奖惩措施，确保考核结果公正、客观。在此基础上，实施差异化的激励机制，如奖金、晋升机会和荣誉表彰等，以激发服务人员的积极性和创造力。此外，还可以通过定期评选优秀员工、组织技能竞赛等方式，增强服务人员的职业认同感和归属感，进而推动整体服

务水平的提升。

（3）健康管理与安全措施

在餐饮服务中，服务人员的健康状况直接关系到食品的安全与卫生。因此，必须高度重视服务人员的健康管理和安全措施。应定期组织健康检查，确保服务人员身体健康，符合餐饮服务岗位要求。同时，加强安全教育培训，提高服务人员的安全意识和应急处理能力。通过完善的安全管理制度和设施，保障食堂运营的安全稳定。此外，还需关注服务人员的心理健康，提供必要的心理辅导和支持，帮助他们在工作中保持良好的心态和精神状态。

表格：健康检查与安全培训记录表

员工姓名	健康检查时间	健康检查结果	安全培训时间	培训内容	培训结果

表格：健康管理与安全措施执行记录

日期	健康检查执行情况	安全培训执行情况	安全检查发现的问题	改进措施

4、餐饮服务人员沟通与协作

（1）内部沟通机制与渠道

内部沟通机制是餐饮服务团队高效运作的关键要素。首先，制定并实施一系列定期的内部会议制度，如每日早会、周工作总结会以及月度绩效评估会等，确保所有员工能及时获取公司或部门最新的工作动态和政策指示。通过这些会议，可以布置任务、分享成功案例、讨论问题解决方案，以及表彰

优秀员工，从而激励全体员工积极参与团队建设与业务发展。同时，建立多层次、多维度的工作汇报体系，包括书面报告、口头汇报、电子化平台汇报等，确保每一名服务人员的工作进展、遇到的问题以及他们的需求和建议能够迅速上传至管理层，以助于管理层做出快速且准确的决策。此外，利用现代信息技术手段搭建线上沟通平台，如企业内部社交媒体、即时通讯工具或者项目管理软件等，促进员工之间的即时交流和信息共享，提高工作效率。

鼓励服务人员之间的交流与协作。通过组织定期的团队建设活动、开展跨部门互动项目，或者实行轮岗制度等方式，增进员工间的相互理解与默契度，形成团结互助、共同进步的良好工作氛围。同时，设立专门的意见收集箱、开展满意度调查等活动，收集并分析员工对于工作流程、培训需求以及团队管理等方面的看法和建议，持续优化内部沟通环境，不断提升员工的工作满意度和忠诚度。

（2）与其他部门的协作方式

与其他部门的协同工作对于提升整体运营效率和服务质量至关重要。具体而言，与采购部门密切配合，共同制定食材采购计划，确保食材的新鲜度、营养价值和口感符合标准；同时，与仓储部门协作，合理规划食材存储空间，建立严格的库存管理制度，防止食物过期或浪费；与厨师长定期举行联席会议，共同讨论菜单设计、烹饪工艺改进及食品安全等问题，以确保菜肴的多样性和营养均衡。此外，还可以通过跨部门联合工作小组的形式，将不同部门的人员组合在一起，共同解决工作中遇到的问题，提高工作效率和服务质量。这种跨部门协作的方式能够促进信息的快速传递和共享，加强不同部门之间的联系，确保食堂的整体运营效率和服务质量得到提升。

（3）客户服务与反馈处理

客户服务不仅包括日常的服务质量监控与提升，更体现在对客户反馈的高度重视上。首先，设置开放式的意见收集渠道，如意见箱、在线评价系统和服务热线等，以便实时收集并掌握广大师生对于餐饮服务各方面的意见和建议。其次，建立快速响应机制，对师生反映的问题采取零容忍态度，及时调查核实并采取有效措施进行整改，确保问题得到妥善解决，从而维护并提升餐饮服务的品牌形象。再者，定期开展客户满意度调查，通过数据分析深入了解客户需求变化和服务优势劣势，找准改进服务的着力点。通过持续优化服务流程、提升服务质量以及个性化服务水平等手段，不断满足甚至超越师生的期待，赢得更高的客户满意度和忠诚度。

（11）按照采购人的疫情防控要求，制定食堂防控方案

为提高公司预防和控制流行病疫情的能力和水平，规范疫情的应急处置工作，普及防治知识，完善应急处置机制，减轻直至消除危害，保障用餐人员的身体健康与生命安全，维护正常的社会生产秩序和稳定，制定本预案。

（1）根据防控疫情应急预案制订本应急预案。

（2）对食堂现有的相关物资和设备配备情况进行一次清点，及时补充配备。



（3）强化健康教育工作，向全体员工做好流感等疫情基本常识和预防知识的宣传教育活动。培养良好的卫生习惯，通过教育让员工了解流感等疾病可防、可控、可治，提高员工的自我保护意识和防病能力，避免产生不必要的恐慌情绪，普及科学防范知识。通过适当的形式对员工及用餐客户进行宣传，提醒一旦发现有流感等疫情症状，应尽早到医院就诊治疗。

1、疫情监测、报告和公布

（1）疫情的检测

各小组负责开展的日常监测工作，及时、准确预警预报疫情，要求每日晨检一次。

（2）疫情的报告

1）流感疫情，等群发性疾病实行逐级报告制度。

2）任何人发现发生或疑似流感或群发性疾病时，必须立即向领导小组报告，接到报告后领导小组成员应立即赶往现场了解情况，并按要求向上级报告。

（3）疫情报告形式

1）每位员工每天早晨下午汇报；领导小组负责向上级报告。

2）自发生即日起，应每天上报一次疫情。

3）任何人不得瞒报、缓报、谎报或阻碍他人报告疫情。

2、安全科学防疫实施方案



（1）食堂环境防疫消杀日常预防机制

1）每天早餐前后、午餐前后、晚餐前后对食堂区域进行防疫消杀各一次，包括桌椅、地面、墙壁、食堂进出门、食堂进出门把、餐厨垃圾存放容器，保留防疫消杀记录，每次防疫消杀后关闭食堂所有的门窗半个小时，以确保食堂空间的消毒液浓度，然后打开食堂所有的门窗通风半个小时，散去残留的消毒液味道。

2）餐前防疫消杀在人员就餐前一个半小时前进行，以确保人员就餐

时食堂空间没有残留的消毒液。

3）保留每次防疫消杀的记录包括消杀的方法、消杀的时间、消杀人、消杀位置、消杀液的浓度配比等

备注：若可行的情况，可以在食堂内安装紫外灯，定时开启紫外灯对食堂内环境消毒杀菌。

（2）炊具消毒管理

1）做饭用的工作工具一律放在消毒柜内彻底消毒，严禁不消毒直接使用，其他不能放在消毒柜消毒的工作工具可以用 75 度的食用酒精棉球擦拭消毒，然后再用流水充分冲洗。

2）每次炊具消毒必须保留消毒记录比如消毒柜开启的时间、结束的时间、消毒柜红外线波长等。

（3）防护物资准备与发放

1）公司为食堂工作人员配备相应的防护物资如一次性医用防护口罩、一次性防护手套、消毒液、消毒喷壶、医用消毒酒精棉球等，由食堂管理人员保管和发放。

2）早餐、午餐、晚餐每次作业前必须发放，每次发放必须保留相应的领用登记记录。

（4）工作人员规范管理

工作人员除了严格执行公司发布的《食堂管理规定》要求之外，还必须服从以下管理

1）由专人采用非接触式的红外体温检测仪每四个小时对工作人员检测体温一次，保留体温检测记录，做到一人一表，正常方可作业，一旦发现

异常（高于 37）3℃）及时单独隔离，并第一时间联系定点医院复查确认（备注：为了防止体温检测仪本身的误差导致误会，可行时，配备两种体温检测仪，以确保体温检测的准确性与可靠性）

2）工作人员每次作业前必须从行政部门领取 75 度的食用酒精棉球擦拭消毒后方可作业

3）食堂工作人员作业时必须规范佩戴口罩，手部套用一次性防护手套，穿戴防疫消杀过的工作服装，严禁不佩戴口罩和裸手作业，在作业过程中，严禁脱口罩打喷嚏或咳嗽，必须第一时间内移动到非作业区戴着口罩打喷嚏或咳嗽，同时及时更新口罩，更换下来的口罩采用密封扔到公司指定的容器内

4）若工作人员不住宿在项目地点，每次进出所投必须接受公司的体温监测，详细登记个人情况包括上班经过的路线、下班接触过的人群、去过的场所等，以备存查，体温监测合格后对手部消毒领取口罩，更换下来的口罩密封后扔到公司指定的密封容器内

5）若工作人员不住宿在项目地点，必须和概述签署《疫情期防疫控疫保证书》，严格遵守《疫情期防疫控疫保证书》规定的要求，必要时公司由专人定期电话回访跟踪调查。

备注：凡是不遵守公司防疫要求的工作人员，公司一律严惩，严重时予以报警处理。

（5）食材采购

1）必须到指定的农贸市场或超市采购蔬菜，严禁到小商小贩或路边摊采购，采购回来的蔬菜拣选后必须用流动的水充分清洗三遍，以确保蔬菜

的洁净

2）严禁采购任何的活动物或野生动物作为食材，采购的肉类必须符合国家检验检疫的要求，严禁到小商小贩或路边摊采购，同时要做好留样。

（6）外出采购食材人员管理

1）必须填写“外出申请放行条”，经行政部门负责人批准后方可外出，采购结束回公司必须接受公司体温监测的要求，同时要登记所去的场所和接触的人群，以备存查，一旦发现异常（高于 37）3℃）及时单独隔离，并第一时间联系定点医院复查确认。

2）采购结束回公司必须在门卫处对手部彻底防疫消毒，同时更新佩戴的口罩，更换下来的口罩采用密封措施丢弃到公司指定的密封容器内，严禁随意丢弃。

3）采购结束回公司的人员，凡是不遵守公司防疫要求的门卫有权拒绝开门，严重时采取报警处理。

（7）餐具管理

1）食堂提供的一次性餐具，每次开封使用前务必在紫外灯下照射半个小时方可使用，不再提供可循环使用的餐具。

2）使用后的一次性餐具采取集中防疫消杀后密封保存处理,严禁随意丢弃或放置。

3）公司鼓励员工自带餐具，自行保存保护好。

（8）就餐管理

1）运营部根据员工食堂就餐人员的实际情况和食堂就餐座位的实际情况，策划制定《分批就餐管理规定》发放通知到各部门执行，以防止就餐

时出现人员拥挤的情况。同时进出食堂大厅出入口，安装单独的多点式热成像自动测温设备，无需任何接触，配套专人看管设备，并对进出入人员信息进行保存，可以实时查看人员进出记录。



图：实时人员信息进出显示

2）所有就餐人员进入食堂就餐前，在食堂进出口对手部用 75 度的食用酒精棉球擦拭消毒（若对酒精过敏的人员，应提前告知消毒人员，更换其他类别的消毒液），擦拭过的酒精棉球丢入密封的容器内，严禁不消毒进入食堂

3）在消毒排队过程，人与人必须保持 1）5 米的间隔距离，严禁聊天说话

4）所有就餐人员进入食堂必须规范佩戴口罩，严禁不佩戴口罩或佩戴口罩不规范的人员进入食堂

5）就餐人员相互之间必须有安全的间隔距离（不低于 1）5 米），就餐期间严禁说话聊天

6）每批就餐结束后，由食堂工作人员对就餐位置采用 75 度的食用酒精擦拭消毒，两批就餐人员间隔时间不得低于 15 分钟。

（8）餐厨垃圾管理

1）每次就餐后产生的餐厨垃圾必须密封存放，严禁敞口存放。

2）存放餐厨垃圾的容器必须在每次更换时采取防疫消杀，严禁不防疫消杀直接放入食堂区域内使用。

3）到公司清运餐厨垃圾的外部单位严禁进入公司区域，每次清运时，由公司食堂负责人将餐厨垃圾搬运到公司大门口外，由清运人员取走，对于更换过的餐厨垃圾存放容器必须彻底防疫消杀。

（10）防疫控疫知识宣传

1）公司按照甲方的文件管理格式在食堂进出口、食堂内部张贴醒目的防疫控疫知识宣传画或看板，以随时提醒食堂工作人员和进出食堂人员的防疫控疫意识，确保在食堂区域真正有效落实政府的防疫控疫要求。

2）员工进场前应对食堂工作人员组织一次防疫控疫知识宣讲，以确保其明白和理解，确保得到有效落实。

（11）食堂防疫工作落实效果检查

1）防疫控疫工作小组应每天上午和下午对食堂的防疫控疫工作落实情况检查，以确保各项要求落到实处，防止出现任何的纰漏，保留相应的检查记录。

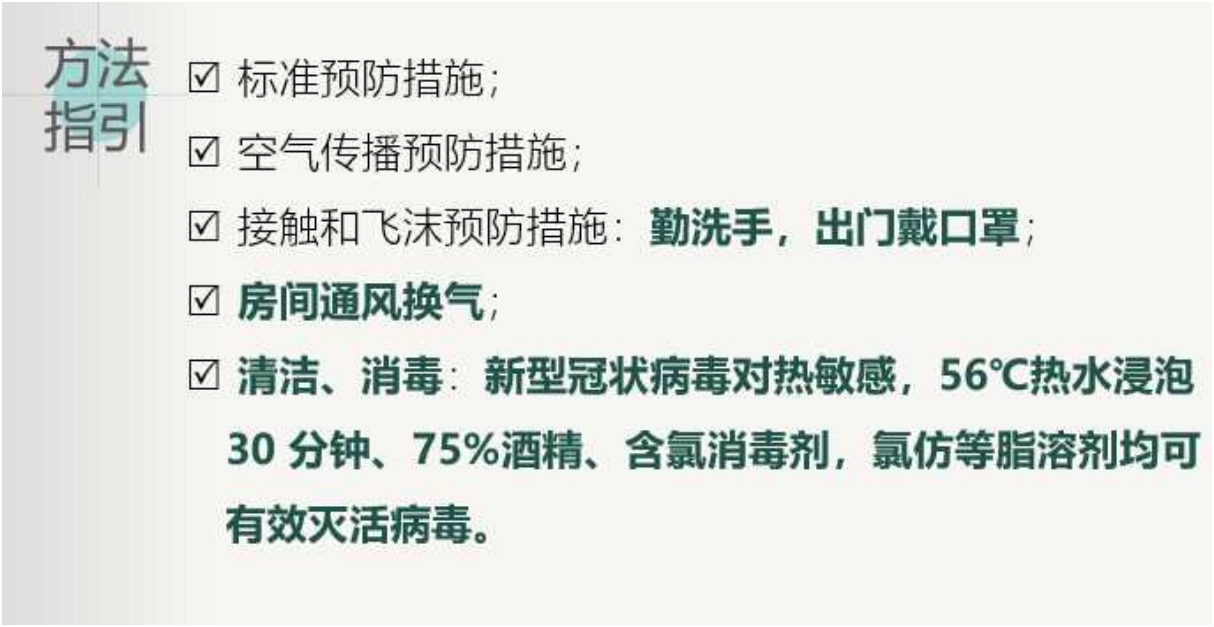
2）检查过程中一旦发现存在不到位的情况，必须追究相应责任人的责任并给予处罚。

3、疫情防治方案

正确洗手需掌握七步洗手法：


预防感染
从正确洗手开始
专业洗手7步法
Professional hand-washing 7-step
洗手温馨提示：
洗手在流水下进行，取下手上的饰物及手表，卷袖至前壁中段，如手有裂口，要用防水胶布盖严，打开水龙头，湿润双手。搓手步骤如图，每个步骤至少搓擦五次，双手搓擦不少于10-15秒种。双手稍低置，流水由手腕、手、至指点尖冲洗，然后擦干。
取适量洗手液于掌心
①内
掌心对掌心揉搓
②外
手指交叉,掌心对手背揉搓
③夹
手指交叉,掌心对掌心揉搓
④弓
双手互握,相互揉搓指背
⑤大
拇指在掌中转动揉搓
⑥立
指尖在掌心揉搓
⑦腕
旋转揉搓腕部直至肘部

新冠防控措施：


方法指引
☑ 标准预防措施；
☑ 空气传播预防措施；
☑ 接触和飞沫预防措施：勤洗手，出门戴口罩；
☑ 房间通风换气；
☑ 清洁、消毒：新型冠状病毒对热敏感，56℃热水浸泡30分钟、75%酒精、含氯消毒剂，氯仿等脂溶剂均可有效灭活病毒。

防护三宝



口罩



护目镜



消毒剂



不感染自己

不感染别人

不被别人感染

不看着别人被感染

防疫三要素：



通风



洗手



消毒

防疫 6S 管理



钟南山 5 点建议：

最高危 **电梯间**注意事项 （戴口罩）	次高危 **餐厅**注意事项！ （戴口罩）	高危 **办公室**注意事项 （戴口罩）	勤洗手！ 勤洗手！ 勤洗手！	科学的酒精消毒
空气极其不流通，无形的危险：刚刚有人咳嗽或打了喷嚏后离开，电梯按钮沾满了飞沫。	人流量最大、密度最高的区域	人员密集		
搭乘电梯一定要戴口罩。	1、坐下吃饭的最后一刻才脱口罩。	1、**佩戴口罩，谈话保持适度距离**	1、到单位后第一时间洗手。	对**手部会接触到的物件**进行消毒：手机、门把手、电梯按钮、鼠标、键盘、文具、桌子、椅子。
触碰完电梯按钮马上洗手。	2、避免扎堆就餐	2、**随时保持通风**	2吃东西前，先洗手。	酒精喷洒要覆盖物件，自然晾干即可，不用擦拭。
频繁为电梯间消毒，特别是按钮区。	3、避免面对面就餐	3、对门把手、键盘鼠标、文具、桌面进行必要酒精消毒。	3到过电梯间、餐厅等高危区的，回来马上洗手。	
楼层不高的不乘电梯，改走楼梯。	4、**避免就餐说话**		4外出回来，马上洗手。	
			5在接触自己面部、特别是鼻孔与眼睛前，先洗手。	

经常用含酒精成分的免洗洗手液清洁手或用肥皂和清水洗手。

理由： 用含酒精成分的免洗洗手液清洁手或用肥皂和清水洗手可以杀灭手上的病毒。



与他人保持至少 1 米（3 英尺）的距离。

理由：当人们咳嗽、打喷嚏或说话时，从鼻子或口腔溅出的飞沫可能含有病毒。如果您离得太近，就可能会吸入含有病毒的飞沫。



避免触摸眼、鼻、口。

理由：手接触许多可能被病毒污染的表面。如果用被污染的手触摸眼、鼻、口，就可能会被留在物体表面的病毒感染。

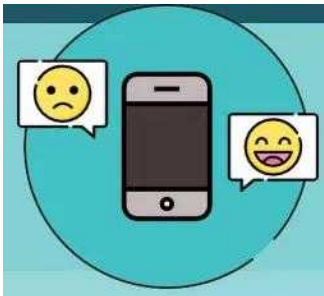
确保自己及周围的人保持良好的呼吸卫生习惯。打喷嚏或咳嗽时，需用弯曲的肘部遮挡口鼻，或用纸巾并立即妥善处置用过的纸巾。

理由：飞沫会传播病毒。应保持良好的呼吸卫生习惯，保护周围的人免受普通感冒、流感和新型冠状病毒等病毒侵害。



如果发热、咳嗽和呼吸困难，请及早就医。如果可能的话，提前致电医务人员，并遵循当地卫生部门的指导。

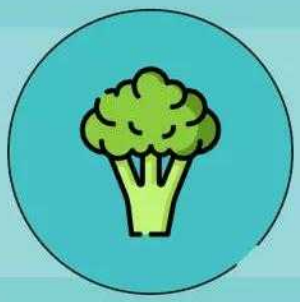
理由：国家和地方当局将提供有关您所在地区的最新信息。提前致电可以使医务人员快速指导您前往正确的医疗机构。这也有助于防止传播病毒以及其他感染。



在危机中感到悲伤、紧张、困惑、害怕或愤怒很正常。

和您信任的人交谈会有所帮助。应与亲友保持联系。

如果您必须留在家里，应保持健康的生活方式，例如维持适当的饮食、睡眠和锻炼，与一同在家的亲人交流，并通过电子邮件和电话与其他家人和朋友联系。



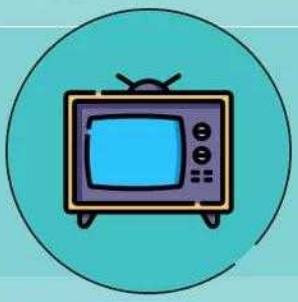


不要用吸烟、喝酒或吸毒平缓情绪。

若感到不知所措，可咨询卫生工作者或专业顾问。了解在必要时为满足身心需求应去何处和如何寻求帮助。

了解事实。收集可靠信息有助于您准确判断个人风险，然后采取合理的预防措施。找到您可以信任的可靠信息来源，例如世卫组织网站或当地或国家公共卫生机构。





减少您和家人花在看或听可能会使您感到沮丧的媒体报道上的时间，以此舒缓您的担忧和焦虑。

采用您过去使用过的帮助您成功走出逆境的技能，并利用这些技能帮助您在这次疫情的艰难时刻控制自己的情绪。



3.服务质量保证措施

C 服务质量保证措施：投标人保证餐饮服务质量的各种措施；服务质量检查、检验的方法和标准等。

（1）食材质量控制体系

（一）供应商资质审核标准

1、供应商资质审查

（1）营业执照核查

我公司会严格核查供应商的营业执照，确保其具有合法的经营资格。营业执照上的经营范围需涵盖所供应的食材类别，且处于有效期内。这是保障食材来源合法性的基础，只有具备合法经营资格的供应商，才能为我公司提供符合要求的食材。若营业执照存在过期、经营范围不符等问题，将直接影响食材供应的合法性和稳定性，因此我公司会仔细比对营业执照上的各项信息，确保其真实有效。

（2）食品经营许可审查

我公司会审查供应商的食品经营许可证，确认其具备从事食品销售或供应的合法资质。许可证的许可范围必须与所提供的食材相符，这是保障食品安全的重要环节。只有获得合法许可的供应商，才能在规定的范围内从事食品经营活动，确保所供应的食材符合相关法规和标准。若许可范围与所供食材不符，可能会导致食材来源不正规，存在食品安全隐患，因此我公司会严格审查食品经营许可证的各项内容。

（3）相关认证检查

我公司会检查供应商是否拥有如 ISO9001 质量管理体系认证、HACCP 食

品安全管理体系认证等相关认证。这些认证能够证明供应商在食材供应过程中的质量控制和管理水平。具备相关认证的供应商，在生产、加工、运输等环节通常有更严格的标准和规范，能够更好地保障食材的质量和安全。若供应商缺乏这些认证，可能在质量控制方面存在不足，因此我公司会将相关认证作为评估供应商的重要依据。

2、供货能力评估

（1）供应规模考察

我公司会考察供应商的生产规模和供应能力，确保其能够满足食堂日常的食材需求。食堂每天的就餐人数约为 950 人次，不同餐次的食材需求也有所不同，因此供应商需要具备足够的生产规模和稳定的供应能力。在高峰期，如节假日或特殊活动期间，食堂的食材需求会增加，供应商也必须能够保证稳定供应。我公司会通过实地考察、查阅资料等方式，了解供应商的生产设备、库存情况、员工数量等，评估其供应规模是否能够满足食堂的需求。

1）实地考察供应商的生产基地，了解其生产设备的先进程度和生产能力。

2）查阅供应商的库存记录，了解其库存水平和补货能力。

3）与供应商的员工交流，了解其工作效率和生产计划。



实地考察供应商生产基地

（2）物流配送能力

我公司会评估供应商的物流配送能力，包括配送车辆的数量、车况，配送人员的专业素质，以及配送路线和时间安排的合理性。配送车辆的数量和车况直接影响食材的运输效率和质量，若车辆不足或车况不佳，可能导致食材运输时间过长或在运输过程中受到损坏。配送人员的专业素质也至关重要，他们需要具备良好的服务意识和操作技能，能够确保食材的安全运输。合理的配送路线和时间安排能够减少运输时间和成本，提高配送效率。我公司会要求供应商提供详细的物流配送方案，并对其进行评估和审核。

（3）应急供应保障

我公司会了解供应商在遇到突发情况时的应急供应保障能力，如自然灾害、公共卫生事件等。在这些特殊情况下，食堂的食材供应可能会受到影响，因此供应商需要有相应的应急预案和措施，能够在特殊情况下维持食材的供应。我公司会要求供应商制定详细的应急预案，并定期进行演练，确保其在突发情况下能够迅速响应，保障食材的供应。同时，我公司也会与供应商建立密切的沟通机制，及时了解其应急供应情况。

3、信誉与口碑调查

（1）客户评价收集

我公司会收集供应商的客户评价，了解其在市场上的信誉和口碑。客户评价能够反映供应商在产品质量、服务态度、交货及时性等方面的表现。我公司会通过多种渠道收集客户评价，如问卷调查、电话访谈、网络评价等。通过对客户评价的分析和整理，我公司能够了解供应商的优势和不足，为选择合适的供应商提供参考。

1）设计详细的问卷调查，了解客户对供应商产品质量、服务态度、交货及时性等方面的评价。

2）通过电话访谈的方式，与客户进行深入交流，了解其对供应商的具体意见和建议。

3）关注网络评价平台，收集客户对供应商的评价和反馈。

（2）行业信誉查询

我公司会通过行业协会、监管部门等渠道，查询供应商的行业信誉记录。这些渠道能够提供供应商的违规经营、质量问题等不良记录，帮助我公司了解供应商的信誉状况。若供应商存在不良记录，可能会对食堂的食材供应和食品安全造成影响，因此我公司会谨慎选择。我公司会定期查询供应商的行业信誉记录，并将其作为评估供应商的重要依据。

（3）合作历史审查

我公司会审查供应商与其他客户的合作历史，了解其在合作过程中的表现。合作历史能够反映供应商的合同履行情况、售后服务等方面的能力。我公司会与供应商的其他客户进行沟通，了解其在合作过程中的满意度和

意见。通过对合作历史的审查，我公司能够评估供应商的合作可靠性，为选择合适的供应商提供参考。

（二）冷链物流温控管理

1、运输环节温控

（1）车辆温控设备检查

我公司每次运输前，都会对冷链运输车辆的温控设备进行检查，确保其正常运行，温度能够控制在规定的范围内。温控设备的正常运行是保障食材在运输过程中质量安全的关键。若温控设备出现故障，可能导致车厢内温度异常，影响食材的品质。我公司会安排专业人员对温控设备进行检查和维护，定期校准温度传感器，确保其测量准确。同时，我公司也会建立温控设备的维修记录，及时发现和解决问题。

（2）运输过程温度监测

在运输过程中，我公司会使用温度监测设备实时监测车厢内的温度，确保食材始终处于适宜的温度环境中。温度监测设备能够及时发现温度异常情况，并发出警报，提醒司机采取措施进行调整。若发现温度异常，司机应立即停车检查温控设备，并采取相应的措施，如调整制冷设备的功率、检查车厢的密封性等。我公司会要求司机定期记录车厢内的温度数据，并将其反馈给公司，以便公司进行监控和管理。

（3）运输时间控制

我公司会合理规划运输路线和时间，尽量缩短运输时间，减少食材在运输过程中的温度波动和损耗。运输时间过长会增加食材变质的风险，因此我公司会选择最短、最便捷的运输路线，并根据交通状况和天气情况合理安排

运输时间。同时，我公司会避免在高温时段进行运输，如中午时分，以减少车厢内温度升高的可能性。

1）使用地图软件和交通信息平台，实时了解交通状况，选择最佳运输路线。

2）根据天气情况，合理安排运输时间，避免在高温时段运输。

3）与供应商协商，确定最佳的发货时间，确保食材能够及时送达。

2、仓储环节温控

（1）仓库温度设定

我公司会根据不同食材的储存要求，合理设定仓库的温度和湿度，并定期进行检查和调整，确保仓库环境符合食材储存标准。不同的食材对温度和湿度的要求不同，如蔬菜、水果需要较低的温度和较高的湿度，而肉类、海鲜则需要更低的温度和较低的湿度。我公司会根据食材的种类和数量，合理划分仓库区域，并设置不同的温度和湿度控制设备。同时，我公司会定期检查仓库的温度和湿度数据，及时发现和解决问题。

（2）库存管理与温控

我公司会对仓库内的食材进行分类存放，按照先进先出的原则进行管理。分类存放能够避免不同食材之间的相互影响，保证食材的质量安全。先进先出的原则能够确保先入库的食材先使用，减少食材的积压和过期风险。同时，我公司会定期检查库存食材的温度和质量，及时处理变质或临近保质期的食材。

1）根据食材的种类和储存要求，合理划分仓库区域，进行分类存放。

2）建立库存管理系统，记录食材的入库时间、保质期等信息，按照先

进先出的原则进行管理。

3）定期检查库存食材的温度和质量，发现问题及时处理。

（3）仓库设备维护

我公司会定期对仓库的制冷设备、通风设备等进行维护和保养，确保其正常运行，保证仓库的温度和湿度稳定。制冷设备和通风设备是维持仓库温度和湿度的关键设备，若设备出现故障，可能导致仓库环境失控，影响食材的质量安全。我公司会安排专业人员对设备进行定期维护和保养，检查设备的运行状况，及时更换损坏的零部件。同时，我公司也会建立设备的维修记录，以便跟踪设备的使用情况。

3、温控记录与追溯

（1）温度记录制度

我公司会建立完善的温度记录制度，对运输和仓储过程中的温度数据进行详细记录。记录内容包括记录时间、温度值、操作人员等信息。温度记录能够为后续的质量追溯和问题排查提供依据，若发生食品安全问题，可以通过温度记录快速追溯问题发生的环节和时间。我公司会要求操作人员严格按照制度进行记录，并定期对记录数据进行审核和分析。

（2）数据保存与查询

我公司会将温度记录数据进行妥善保存，保存期限符合相关法规要求。同时，我公司会建立便捷的数据查询系统，以便在需要时能够及时查询和追溯温度数据。数据保存和查询系统能够提高工作效率，方便管理人员进行数据分析和决策。我公司会安排专人负责数据的保存和管理，定期备份数据，确保数据的安全性和完整性。

1）使用专业的数据库管理系统，对温度记录数据进行保存和管理。

2）设置不同的权限级别，确保只有授权人员能够查询和修改数据。

3）定期对数据进行备份，存储在安全的地方，防止数据丢失。

（3）异常情况追溯与处理

当发现温度异常情况时，我公司能够通过温度记录数据快速追溯问题发生的环节和时间，并及时采取相应的处理措施。若温度异常导致食材受到影响，我公司会对受影响的食材进行检测、处理或召回，以确保食品安全。同时，我公司会对异常情况进行分析和总结，找出问题的根源，采取预防措施，避免类似问题再次发生。

1）根据温度记录数据，确定问题发生的环节和时间。

2）对受影响的食材进行检测，评估其质量状况。

3）根据检测结果，对受影响的食材进行处理或召回。

（三）食材入库验收规范

1、外观与感官检查

（1）色泽检查

我公司会检查食材的色泽是否正常，有无变色、褪色等现象。不同的食材具有不同的色泽特征，如蔬菜应色泽鲜艳，肉类应具有正常的肉色。色泽异常可能是食材变质或受到污染的表现，因此我公司会仔细观察食材的色泽，确保其符合要求。对于色泽异常的食材，我公司会进行进一步的检测和处理，如拒绝入库或进行特殊处理。

（2）气味检查

我公司会通过嗅觉检查食材的气味是否正常，有无异味、酸臭味等。新

鲜的食材通常具有其特有的气味，如新鲜的海鲜应具有淡淡的海腥味，而无刺鼻的异味。异味可能是食材变质或受到污染的信号，因此我公司会严格检查食材的气味，确保其符合要求。对于有异味的食材，我公司会进行进一步的检测和处理，如拒绝入库或进行特殊处理。

（3）质地检查

我公司会用手触摸或按压食材，检查其质地是否符合要求。不同的食材具有不同的质地特征，如水果应具有一定的硬度和弹性，肉类应质地鲜嫩，无软烂现象。质地异常可能是食材变质或受到损伤的表现，因此我公司会仔细检查食材的质地，确保其符合要求。对于质地异常的食材，我公司会进行进一步的检测和处理，如拒绝入库或进行特殊处理。

1）用手轻轻按压水果，检查其硬度和弹性。

2）触摸肉类，检查其质地是否鲜嫩，有无软烂现象。

3）对于质地异常的食材，进行进一步的检测和处理。

2、数量与规格核对

（1）数量清点

我公司会严格按照采购合同和送货单的要求，对食材的数量进行清点，确保实际到货数量与合同约定一致。准确的数量清点能够避免因数量差异导致的成本增加或供应不足问题。我公司会安排专人负责数量清点工作，并使用专业的计量工具，确保清点结果的准确性。对于数量不符的情况，我公司会及时与供应商沟通，协商解决。

（2）规格检查

我公司会检查食材的规格是否符合要求，包括大小、重量、长度等。不

同的食材有不同的规格标准，如鸡蛋应符合规定的重量范围，蔬菜应达到一定的长度和粗细。规格不符可能会影响食材的使用和加工，因此我公司会严格检查食材的规格，确保其符合要求。对于规格不符的食材，我公司会进行进一步的协商或处理，如退货或降价处理。

1）使用专业的计量工具，检查食材的重量和大小。

2）测量蔬菜的长度和粗细，确保其符合要求。

3）对于规格不符的食材，进行进一步的协商或处理。

（3）包装检查

我公司会检查食材的包装是否完好，有无破损、渗漏等情况。包装上的标识应清晰、准确，包括食材名称、产地、生产日期、保质期等信息。完好的包装能够保护食材不受污染和损坏，清晰的标识能够方便管理和追溯。我公司会仔细检查食材的包装和标识，确保其符合要求。对于包装破损或标识不清的食材，我公司会进行进一步的处理，如更换包装或重新标识。

3、质量证明文件审核

（1）检验报告审查

我公司会审核供应商提供的食材检验报告，确认其质量符合相关标准和要求。检验报告应涵盖农药残留、兽药残留、重金属含量等检测项目。这些检测项目是保障食品安全的重要指标，若检测结果不符合标准，可能会对人体健康造成危害。我公司会仔细审查检验报告的真实性和有效性，确保其能够反映食材的实际质量状况。对于检验报告不符合要求的食材，我公司会拒绝入库。

（2）产地证明核实

我公司会核实食材的产地证明，确保其来源可追溯，产地环境符合相关标准。农产品应来自无污染的种植基地，这样才能保证食材的质量和安全。我公司会通过多种方式核实产地证明的真实性，如实地考察、查询相关记录等。对于产地不明或产地环境不符合标准的食材，我公司会拒绝入库。

（3）合格证书查验

我公司会查验食材的合格证书，确认其经过了必要的检验和认证，符合食品安全标准。合格证书应真实有效，与所供应的食材相符。合格证书是食材质量的重要证明，我公司会仔细查验证书的真实性和有效性，确保其能够证明食材的质量符合要求。对于合格证书不符合要求的食材，我公司会拒绝入库。

（四）每日食材留样制度

1、留样要求与操作

（1）留样数量与规格

我公司会按照规定的数量和规格进行食材留样，每种食材留样量应不少于 125 克，以满足检验检测的需要。足够的留样量能够保证在发生食品安全问题时，有足够的样本进行检测和分析。我公司会安排专人负责留样工作，并使用专业的量具进行称量，确保留样量符合要求。

（2）留样容器选择

我公司会使用清洁、无菌、密封性能良好的容器进行食材留样，如专用的留样盒或保鲜袋。这样能够确保留样食材不受污染，保持其原始的质量状态。我公司会对留样容器进行严格的清洗和消毒，确保其符合卫生要求。同时，我公司会选择密封性能良好的容器，防止留样食材受到外界因素的影响。

1）选择专用的留样盒或保鲜袋，确保其清洁、无菌。

2）对留样容器进行严格的清洗和消毒，定期更换。

3）选择密封性能良好的容器，防止留样食材受到外界因素的影响。

（3）留样标识标注

我公司会在留样容器上清晰标注食材名称、留样日期、时间、批次等信息，以便于识别和追溯。准确的标识能够方便在需要时快速找到对应的留样食材，并了解其相关信息。我公司会使用防水、耐磨的标签进行标注，确保标识清晰、持久。同时，我公司会建立留样标识的管理制度，确保标识的准确性和完整性。

2、留样保存与管理

（1）保存条件控制

我公司会将留样食材存放在专用的留样冰箱中，温度控制在 0-8℃之间，确保留样食材在保存期间质量稳定。适宜的温度能够延缓食材的变质速度，保持其原始的质量状态。我公司会定期检查留样冰箱的温度，确保其符合要求。同时，我公司会对留样冰箱进行清洁和消毒，保持其卫生环境。

（2）保存期限规定

我公司会严格按照规定的保存期限保存留样食材，保存期限不少于 48 小时，以便在发生食品安全问题时能够及时进行追溯和检测。足够的保存期限能够保证在问题发生后的一段时间内，有留样食材可供检测和分析。我公司会建立留样保存期限的管理制度，定期清理过期的留样食材。

1）严格按照规定的保存期限保存留样食材，建立记录。

2）定期清理过期的留样食材，确保留样冰箱内环境整洁。

3）在保存期限内，如发生食品安全问题，及时进行追溯和检测。

（3）定期清理与检查

我公司会定期对留样冰箱进行清理和检查，及时清理过期的留样食材，确保冰箱内环境整洁、卫生。过期的留样食材可能会滋生细菌和病毒，影响其他留样食材的质量安全。我公司会制定定期清理和检查的计划，并安排专人负责执行。同时，我公司会对清理和检查的情况进行记录，以便跟踪和管理。

3、留样用途与追溯

（1）食品安全问题追溯

当发生食品安全问题时，我公司能够通过留样食材快速追溯问题的源头和原因，为调查和处理提供有力的证据。留样食材记录了食材的原始状态和相关信息，通过对留样食材的检测和分析，可以确定问题发生的环节和原因。我公司会建立完善的食品安全问题追溯机制，确保在问题发生时能够迅速响应，采取有效的措施。

1）在发生食品安全问题时，立即启动追溯机制，查找留样食材。

2）对留样食材进行检测和分析，确定问题的源头和原因。

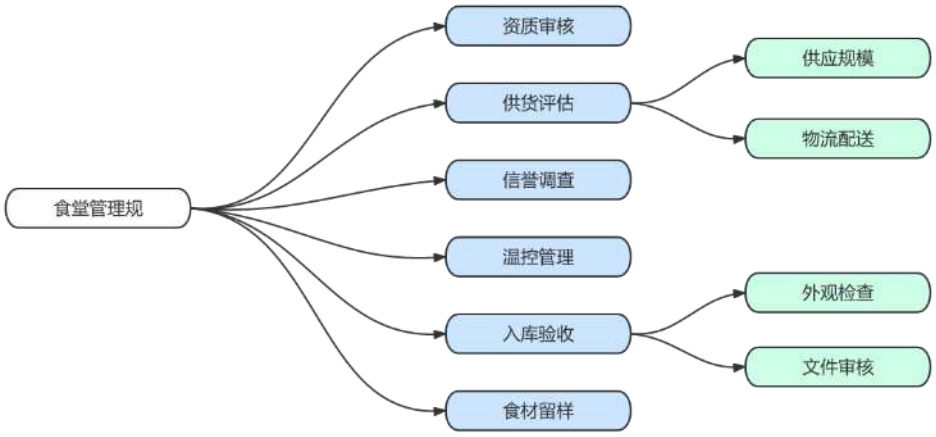
3）根据追溯结果，采取相应的处理措施，如召回产品、整改供应商等。

（2）检验检测依据

留样食材可作为检验检测的依据，在需要时对其进行农药残留、兽药残留、微生物等项目的检测，以确保食品安全。通过对留样食材的检测，可以及时发现潜在的食品安全问题，并采取相应的措施。我公司会建立留样食材的检验检测制度，定期对留样食材进行检测，确保其符合食品安全标准。

（3）质量改进参考

我公司会通过对留样食材的分析和研究，总结经验教训，为改进食材采购、加工和管理提供参考，不断提高食品安全水平。留样食材反映了食材的质量状况和加工过程中的问题，通过对其进行分析和研究，可以找出存在的问题和不足之处，并采取相应的改进措施。我公司会定期对留样食材的分析结果进行总结和反馈，将其应用到实际工作中。





（2）加工制作过程监管

（一）标准化操作流程执行

1、食材预处理规范

（1）蔬菜清洗标准

在蔬菜清洗环节，严格遵循规定执行标准化操作。将蔬菜进行多次清洗，全面去除表面泥土、杂质和农药残留，保障蔬菜干净卫生。清洗流程上，先进行浸泡，浸泡时间根据蔬菜种类和污染程度合理确定，确保能有效溶解和去除有害物质。之后进行冲洗，冲洗过程中使用流动水，保证将附着的杂质彻底冲净。同时，会定期对清洗后的蔬菜进行抽样检测，确保农药残留等指标符合国家相关标准。此外，还会对清洗设备和容器进行定期清洁和消毒，防止二次污染。通过这些严格的操作规范，确保进入后续加工环节的蔬菜品质安全可靠。

（2）肉类解冻要求

肉类解冻采用科学方式，避免因解冻不当影响肉质和食品安全。根据肉类的种类和大小，选择适宜的解冻温度和环境。对于小块肉类，可采用冷藏解冻法，将其放置在冰箱冷藏室缓慢解冻，这样能最大程度保持肉质的鲜嫩和营养成分。对于大块肉类，可先在室温下进行初步解冻，再转移至冷藏环境继续解冻，控制解冻时间，防止细菌滋生。在解冻过程中，会实时监测温度和时间，确保解冻效果符合要求。同时，解冻后的肉类会及时进行后续加工，避免长时间暴露在空气中导致变质。此外，还会对解冻设备进行定期维护和清洁，保证其正常运行和卫生状况良好。

（3）食材切配规格

食材切配严格按照菜品要求进行规范操作。根据不同菜品的特点，对食材的大小、形状和厚度进行精准控制，保证均匀一致。在切配过程中，严格遵守卫生标准，使用专用的刀具和案板。刀具和案板会根据生熟食材、荤素食材进行区分使用，并定期进行清洗和消毒，避免交叉污染。同时，操作人员会佩戴清洁的手套和口罩，保持个人卫生。切配好的食材会及时进行分类存放，避免相互挤压和污染。对于一些易氧化的食材，会采取相应的保鲜措施，如用保鲜膜覆盖或放置在冷藏环境中。通过这些规范的切配操作，为后续的烹饪环节提供优质的食材基础。

2、烹饪过程标准化

（1）火候控制精准

烹饪过程中，火候控制是关键环节。根据不同菜品的特点，精准把握火候的大小和时间长短。对于需要大火快炒的菜品，会迅速将锅烧热，投入食材快速翻炒，以保持食材的鲜嫩口感和营养成分。对于需要小火慢炖的菜品，则会将火候调小，慢慢炖煮，使食材充分入味。在烹饪过程中，会使用专业的温度计等工具实时监测火候和温度，确保严格按照标准执行。同时，厨师会根据实际情况进行灵活调整，避免出现生熟不均、焦糊等问题。此外，还会定期对厨师进行火候控制方面的培训和考核，提高其操作技能和水平。

（2）调料使用规范

调料使用严格按照配方和用量执行，以保证菜品味道的稳定和统一。在使用调料前，会对其进行质量检查，确保符合食品安全标准。调料的添加顺序和时间也有明确的要求，不同的调料在不同的烹饪阶段加入，以充分发挥其作用。例如，一些需要提前腌制的食材，会在腌制时加入适量的调料，使

其充分吸收味道。在烹饪过程中，会使用精确的量具来控制调料的用量，避免出现味道过淡或过浓的情况。同时，会定期对调料的库存和保质期进行检查，及时清理过期调料。此外，还会根据不同就餐人群的口味需求和季节变化，对调料的使用进行适当调整，提供多样化的菜品选择。

（3）烹饪时间把控

准确掌握烹饪时间对于保证菜品品质至关重要。针对不同的食材和菜品，制定详细的烹饪时间标准。在烹饪过程中，厨师会严格按照标准执行，使用计时器等工具进行精确计时。对于一些容易煮熟的食材，会缩短烹饪时间，避免营养流失和口感变差。对于一些需要长时间烹饪的食材，则会耐心炖煮，确保其熟透和入味。同时，会根据食材的新鲜度和大小等因素进行适当调整。在烹饪结束后，会对菜品进行感官检查，如色泽、口感等，确保达到最佳品质。此外，还会不断总结经验，对烹饪时间标准进行优化和完善。

3、成品装盘要求

（1）菜品造型美观

注重菜品的造型设计，将成品以美观、整齐的方式装盘，提升菜品的视觉效果。装盘时充分考虑菜品的色彩搭配、形状组合和装饰点缀。根据菜品的特点和风格，选择合适的餐具，使菜品与餐具相得益彰。对于一些造型复杂的菜品，会由专业的厨师进行精心摆盘，展现出独特的艺术感。同时，会根据不同的就餐场合和节日氛围，对菜品进行相应的装饰和点缀，增加菜品的吸引力。此外，还会定期对厨师进行菜品造型方面的培训，提高其审美水平和摆盘技巧。通过这些精心的设计和操作，为就餐人员带来愉悦的视觉享受。

（2）温度保持适宜

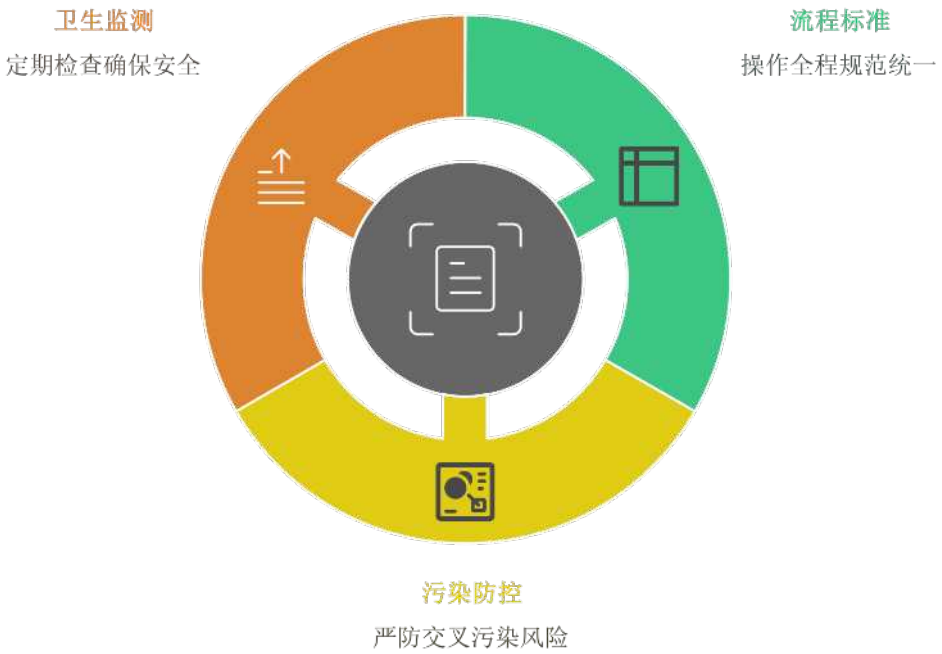
确保成品在装盘后保持适宜的温度，以保证菜品的口感和品质。采用适当的保温措施，如使用保温设备或快速传递菜品。对于热菜，会在装盘后及时放入保温箱或使用加热设备进行保温，使菜品温度保持在一定范围内。在传递菜品过程中，会尽量缩短时间，减少热量散失。对于凉菜，会在装盘后及时放入冷藏设备进行保鲜，保持其凉爽口感。同时，会定期对保温设备和冷藏设备进行检查和维护，确保其正常运行。此外，还会根据不同季节和环境温度，对保温措施进行适当调整，保证菜品始终处于最佳食用温度。

（3）卫生防护到位

在装盘过程中，严格遵守卫生规范，避免菜品受到污染。操作人员需佩戴清洁的手套和口罩，保持个人卫生。使用干净的餐具和工具进行装盘，餐具和工具会定期进行清洗和消毒。在装盘前，会对操作台面和周围环境进行清洁和消毒，确保无灰尘和杂物。同时，会对菜品进行再次检查，确保无异物和杂质。在装盘过程中，避免操作人员的手部直接接触菜品，如使用夹子、勺子等工具进行操作。此外，还会对装盘区域进行定期的卫生检查和监测，及时发现和处理卫生问题，保证成品的卫生安全。



餐具消毒检测



（二）关键控制点监测机制

1、食材温度监测

（1）冷藏温度监控

定期对冷藏设备的温度进行监测，确保食材在冷藏过程中保持适宜的温度。设置合理的温度范围，严格控制在国家规定的标准之间。安排专人负

责温度监测工作，每天定时记录冷藏设备的温度数据。同时，会安装温度报警装置，当温度超出设定范围时及时发出警报，以便及时采取措施进行调整。此外，会定期对冷藏设备进行维护和保养，检查制冷系统是否正常运行，确保其制冷效果良好。对于不同种类的食材，会根据其特性设置不同的冷藏温度，以保证食材的质量和安全。通过这些严格的温度监控措施，防止食材变质和细菌滋生，为后续的加工制作提供可靠的食材基础。

（2）烹饪温度把控

在烹饪过程中，实时监测食材的温度，确保达到杀菌和烹饪的要求。根据不同的食材和菜品，制定详细的烹饪温度标准。使用专业的温度计等工具对食材的温度进行实时监测，确保在烹饪过程中温度始终符合标准。对于一些需要高温杀菌的食材，会严格控制烹饪温度和时间，保证杀菌效果。在烹饪结束后，会再次对食材的温度进行检测，确保达到安全食用的标准。同时，会对厨师进行培训，使其掌握正确的温度监测方法和操作技能。此外，还会定期对烹饪设备进行检查和维护，确保其能够准确控制温度，保证食品安全和口感。

（3）保温温度维持

对成品的保温温度进行监测，确保在供应过程中菜品保持适宜的温度。采用有效的保温措施，如使用保温箱或加热设备。安排专人负责保温温度的监测工作，定时记录保温设备内的温度数据。当温度出现异常时，及时采取调整措施，如增加加热功率或调整保温箱的设置。同时，会根据菜品的种类和数量合理安排保温设备的使用，确保每一份菜品都能得到良好的保温效果。在菜品供应过程中，会尽量缩短传递时间，减少热量散失。此外，还会

定期对保温设备进行检查和维护，保证其正常运行，使菜品温度始终符合要求，为就餐人员提供美味可口的菜品。

2、加工时间控制

（1）预处理时间限制

对食材的预处理时间进行严格控制，避免过长时间暴露在空气中导致变质。制定详细的预处理时间标准，根据食材的种类和特性确定合理的时间范围。在预处理过程中，会安排专人负责计时，确保食材在规定的时间内完成预处理。对于一些容易变质的食材，会优先进行处理，并尽量缩短处理时间。同时，会优化预处理流程，提高工作效率，减少食材暴露在空气中的时间。在预处理完成后，会及时将食材进行分类存放，并采取相应的保鲜措施。此外，还会定期对预处理环节进行检查和评估，不断完善时间标准和操作流程，确保食材在新鲜的状态下进行下一步加工。

（2）烹饪时间精准

准确掌握烹饪时间对于保证菜品质量至关重要。根据不同的食材和菜品，制定详细的烹饪时间标准。在烹饪过程中，厨师会严格按照标准执行，使用计时器等工具进行精确计时。对于一些需要精确控制时间的菜品，如煎牛排、煮鸡蛋等，会严格按照规定的时间进行操作，以保证菜品的口感和品质。同时，会根据食材的新鲜度、大小和烹饪设备的性能等因素进行适当调整。在烹饪结束后，会对菜品进行感官检查，如色泽、口感等，确保达到最佳品质。此外，还会不断总结经验，对烹饪时间标准进行优化和完善，提高菜品的一致性和稳定性。

（3）成品存放时间管理

对成品的存放时间进行管理，确保在规定的时间内供应给就餐人员。设置合理的存放时间限制，根据菜品的种类和特性确定不同的存放时间。对于热菜，会尽量缩短存放时间，避免热量散失和口感变差。对于凉菜，会在冷藏条件下存放，但也会严格控制存放时间，防止细菌滋生。在成品存放过程中，会安排专人负责管理，定时检查菜品的质量和温度。当存放时间接近限制时，会及时进行处理，如重新加热或更换菜品。同时，会优化菜品供应流程，减少成品的存放时间。此外，还会根据就餐人员的流量和需求，合理调整菜品的制作和供应计划，确保菜品始终保持新鲜和美味。

3、卫生指标检测

（1）餐具消毒检测

定期对餐具进行消毒检测，确保消毒效果符合卫生标准。采用科学的检测方法，如化学试纸检测或微生物培养检测。安排专人负责餐具消毒检测工作，按照规定的频率和方法进行检测。在餐具消毒后，会随机抽取一定数量的餐具进行检测，确保消毒彻底。对于检测不合格的餐具，会重新进行消毒处理，并查找原因进行改进。同时，会对消毒设备和消毒剂的使用情况进行检查，确保其符合要求。此外，还会建立餐具消毒检测档案，记录检测结果和处理情况，以便追溯和查询。通过这些严格的检测措施，保证餐具的卫生安全，为就餐人员提供健康的用餐环境。

（2）操作间卫生监测

对操作间的卫生状况进行监测，包括地面、台面、设备等的清洁程度。定期进行卫生检查，制定详细的检查标准和流程。安排专人负责操作间的卫生监测工作，每天对操作间进行巡查，及时发现和处理卫生问题。对于地面，

会定期进行清扫和冲洗，保持干净整洁。对于台面和设备，会定期进行擦拭和消毒，防止细菌滋生。同时，会对操作间的通风和排水系统进行检查，确保其正常运行。在卫生检查过程中，会使用专业的检测工具，如细菌检测仪等，对卫生状况进行量化评估。对于发现的卫生问题，会及时进行整改，并跟踪整改情况。此外，还会定期对操作人员进行卫生知识培训，提高其卫生意识和操作技能。

（3）从业人员卫生检查

对从业人员的个人卫生进行检查，包括手部清洁、着装整洁、健康状况等。要求从业人员严格遵守卫生规范，定期进行健康检查。在从业人员进入操作间前，会进行严格的卫生检查，检查其手部是否清洁、着装是否符合要求。对于手部清洁，会要求从业人员按照规范的洗手流程进行操作，并使用消毒剂进行消毒。对于着装，会要求从业人员穿着清洁的工作服装和帽子，避免将外界的污染物带入操作区域。同时，会定期对从业人员的健康状况进行检查，要求其持有有效的健康证明。对于患有传染性疾病的从业人员，会及时安排其离岗治疗，待康复后再返回工作岗位。此外，还会对从业人员进行卫生知识培训，提高其卫生意识和自我防护能力。



从业人员卫生检查

（三）交叉污染预防措施

1、食材分区存放

（1）生熟食材分开

将生食材和熟食材分开存放，避免交叉污染。设置专门的生熟食材存放区域，使用不同的容器和标识进行区分。生食材存放区域会保持较低的温度和良好的通风条件，以防止细菌滋生。熟食材存放区域则会进行严格的卫生管理，确保其不受污染。在存放过程中，会对生熟食材进行分类摆放，避免相互挤压和接触。同时，会定期对存放区域进行清洁和消毒，确保环境卫生。此外，还会对操作人员进行培训，使其明确生熟食材分开存放的重要性，并严格按照规定进行操作。通过这些措施，确保食材的卫生安全，为后续的加工制作提供可靠的保障。

（2）荤素食材隔离

对荤素食材进行隔离存放，防止相互污染。采用分区存放或使用分隔板等方式，避免荤素食材直接接触。在存放区域，会根据食材的特性和需求进行合理规划，确保荤素食材有足够的空间和适宜的环境。对于易受污染的食材，会采取额外的防护措施，如使用保鲜膜包裹或放入密封容器中。同时，会对存放区域进行定期检查，确保隔离措施有效。此外，还会对操作人员进行培训，使其掌握荤素食材隔离存放的方法和要求，避免在操作过程中造成交叉污染。通过这些措施，保证食材的质量和安全，为制作出美味健康的菜品奠定基础。

（3）易串味食材独立

对于易串味的食材，进行独立存放，避免影响其他食材的味道。选择密封性好的容器或单独的存放区域，确保食材的风味不受干扰。在存放易串味食材时，会将其与其他食材保持一定的距离，防止气味相互渗透。同时，会定期对存放容器和区域进行清洁和通风，去除异味。此外，还会对易串味食材进行分类管理，根据其气味的强弱和特性进行合理存放。在使用易串味食材时，会注意操作规范，避免将其气味传播到其他食材上。通过这些措施，保证各类食材的独特风味，为提供多样化的菜品提供保障。

2、工具专用制度

（1）刀具案板区分

对刀具和案板进行区分使用，避免生熟食材交叉污染。为不同用途的刀具和案板设置明显的标识，如颜色区分或文字标注。生熟刀具和案板会分别存放在不同的位置，避免混淆。在使用过程中，操作人员会严格按照标识使用相应的刀具和案板，不得混用。同时，会定期对刀具和案板进行清洗和消

毒，保持其卫生状况良好。对于刀具，会使用专业的磨刀设备进行打磨，确保其锋利度。对于案板，会定期进行更换，防止出现磨损和裂缝导致细菌滋生。此外，还会对操作人员进行培训，使其熟悉刀具案板区分使用的重要性和操作规范。通过这些措施，有效避免交叉污染，保障食品安全。

（2）容器用具专用

为不同的食材和加工环节配备专用的容器和用具，避免混用导致污染。定期对容器和用具进行清洗和消毒，保证其卫生状况良好。根据食材的种类和加工要求，选择合适的容器和用具。例如，用于存放生食材的容器会与存放熟食材的容器分开使用。在使用过程中，会对容器和用具进行标识，方便操作人员识别。同时，会建立容器用具的管理制度，定期进行检查和维护。对于损坏或老化的容器和用具，会及时进行更换。此外，还会对操作人员进行培训，使其掌握容器用具专用的原则和方法，避免在操作过程中造成污染。通过这些措施，确保加工制作过程的卫生安全。

（3）清洁工具分开

将清洁工具分开使用，如抹布、扫帚等，避免交叉污染操作区域。对清洁工具进行定期清洗和消毒，保持其清洁卫生。不同区域的清洁工具会分别存放，不得混用。例如，用于清洁操作台面的抹布会与用于清洁地面的抹布分开使用。在使用清洁工具时，会根据不同的清洁对象选择合适的工具。同时，会对清洁工具进行标识，方便操作人员识别。定期对清洁工具进行检查，发现损坏或污染严重的工具会及时进行更换。此外，还会对操作人员进行培训，使其了解清洁工具分开使用的重要性和操作规范。通过这些措施，有效防止交叉污染，维护操作区域的卫生环境。

3、人员操作规范

（1）洗手消毒流程

要求从业人员严格遵守洗手消毒流程，在接触不同食材和操作前后，及时洗手并进行消毒。提供规范的洗手设施和消毒用品，确保洗手消毒效果。洗手设施会配备充足的流动水、肥皂和干手纸等。在洗手时，会要求从业人员按照六步洗手法进行操作，确保手部各个部位都能得到清洁。消毒用品会选择符合国家标准的消毒剂，并按照规定的浓度进行配置。在接触生食材后，会要求从业人员先洗手，再进行消毒，然后才能接触熟食材。同时，会定期对洗手设施和消毒用品进行检查和补充，确保其正常使用。此外，还会对从业人员进行培训，使其掌握正确的洗手消毒方法和重要性。通过这些措施，有效防止细菌传播，保障食品安全。

（2）着装更换要求

从业人员在进入操作间前，需更换清洁的工作服装和帽子，避免将外界的污染物带入操作区域。定期对工作服装进行清洗和消毒，保持整洁卫生。工作服装会选择材质舒适、易清洁的面料，并根据不同的岗位需求进行设计。在更换工作服装时，会要求从业人员将个人衣物存放在指定的区域，不得穿着个人衣物进入操作间。同时，会对工作服装进行标识，方便识别和管理。定期对工作服装进行检查，发现损坏或污染严重的服装会及时进行更换。此外，还会对从业人员进行培训，使其了解着装更换的重要性和要求。通过这些措施，有效减少外界污染物的带入，维护操作区域的卫生环境。

（3）操作避免接触

在操作过程中，避免操作人员直接接触食材，如使用工具进行操作。减

少手部与食材的接触，降低交叉污染的风险，保证食品安全。操作人员会使用勺子、夹子、铲子等工具进行食材的搬运和加工，避免用手直接触摸。在操作前，会对工具进行清洗和消毒，确保其卫生状况良好。同时，会对操作人员进行培训，使其掌握正确的工具使用方法和操作规范。在操作过程中，会定期对工具进行检查和更换，防止工具损坏或污染导致交叉污染。此外，还会对操作区域进行卫生管理，保持环境整洁，减少污染源。通过这些措施，有效降低交叉污染的风险，保障食品安全。

（3）餐饮服务品质管理

（一）十菜两汤一水果标准

1、菜品结构优化

（1）定期收集反馈

为优化菜品结构，我公司会定期收集就餐人员的反馈意见。通过问卷调查、现场访谈等方式，全面了解他们对菜品的喜好和建议。针对反馈信息，组织专业人员进行深入分析，明确菜品的受欢迎程度和不足之处。对于受欢迎的菜品，考虑增加供应频率；对于不受欢迎的菜品，分析原因并进行调整或替换。同时，结合季节变化和市场食材供应情况，为菜品结构的优化提供科学依据，确保菜品始终符合就餐人员的口味需求和营养标准。

（2）每月调整菜品

我公司会根据收集到的反馈和市场食材供应情况，每月对菜品结构进行优化调整。在保证十菜两汤一水果标准的基础上，注重菜品的多样性和营养均衡。增加新菜品的研发和推出，丰富菜品选择。根据季节特点，选用当

季新鲜食材，保证菜品的口感和品质。同时，严格控制菜品的成本，在符合合同报价的前提下，提供高性价比的餐饮服务。此外，关注就餐人员的健康需求，合理搭配菜品的营养成分，确保每餐都能为就餐人员提供充足的能量和营养。

2、食材严格筛选

（1）供货渠道把控

事前，我公司会严格筛选供货渠道与资质。对供应商进行全面考察，包括其生产环境、质量控制体系、信誉等方面。选择具有良好口碑和资质的优质供应商，与其签订详细的供货合同，明确食材的质量标准、供应时间、验收方式等条款。建立供应商评估机制，定期对供应商进行评估和考核，对于不符合要求的供应商及时淘汰。确保原材料新鲜、合法、可追溯，从源头上保证食材的质量和安全。



食材供货渠道考察



食材验收

（2）食材验收管理

建立严格的进货验收制度，对每一批次的食材进行严格验收。验收人员具备专业的知识和技能，按照既定的验收标准和流程进行操作。检查食材的新鲜度、品质和安全性，包括外观、气味、口感、农药残留、微生物指标等

方面。对于不符合要求的食材，坚决予以退回。同时，做好验收记录，详细记录食材的名称、数量、供应商、验收时间等信息，确保食材的可追溯性。配备必要的检测设备和工具，如农药残留检测仪、微生物快速检测仪等，提高验收的准确性和效率。

3、营养搭配均衡

（1）荤素合理搭配

我公司会根据就餐人群的特点和营养需求，科学制定菜单，做到荤素搭配、营养均衡。在十菜的菜品结构中，合理安排大荤、小荤和蔬菜的比例。大荤菜品以优质蛋白质为主要来源，如牛肉、猪肉、鸡肉等；小荤菜品以鱼虾、蛋类等为主；蔬菜则提供丰富的维生素、矿物质和膳食纤维。根据不同季节和食材供应情况，灵活调整菜品搭配，保证每餐的营养均衡。同时，考虑就餐人员的口味差异和饮食习惯，提供多样化的菜品选择，满足不同人群的需求。



荤素搭配菜单

（2）水果种类丰富

为满足就餐人员的营养需求，我公司会提供多样化的水果选择。根据季

节和市场供应情况，选择不同种类的新鲜水果。在水果的采购过程中，严格把控质量，确保水果的新鲜度和安全性。同时，考虑水果的营养价值和口感，合理搭配不同种类的水果。在提供水果时，注重水果的清洗和消毒，保证食用安全。定期收集就餐人员对水果的反馈意见，根据反馈及时调整水果的种类和供应频率，提高就餐人员的满意度。

（二）特色餐品开发计划

1、市场需求调研

（1）了解就餐偏好

我公司会通过多种方式了解就餐人员对特色餐品的需求和偏好。一是开展问卷调查，设计详细的问卷，涵盖口味、食材、价格、特色菜品类型等方面的问题，广泛收集就餐人员的意见。二是进行现场访谈，与就餐人员进行面对面交流，深入了解他们的喜好和期望。三是分析历史就餐数据，了解就餐人员的消费习惯和偏好。通过以上方式，全面掌握就餐人员对特色餐品的需求信息，为特色餐品的开发提供有力依据。

①口味方面，了解就餐人员喜欢的口味类型，如麻辣、酸甜、清淡等。

②食材方面，掌握他们对不同食材的喜好程度，如海鲜、肉类、蔬菜等。

③价格方面，确定他们能够接受的特色餐品价格范围。

④特色菜品类型方面，了解他们对地方特色菜、异国风味菜等的兴趣。

（2）分析市场趋势

密切关注餐饮市场的动态和趋势，收集相关信息，分析当下流行的特色餐品和消费热点。研究市场上新兴的餐饮概念和经营模式，结合就餐人群的特点和需求，确定特色餐品的开发方向。关注健康、营养、便捷等餐饮消费

趋势，开发符合这些趋势的特色餐品。同时，考虑就餐人员的地域文化背景和饮食习惯，融入地方特色元素，打造具有独特魅力的特色餐品。

①关注健康餐饮趋势，开发低油、低盐、低糖的特色餐品。

②结合地方文化，推出具有本地特色的菜品。

③引入新兴的餐饮概念，如快餐化的特色餐品。

④分析消费热点，开发受年轻人喜爱的网红菜品。

2、新品研发推出

（1）组建研发团队

我公司会组建由厨师长、厨师和点心师等专业人员组成的研发团队。团队成员具备丰富的餐饮经验和创新能力，熟悉各类菜品的制作工艺和口味特点。厨师长负责整体的研发规划和指导，厨师和点心师负责具体的菜品研发和制作。团队定期开展研发会议，分享市场信息和创意灵感，共同探讨特色餐品的研发方向。鼓励团队成员进行创新和尝试，开发出符合市场需求的特色餐品。

①厨师长具有丰富的管理经验和高超的厨艺水平，能够把控研发方向。

②厨师具备扎实的烹饪技能和创新意识，能够制作出美味的菜品。

③点心师擅长点心制作，能够为特色餐品增添亮点。

④团队成员之间密切合作，共同推进特色餐品的研发工作。

（2）定期推出新品

根据市场需求调研的结果和研发团队的创意，我公司会定期推出新的特色餐品。在推出新品前，进行小范围的试吃和评估，邀请就餐人员和专业人士进行品尝和评价。收集他们的反馈意见，对菜品进行调整和优化。根据

反馈结果，确定最终的菜品配方和制作工艺。同时，制定详细的推广计划，通过海报、菜单推荐等方式向就餐人员宣传新品。定期更新菜单，保持菜品的新鲜感和吸引力。

①新品推出前进行严格的试吃和评估，确保口感和质量。

②根据反馈意见及时调整和优化菜品。

③制定有效的推广计划，提高新品的知名度。

④定期更新菜单，满足就餐人员的多样化需求。



专业机构餐具评估

3、节日特色供应

（1）传统节日餐品

在重要的传统节日，我公司会推出具有节日特色的餐品。春节期间，提供饺子、汤圆等传统美食，营造浓厚的节日氛围；中秋佳节，供应月饼，让就餐人员品尝到地道的中秋味道；端午节，准备粽子，传承传统节日文化。根据不同节日的特点和习俗，精心设计节日餐品的菜单和制作工艺，保证餐品的品质和口感。同时，注重餐品的包装和装饰，提升节日氛围。



节日特色餐品

（2）特色外卖服务

为满足就餐人员的不同需求，我公司提供卤菜、节日食品等特色外卖服务。严格把控外卖食品的质量和安全，从食材采购、加工制作到包装配送，每个环节都遵循严格的标准和规范。选用优质的食材，采用科学的加工工艺，确保食品的口感和品质。配备专业的外卖配送人员，确保食品按时供应。同时，提供多样化的外卖套餐选择，方便就餐人员根据自己的需求进行订购。



（三）餐具消毒质量检测

1、消毒流程规范

（1）明确消毒方法

我公司会制定详细的餐具消毒流程和方法，明确使用的消毒剂、消毒时间和消毒温度等参数。选用符合国家标准的消毒剂，按照规定的浓度进行配制。采用高温消毒、化学消毒等多种消毒方式相结合，确保消毒效果符合相关标准和要求。在消毒过程中，严格控制消毒时间和温度，保证餐具得到充分的消毒处理。同时，建立消毒记录制度，详细记录消毒的时间、地点、餐具数量、消毒剂使用情况等信息，便于追溯和管理。

①高温消毒：将餐具放入高温消毒柜中，在规定的温度和时间下进行消毒。

②化学消毒：使用消毒剂浸泡餐具，达到消毒的目的。

③消毒时间和温度：根据餐具的材质和类型，确定合适的消毒时间和温度。

④消毒剂选择：选用环保、安全、有效的消毒剂。

（2）严格操作执行

要求洗消工严格按照消毒流程进行操作，确保每一件餐具都经过充分的消毒处理。在上岗前，对洗消工进行专业培训，使其熟悉消毒流程和操作规范。在消毒过程中，洗消工要佩戴好防护用品，如手套、口罩等，确保自身安全。同时，安排专人对消毒过程进行监督和检查，及时纠正不规范的操作行为。做好消毒记录，包括消毒时间、餐具数量、消毒剂使用量等信息，便于后续的质量追溯和管理。

2、日常检测监督

（1）每日检测记录

我公司会每日开展餐具消毒检测，记录检测结果。检测内容包括餐具的清洁度、消毒剂残留量等。采用专业的检测设备和方法，确保检测结果的准确性和可靠性。对于检测合格的餐具，做好标记后放入专用的保洁柜中；对于检测不合格的餐具，及时进行重新消毒处理。建立检测记录档案，对检测结果进行长期保存和分析，以便及时发现问题并采取改进措施。

（2）问题及时处理

如果在检测中发现问题，我公司会及时分析原因并采取相应的措施进行整改。组织专业人员对问题进行深入调查，确定问题的根源。如果是消毒流程不规范导致的问题，对洗消工进行再次培训，加强操作规范；如果是消毒剂质量问题，更换合格的消毒剂。对不合格的餐具重新进行消毒处理，直至检测合格。同时，对整改情况进行跟踪和复查，确保问题得到彻底解决，保证餐具的消毒质量。

3、定期专业评估

（1）邀请专业机构

我公司会定期邀请专业的检测机构对餐具消毒质量进行评估。专业机构具有更先进的检测设备和技术，能够提供更准确的检测结果。与专业检测机构建立长期合作关系，按照规定的时间间隔进行检测评估。在检测过程中，积极配合专业机构的工作，提供必要的资料和信息。根据专业机构的评估报告，全面了解餐具消毒工作的现状和存在的问题。

（2）根据评估改进

根据专业机构的评估报告，我公司会对餐具消毒工作进行总结和改进。针对评估报告中提出的问题和建议，制定详细的整改计划。对消毒流程、消毒剂使用、设备维护等方面进行全面检查和优化。加强对洗消工的培训和管理，提高他们的操作技能和责任意识。定期对整改情况进行检查和评估，确保餐具消毒工作不断改进和提高，为就餐人员提供安全、卫生的餐具。

（四）就餐环境清洁维护

1、卫生区域划分

（1）明确包干责任

我公司会落实经营场所环境整洁责任，对操作区、就餐区、厨房等所有区域进行卫生包干区划分。明确每个区域的清洁责任人，签订责任承诺书，确保责任到人。制定详细的清洁标准和考核制度，对清洁责任人的工作进行定期检查和考核。对于工作表现优秀的责任人，给予奖励；对于工作不达标者，进行批评教育并督促整改。同时，建立监督机制，鼓励员工相互监督，共同维护就餐环境的整洁。

（2）全面覆盖无死角

对操作区、就餐区、厨房等所有区域进行全面的卫生清洁，确保无卫生死角。制定详细的清洁计划，明确清洁的内容、频率和标准。对地面、台面、墙壁、餐具等进行定期清洁和消毒。使用专业的清洁设备和工具，保证清洁效果。在清洁过程中，注重细节，不放过任何一个角落。定期对清洁工作进行检查和评估，发现问题及时整改，为就餐人员提供一个干净、整洁、舒适的就餐环境。

2、日常清洁频率

（1）多次清洁操作

我公司会每日进行三次清洁操作，分别在早餐前、午餐后和晚餐后。早餐前，对就餐区域进行全面清洁，包括擦拭桌面、清理地面垃圾、摆放餐具等，为就餐人员提供一个整洁的就餐环境。午餐后和晚餐后，及时清理餐桌上的剩余食物和垃圾，对地面进行清扫和拖地，保持环境整洁。同时，对厨房操作区域进行清洁，清理炉灶、水槽、台面等，确保厨房卫生达标。在清洁过程中，使用合适的清洁工具和清洁剂，保证清洁效果。

（2）随时保持整洁

在就餐过程中，服务人员要随时清理桌面和地面的垃圾，保持就餐环境的整洁。发现污渍和杂物及时清理，避免影响就餐人员的用餐体验。服务人员要加强巡视，及时发现问题并进行处理。同时，提醒就餐人员文明就餐，共同维护就餐环境的整洁。对于就餐过程中产生的垃圾，及时分类收集并处理，确保环境的卫生和美观。

3、垃圾分类管理

（1）设置分类设施

我公司会严格执行上海市垃圾分类条例，在就餐区域和厨房等地方设置分类垃圾桶，并张贴详细的分类指引。垃圾桶的设置要合理布局，方便就餐人员进行垃圾分类投放。分类指引要清晰明了，标明不同类型垃圾的投放位置。同时，定期对分类垃圾桶进行清理和维护，确保其正常使用。

①可回收物垃圾桶：用于收集纸张、塑料、金属等可回收物品。

②有害垃圾桶：用于收集废旧电池、过期药品等有害物品。

③湿垃圾桶：用于收集剩菜剩饭、果皮等易腐垃圾。

④干垃圾桶：用于收集其他难以分类的垃圾。

（2）专人指导监督

安排专人指导就餐人员进行垃圾分类投放，监督垃圾分类情况。在就餐高峰时段，增加专人数量，确保能够及时为就餐人员提供指导和帮助。对不正确的分类行为及时进行纠正，向就餐人员宣传垃圾分类的重要性和正确方法。同时，对垃圾分类情况进行统计和分析，总结存在的问题并采取相应的改进措施。通过持续的宣传和监督，提高就餐人员的垃圾分类意识，养成良好的垃圾分类习惯。

（五）服务人员行为规范

1、仪容仪表要求

（1）着装整洁统一

我公司要求服务人员穿着整洁、统一的工作服，佩戴工号牌。工作服要定期清洗和更换，保持干净卫生。根据不同的岗位和季节，设计合适的工作服款式和颜色。工号牌要清晰显示服务人员的姓名、岗位等信息，方便就餐

人员识别。同时，对工作服的穿着规范进行明确规定，要求服务人员系好纽扣、拉好拉链，保持良好的形象。定期检查服务人员的着装情况，对于不符合要求的及时进行纠正。

（2）个人卫生良好

服务人员要保持良好的个人卫生习惯，勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡。头发要梳理整齐，不得留长指甲和涂指甲油。在上岗前，要进行自我检查，确保个人卫生符合要求。在工作过程中，避免用手触摸食物和餐具，防止交叉污染。定期组织服务人员进行健康体检，确保他们身体健康，无传染性疾病。同时，加强对服务人员的卫生教育，提高他们的卫生意识。

2、服务态度标准

（1）热情主动服务

我公司要求服务人员以热情、主动的态度为就餐人员提供服务。在迎接就餐人员时，微笑服务，使用文明用语，如“欢迎光临”“请坐”等。及时为就餐人员提供菜单，介绍特色菜品和今日推荐。在就餐过程中，密切关注就餐人员的需求，及时为他们提供服务，如添水、换骨碟等。对于就餐人员提出的特殊要求，尽力满足。

①微笑服务：始终保持微笑，给就餐人员带来愉悦的用餐体验。

②文明用语：使用礼貌、规范的语言与就餐人员交流。

③主动服务：主动询问就餐人员的需求，及时提供帮助。

④特殊要求处理：尽力满足就餐人员的特殊要求。

（2）耐心解答问题

对于就餐人员提出的问题和建议，服务人员要耐心解答和记录。认真倾

听就餐人员的意见，不打断、不推诿。对于能够当场解答的问题，及时给予准确的答复；对于不能当场解答的问题，记录下来并及时反馈给相关部门。在解答问题时，使用通俗易懂的语言，确保就餐人员能够理解。同时，感谢就餐人员的反馈和建议，让他们感受到被尊重和重视。定期对记录的问题和建议进行整理和分析，为餐饮服务的改进提供依据。

3、操作规范流程

（1）遵循服务流程

服务人员要严格遵循服务流程和操作规范，确保服务质量和效率。在迎接就餐人员时，按照规定的程序进行引导和安排座位。在点餐过程中，准确记录就餐人员的菜品选择和特殊要求。上菜时，按照先冷后热、先菜后汤的顺序进行，确保菜品的温度和口感。同时，注意餐具的摆放和服务的姿势，保持良好的服务形象。定期对服务人员进行服务流程和操作规范的培训和考核，提高他们的服务水平。

（2）确保安全卫生

在服务过程中，服务人员要注意安全卫生。避免交叉污染，确保食品和餐具的安全。在拿取餐具和食品时，要使用清洁的工具，避免直接用手接触。在上菜时，注意不要将汤汁溅到就餐人员身上。同时，加强对餐厅环境的卫生管理，定期对餐厅进行消毒和清洁。

①交叉污染预防：采取有效措施，防止食品、餐具之间的交叉污染。

②安全操作：遵守安全操作规程，确保自身和就餐人员的安全。

③食品卫生：保证食品的新鲜、卫生和质量。

④环境清洁：定期对餐厅环境进行清洁和消毒。

4.区域文明建设

D 区域文明建设：投标人可根据本项目的实际情况，提供创建文明单位的想法和措施等。

（1）环境卫生管理方案

（一）2796 ㎡场所分区管理

1、就餐区域日常清洁

（1）地面污渍清理

为给就餐人员营造安全的行走环境，每日会对 2796 ㎡食堂的就餐区地面进行三次全面清洁。选用合适的清洁剂，针对地面上的各类污渍进行有效去除。清洁过程中，不仅会仔细清理明显的污渍，还会对一些容易被忽略的角落进行着重处理，确保地面干净无积水。在清洁完成后，会进行全面检查，避免因地面湿滑而导致就餐人员滑倒等意外情况发生，为就餐人员提供一个安全、整洁的地面环境。



就餐区地面清洁

（2）桌面杂物整理

就餐结束后，会及时对桌面杂物进行清理。安排专人负责，在短时间内

到达每个餐桌，将餐盘、餐具等杂物收走。随后，使用干净的抹布对桌面进行擦拭，去除残留的食物残渣和污渍。擦拭桌面时，会按照一定的顺序进行，确保每个桌面都能得到彻底清洁。为了保证后续就餐人员有良好的就餐条件，还会对桌面进行消毒处理，使用符合食品安全标准的消毒剂，杀灭可能存在的细菌和病毒。同时，会对桌面的平整度进行检查，若发现有损坏或不平整的情况，及时进行修复或更换。

1）及时收走餐盘和餐具，避免杂物堆积。

2）使用干净抹布擦拭桌面，去除污渍。

3）对桌面进行消毒处理，保障卫生。

4）检查桌面平整度，及时修复或更换损坏桌面。

（3）座椅摆放归位

为了提升就餐区的整体美观度，方便就餐人员使用，会对就餐区的座椅进行及时整理。在就餐人员离开后，会安排工作人员将座椅摆放整齐，使其与餐桌的位置相对应。摆放座椅时，会注意座椅的间距和角度，确保每个座椅都能摆放得整齐划一。同时，会对座椅进行检查，查看是否有损坏或松动的情况，若发现问题，及时进行维修或更换。此外，还会定期对座椅进行清洁和消毒，去除表面的灰尘和污渍，为就餐人员提供一个干净、舒适的座椅环境。



座椅摆放归位

2、操作区域卫生维护

（1）台面清洁消毒

操作区台面的卫生状况直接关系到食品加工的安全。因此，每日会对操作区的台面进行三次全面清洁和消毒。使用符合食品安全标准的消毒剂，按照规定的比例进行稀释后，对台面进行擦拭。擦拭过程中，会确保消毒剂充分覆盖台面的每一个角落，包括台面的边缘和缝隙。消毒完成后，会用清水对台面进行冲洗，去除残留的消毒剂。在清洁和消毒台面时，会使用专用的清洁工具，避免交叉污染。同时，会定期对台面进行检查，查看是否有损坏或磨损的情况，若发现问题，及时进行修复或更换。

（2）厨具摆放整齐

为了便于取用和管理，保持操作区的整洁有序，会将操作区内的厨具摆放整齐。根据厨具的种类和用途，将其分类放置在相应的位置。例如，将刀具、砧板等切割工具放在专门的刀具架上，将锅具、餐具等放在橱柜或架子上。摆放厨具时，会注意厨具的排列顺序和间距，使其看起来整齐美观。同时，会对厨具进行定期检查，查看是否有损坏或丢失的情况，若发现问题，

及时进行维修或补充。此外，还会定期对厨具进行清洁和消毒，去除表面的油污和污渍，确保厨具的卫生安全。



厨具摆放整齐

（3）垃圾及时清理

操作区内的垃圾若不及时清理，容易产生异味和滋生细菌，影响操作区的空气质量和卫生状况。因此，会安排专人负责操作区内的垃圾清理工作，一旦发现有垃圾产生，及时进行清理。将垃圾收集到专用的垃圾桶中，并定期将垃圾桶内的垃圾运送到指定的垃圾处理地点。在清理垃圾时，会注意避免垃圾洒落在地面上，若有洒落，及时进行清理。同时，会定期对垃圾桶进行清洁和消毒，去除桶内的异味和细菌。

1）安排专人负责垃圾清理，及时收集垃圾。

2）将垃圾收集到专用垃圾桶，定期运送至指定地点。

3）清理垃圾时避免洒落，若洒落及时清理。

4）定期对垃圾桶进行清洁和消毒，去除异味和细菌。

3、公共区域卫生保洁

（1）走廊通道清扫

食堂内的走廊和通道是人员流动的主要区域，保持其畅通无阻和干净整洁至关重要。会定期对走廊和通道进行清扫，使用扫帚和吸尘器等工具，清除地面上的灰尘和杂物。清扫过程中，会注意对墙角、楼梯扶手等容易积尘的地方进行重点清理。同时，会对走廊和通道的墙壁进行检查，查看是否有污渍或损坏的情况，若发现问题，及时进行清洁或修复。此外，还会定期对走廊和通道的照明设备进行检查，确保其正常工作，为就餐人员提供良好的通行环境。

（2）门窗玻璃擦拭

门窗玻璃的清洁程度直接影响食堂的整体外观形象。会定期对食堂的门窗玻璃进行擦拭，使用专业的玻璃清洁剂和清洁工具，确保玻璃明亮干净。擦拭玻璃时，会按照从上到下、从左到右的顺序进行，避免遗漏。同时，会对门窗的边框进行清洁，去除上面的灰尘和污渍。在擦拭玻璃的过程中，会注意安全，避免发生意外事故。此外，还会定期对门窗的密封性进行检查，确保其良好，防止灰尘和蚊虫进入食堂。



门窗玻璃擦拭

（3）公共设施清洁

为给就餐人员提供安全卫生的公共环境，会对食堂内的公共设施，如扶手、栏杆等进行定期清洁和消毒。使用合适的清洁剂和消毒剂，对公共设施的表面进行擦拭，去除上面的灰尘、污渍和细菌。清洁过程中，会注意对公共设施的缝隙和角落进行重点处理，确保清洁彻底。同时，会对公共设施的安全性进行检查，查看是否有松动或损坏的情况，若发现问题，及时进行维修或更换。

1）定期清洁和消毒公共设施，使用合适清洁剂和消毒剂。

2）重点处理公共设施的缝隙和角落，确保清洁彻底。

3）检查公共设施的安全性，及时维修或更换损坏部分。



公共设施清洁消毒

（二）三级包房专项清洁

1、包房环境日常维护

（1）墙面灰尘清理

包房的墙面若积有灰尘和污渍，会影响其整洁美观。因此，会定期对包房的墙面进行清洁。使用柔软的清洁工具，如鸡毛掸子或静电除尘布，轻轻去除墙面上的灰尘。对于顽固的污渍，会使用合适的清洁剂进行擦拭，但会

注意避免对墙面造成损伤。在清洁墙面时，会从墙面的顶部开始，逐渐向下进行，确保每个部位都能得到清洁。同时，会对墙面的装饰物品进行检查，查看是否有松动或损坏的情况，若发现问题，及时进行修复或更换。

（2）地面污渍去除

一旦发现包房地面有污渍，会及时进行清理。根据污渍的类型和程度，选择合适的清洁工具和清洁剂。对于一般性的污渍，会使用拖把和清洁剂进行擦拭；对于顽固的污渍，会采用专业的清洁设备进行处理。在清洁地面时，会注意避免使用过于刺激性的清洁剂，以免对地面造成损伤。同时，会对地面的平整度进行检查，查看是否有凹陷或凸起的情况，若发现问题，及时进行修复。

1）根据污渍类型和程度选择合适清洁工具和清洁剂。

2）避免使用刺激性清洁剂，防止损伤地面。

3）检查地面平整度，及时修复凹陷或凸起问题。

（3）空气清新处理

为给就餐人员提供舒适的就餐环境，会通过多种方式保持包房内空气清新。首先，会定期对包房进行通风换气，打开门窗，让新鲜空气进入包房。在通风过程中，会根据天气情况和包房内的空气质量，合理控制通风时间。其次，会使用空气清新剂或香薰等产品，去除包房内的异味，增添宜人的香气。但会注意选择质量合格、对人体无害的产品。此外，还会定期对包房内的空调滤网进行清洗，确保空调的正常运行和空气质量。

2、餐具茶具清洁消毒

（1）餐具清洗流程

为确保包房内餐具的卫生安全，会按照规定的清洗流程进行操作。首先，将使用过的餐具进行预洗，去除表面的食物残渣和油污。然后，将餐具放入清洗池中，加入适量的清洁剂，进行全面清洗。清洗过程中，会使用专用的餐具刷，对餐具的各个部位进行仔细刷洗，确保清洗彻底。清洗完成后，将餐具放入消毒池中，采用高温消毒或化学消毒的方法进行消毒。消毒完成后，用清水对餐具进行冲洗，去除残留的消毒剂。最后，将消毒后的餐具放置在干净的餐具柜中晾干备用。

（2）茶具消毒方法

为保障包房内茶具的清洁卫生，会采用高温消毒或化学消毒等方法对茶具进行消毒。对于耐高温的茶具，会采用高温消毒的方法，如将茶具放入消毒柜中进行高温消毒。对于不耐高温的茶具，会使用化学消毒剂进行浸泡消毒。在使用化学消毒剂时，会严格按照规定的剂量和方法进行操作，确保消毒效果。消毒完成后，会用清水对茶具进行多次冲洗，去除残留的消毒剂。同时，会对茶具的外观进行检查，查看是否有损坏或污渍，若发现问题，及时进行更换或清洗。

1）根据茶具材质选择合适消毒方法，耐高温茶具采用高温消毒。

2）不耐高温茶具使用化学消毒剂浸泡消毒，严格按规定操作。

3）消毒后用清水多次冲洗，去除残留消毒剂。

4）检查茶具外观，及时更换或清洗损坏或有污渍的茶具。

（3）消毒效果检测

为确保消毒后的餐具和茶具符合国家相关标准，会定期对其进行检测。采用专业的检测设备和方法，对餐具和茶具表面的细菌和病毒数量进行检

测。检测过程中，会严格按照检测标准和操作规程进行操作，确保检测结果的准确性。若检测结果不符合标准，会及时查找原因，并采取相应的措施进行改进，如调整消毒方法或增加消毒时间等。同时，会建立消毒效果检测记录档案，记录每次检测的时间、结果和处理情况，便于跟踪和管理。

1）定期使用专业设备和方法检测餐具和茶具表面细菌和病毒数量。

2）严格按检测标准和操作规程操作，确保结果准确。

3）若检测结果不符标准，及时查找原因并改进。

4）建立检测记录档案，记录检测时间、结果和处理情况。

3、装饰摆件定期清洁

（1）摆件灰尘擦拭

包房内的装饰摆件容易积尘，影响其光泽和美观。会定期对装饰摆件进行擦拭，使用柔软的抹布或鸡毛掸子，轻轻去除上面的灰尘。擦拭过程中，会注意避免对摆件造成损伤，对于一些易碎或珍贵的摆件，会格外小心。同时，会对摆件的摆放位置进行检查，查看是否有移位或倾斜的情况，若发现问题，及时进行调整。此外，还会定期对装饰摆件进行保养，根据摆件的材质和特点，选择合适的保养方法，延长其使用寿命。

1）使用柔软抹布或鸡毛掸子擦拭摆件，避免损伤。

2）检查摆件摆放位置，及时调整移位或倾斜情况。

3）定期对摆件进行保养，选择合适保养方法。

（2）摆件污渍清理

对于装饰摆件上的污渍，会采用合适的清洁方法进行清理。根据污渍的类型和摆件的材质，选择不同的清洁剂和清洁工具。对于一般性的污渍，会

使用温和的清洁剂和湿布进行擦拭；对于顽固的污渍，会采用专业的清洁方法进行处理，但会注意避免对摆件造成损坏。在清理污渍的过程中，会先在摆件的不显眼部位进行试用，观察是否有不良反应，若没有问题，再进行全面清理。同时，会对清理后的摆件进行检查，确保其干净整洁。

（3）摆件摆放调整

为提升包房的装饰效果，会根据包房的整体布局和装饰风格，对装饰摆件的摆放位置进行适当调整。在调整摆件摆放位置时，会考虑到摆件与周围环境的协调性和搭配效果。同时，会根据包房的使用情况和就餐人员的需求，合理安排摆件的数量和种类。调整摆件摆放位置后，会进行全面检查，确保其摆放稳定、美观，为就餐人员营造一个舒适、优雅的就餐环境。



水管漏水排查

（三）设备设施维护保养

1、厨房设备定期检修

（1）炉灶性能检测

炉灶是厨房中重要的设备之一，其性能的好坏直接影响到食品的加工质量和效率。会定期对厨房的炉灶进行性能检测，包括火力大小、燃烧情况、

火焰颜色等方面。使用专业的检测设备和工具，对炉灶的各项性能指标进行精确测量。检测过程中，会严格按照检测标准和操作规程进行操作，确保检测结果的准确性。若发现炉灶存在性能问题，会及时进行维修和调整，确保炉灶正常运行。同时，会建立炉灶性能检测记录档案，记录每次检测的时间、结果和处理情况，便于跟踪和管理。



炉灶性能检测

（2）蒸箱清洁维护

厨房的蒸箱在使用过程中，内部会积累污垢和水垢，影响其正常运行和使用寿命。会定期对蒸箱进行清洁和维护，使用专用的清洁剂和工具，去除蒸箱内部的污垢和水垢。清洁过程中，会注意对蒸箱的各个部件进行仔细清洗，包括蒸箱的内胆、加热管、水箱等。同时，会对蒸箱的密封性能进行检查，查看是否有漏气的情况，若发现问题，及时进行修复。此外，还会定期对蒸箱的控制系统进行检测，确保其正常运行。



蒸箱清洁维护

（3）冰箱制冷检查

厨房冰箱的制冷效果直接关系到食品的储存安全。会定期检查厨房冰箱的制冷效果，使用温度计等工具，测量冰箱内部的温度。检查过程中，会确保冰箱的门封条密封良好，避免冷气泄漏。若发现冰箱的制冷效果不符合要求，会及时查找原因，如检查冰箱的压缩机是否正常工作、制冷剂是否充足等，并采取相应的措施进行修复。同时，会对冰箱内部的食品进行清理和整理，去除过期或变质的食品，保持冰箱内部的整洁和卫生。

2、用餐设备日常保养

（1）餐桌椅稳固检查

用餐区的餐桌椅的稳固性直接关系到就餐人员的安全。会定期对餐桌椅进行稳固检查，使用工具对桌椅的螺丝、螺母等连接件进行紧固。检查过程中，会摇晃餐桌椅，查看是否有松动或晃动的情况。若发现问题，会及时进行加固或更换损坏的部件。同时，会对餐桌椅的表面进行检查，查看是否有磨损或划痕，若有需要，会进行修复或更换。此外，还会定期对餐桌椅进行清洁和消毒，去除表面的灰尘和污渍，为就餐人员提供一个干净、安全的

用餐环境。

（2）餐具柜清洁整理

餐具柜的整洁有序对于餐具的存放和取用至关重要。会对餐具柜进行日常清洁和整理，使用清洁剂和抹布，擦拭餐具柜的内部和外部。清洁过程中，会注意对餐具柜的角落和缝隙进行清理，去除灰尘和污垢。同时，会对餐具柜内的餐具进行分类整理，按照餐具的种类和用途进行摆放，便于取用。在整理餐具的过程中，会检查餐具是否有损坏或丢失的情况，若发现问题，及时进行补充或更换。此外，还会定期对餐具柜的门锁和把手进行检查，确保其正常工作。

（3）空调滤网清洗

用餐区空调的滤网若积尘过多，会影响空调的制冷效果和空气质量。会定期清洗用餐区空调的滤网，使用清水和清洁剂，将滤网浸泡在水中进行清洗。清洗过程中，会轻轻揉搓滤网，去除上面的灰尘和杂质。清洗完成后，将滤网晾干，再安装回空调中。同时，会对空调的其他部件进行检查，如空调的风机、压缩机等，查看是否有异常情况，若发现问题，及时进行维修。此外，还会定期对空调的排水系统进行检查，确保排水畅通，避免漏水现象发生。

3、水电设施安全维护

（1）水管漏水排查

食堂的水管若出现漏水现象，不仅会造成水资源的浪费，还可能会对食堂的设施和环境造成损坏。会定期对食堂的水管进行检查，使用专业的检测设备和方法，排查是否存在漏水现象。检查过程中，会对水管的各个连接部

位、阀门等进行仔细检查，查看是否有滴水、渗水等情况。若发现漏水点，会及时进行修复，采取更换密封垫、焊接等措施，确保水管的密封性。同时，会对水管的材质和老化情况进行评估，若发现水管存在老化或损坏的情况，及时进行更换。此外，还会建立水管漏水排查记录档案，记录每次排查的时间、结果和处理情况，便于跟踪和管理。

（2）电路安全检测

食堂的电路安全直接关系到人员和设备的安全。会对食堂的电路进行安全检测，使用专业的电气检测设备，检查电线是否老化、短路、漏电等情况。检测过程中，会对配电箱、插座、开关等电气设备进行全面检查，查看其是否正常工作。同时，会对电路的接地系统进行检测，确保其接地良好。若发现电路存在安全隐患，会及时进行整改，如更换老化的电线、修复短路点等。此外，还会定期对食堂的员工进行电气安全培训，提高他们的安全意识和应急处理能力。

（3）水电设备维护记录

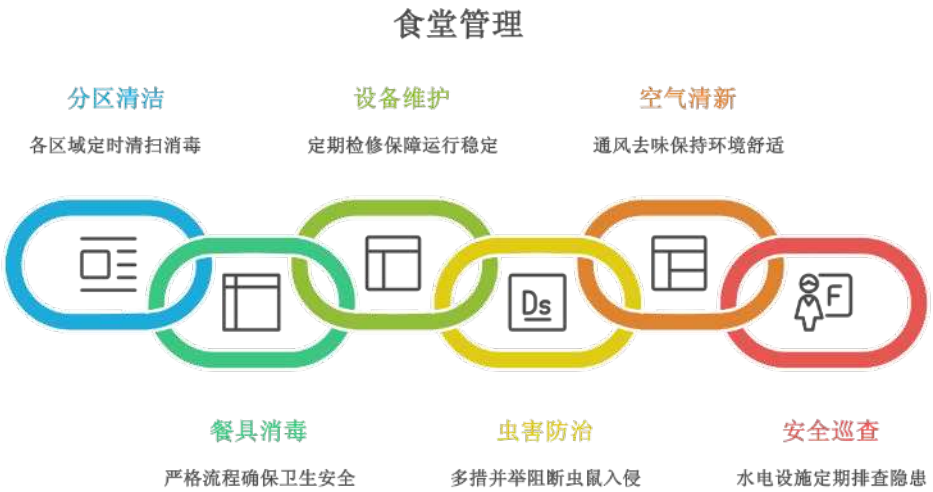
为便于对水电设备进行跟踪和管理，会建立水电设备维护记录档案。每次对水电设备进行维护后，会详细记录维护的时间、内容和结果。记录内容包括设备的名称、型号、维护的具体项目、更换的零部件等。通过建立维护记录档案，可以及时了解水电设备的运行状况和维护情况，为设备的维修和保养提供依据。同时，也可以为后续的管理工作提供参考，如制定设备的更新计划、评估设备的使用寿命等。

1）详细记录每次维护的时间、内容和结果。

2）记录设备名称、型号、维护项目和更换零部件等信息。

3）依据记录了解设备运行和维护状况，为维修保养提供依据。

4）为后续管理工作提供参考，如制定更新计划、评估使用寿命。



（四）虫害防治综合措施

1、防鼠措施落实

（1）鼠洞封堵处理

老鼠会对食堂的食品和设备造成严重破坏，及时封堵鼠洞是防止老鼠进入食堂的重要措施。一旦发现食堂内有鼠洞，会立即使用合适的材料进行封堵，如水泥、砖块等。封堵过程中，会确保封堵严密，防止老鼠再次挖开。同时，会对鼠洞周围进行清理，去除老鼠留下的痕迹和异味。此外，还会对食堂的其他可能存在老鼠进入的通道进行检查，如通风口、排水口等，并采取相应的防护措施，如安装防鼠网等。

（2）鼠夹鼠药布置

在食堂的合适位置布置鼠夹和鼠药是灭鼠的有效方法。会根据食堂的布局和老鼠的活动规律，选择合适的位置布置鼠夹和鼠药。例如，在仓库、厨房等老鼠容易出没的地方，会增加布置的密度。布置鼠夹和鼠药时，会注意安全，避免对人员造成伤害。同时，会定期检查和更换鼠夹和鼠药，确保

其有效性。在检查过程中，若发现有老鼠被捕获或死亡，会及时进行清理，并对现场进行消毒处理。

1）根据食堂布局和老鼠活动规律选择合适位置布置。

2）在仓库、厨房等重点区域增加布置密度。

3）布置时注意安全，避免伤害人员。

4）定期检查和更换，确保有效性。

5）及时清理捕获或死亡老鼠，对现场消毒。

（3）食物收纳管理

将食堂内的食物收纳在密封容器中，可以有效避免老鼠接触和污染食物。会安排专人负责食物的收纳管理工作，将各类食物分类存放在密封的塑料桶、玻璃瓶等容器中。在收纳食物时，会注意检查容器的密封性，确保没有缝隙。同时，会对食物的存放位置进行合理规划，将食物存放在干燥、通风的地方，避免潮湿和霉变。此外，还会定期对食物进行检查，查看是否有过期或变质的情况，若发现问题，及时进行处理。

2、灭蝇灭蚊工作

（1）蝇拍电蚊拍使用

在食堂内配备蝇拍和电蚊拍，可以及时消灭可见的苍蝇和蚊子，减少虫害滋生。会安排工作人员在食堂内巡逻，一旦发现苍蝇和蚊子，立即使用蝇拍和电蚊拍进行消灭。使用蝇拍和电蚊拍时，会注意安全，避免对其他人员造成伤害。同时，会定期对蝇拍和电蚊拍进行检查和维护，确保其正常工作。此外，还会对食堂内的卫生情况进行检查，及时清理垃圾和积水等容易滋生苍蝇和蚊子的地方。

（2）灭蝇灯安装维护

在食堂的合适位置安装灭蝇灯，可以有效吸引和消灭苍蝇。会根据食堂的布局和面积，合理确定灭蝇灯的安装位置和数量。安装灭蝇灯时，会确保其牢固可靠，并与其他设备保持一定的安全距离。同时，会定期对灭蝇灯进行检查和维护，清理灭蝇灯上的苍蝇尸体和灰尘，确保其正常工作。在维护过程中，若发现灭蝇灯有损坏或故障，会及时进行修复或更换。

（3）门窗防护网设置

在食堂的门窗上设置防护网，可以防止苍蝇和蚊子进入食堂，营造卫生的就餐环境。会选择合适的防护网材料，如不锈钢网、尼龙网等，确保其具有良好的防护性能。安装防护网时，会确保其安装牢固，没有缝隙。同时，会定期对防护网进行检查，查看是否有损坏或漏洞，若发现问题，及时进行修复或更换。此外，还会在门窗关闭时，确保其密封良好，进一步防止苍蝇和蚊子进入食堂。

3、蟑螂防治方案

（1）蟑螂药投放

在食堂内蟑螂容易出没的地方投放蟑螂药是防治蟑螂的重要措施。会根据食堂的实际情况，选择合适的蟑螂药，并按照规定的剂量和方法进行投放。例如，在厨房的橱柜、炉灶周围、下水道口等地方，会重点投放。投放蟑螂药时，会注意避免将其放置在食物和餐具附近，防止污染。同时，会定期对蟑螂药的投放效果进行检查，若发现蟑螂仍然较多，会调整投放的剂量和位置。此外，还会对食堂的员工进行宣传教育，提高他们对蟑螂防治的认识和意识。

（2）缝隙孔洞封堵

蟑螂喜欢藏身于缝隙和孔洞中，封堵这些地方可以减少蟑螂的藏身之处，防止其滋生和扩散。会对食堂内的缝隙和孔洞进行全面检查，使用密封胶、水泥等材料进行封堵。封堵过程中，会确保封堵严密，不留缝隙。同时，会对食堂的墙壁、地面、天花板等进行检查，查看是否有裂缝或破损的情况，若发现问题，及时进行修复。此外，还会对食堂的管道和线路进行整理，避免蟑螂通过管道和线路进入食堂。

1）全面检查缝隙和孔洞，使用合适材料封堵。

2）确保封堵严密，不留缝隙。

3）检查墙壁、地面、天花板，修复裂缝和破损。

4）整理管道和线路，防止蟑螂通过其进入食堂。

（3）卫生死角清理

食堂内的卫生死角容易滋生蟑螂，定期清理卫生死角是消除蟑螂生存环境的关键。会安排专人负责卫生死角的清理工作，如墙角、橱柜底部、冰箱后面等。清理过程中，会使用扫帚、吸尘器等工具，清除灰尘、杂物和食物残渣。同时，会对卫生死角进行消毒处理，使用合适的消毒剂，杀灭可能存在的蟑螂卵和细菌。此外，还会对食堂的日常卫生管理工作进行加强，保持食堂的干净整洁，减少蟑螂滋生的机会。

1）安排专人清理墙角、橱柜底部等卫生死角。

2）使用扫帚、吸尘器清除灰尘、杂物和食物残渣。

3）对卫生死角进行消毒处理，杀灭蟑螂卵和细菌。

4）加强日常卫生管理，保持食堂干净整洁。

（2）垃圾分类实施体系

（一）分类容器标准化配置

1、合理设置容器数量

（1）操作区垃圾桶布局

在食堂操作区，会依据不同操作流程与垃圾产生状况，进行分类垃圾桶的合理布局。在食材处理区，蔬菜根茎、果皮等厨余垃圾产生量较大，会专门设置厨余垃圾桶，且垃圾桶数量会根据该区域食材处理量来确定，以确保能及时收纳厨余垃圾，避免垃圾堆积影响操作区卫生。在餐具清洗区，塑料瓶、玻璃瓶等可回收垃圾较为常见，会设置可回收物垃圾桶，其数量会结合餐具清洗量和可回收垃圾产生频率来安排，保证可回收垃圾能得到有效收集。通过这样的布局和数量设置，使操作区的垃圾分类收集更加高效有序。



可回收物垃圾桶



厨余垃圾桶



塑料垃圾桶

（2）就餐区垃圾桶分布

在就餐区，会根据餐桌分布和人流量，均匀分布分类垃圾桶。每张餐桌附近或合适的公共区域，都会设置厨余垃圾桶和其他垃圾桶。具体而言，会按照一定的间距规则来布置垃圾桶，确保就餐人员在就餐过程中能方便地

进行垃圾分类投放。例如，在人流量较大的区域，会适当增加垃圾桶的数量，以满足就餐人员的需求。对于不同类型的就餐区域，如大厅、包间等，也会根据其特点进行垃圾桶的合理分布。同时，会定期检查垃圾桶的使用情况，如是否满溢等，及时进行清理和调整，以保证就餐区的环境整洁和垃圾分类工作的顺利进行。

1）依据餐桌分布，在每张餐桌附近均匀设置垃圾桶，方便就餐人员就近投放垃圾。

2）根据人流量大小，在人流量大的区域增加垃圾桶数量，避免垃圾堆积。

3）针对不同类型的就餐区域，如大厅、包间等，采用不同的垃圾桶分布方式，满足其特定需求。

（3）特殊区域垃圾桶配置

对于食堂的特殊区域，如仓库、储物间等，会根据可能产生的垃圾类型，配置相应的分类垃圾桶。在仓库中，可能会产生废旧电池、过期药品等有害垃圾，因此会设置有害垃圾桶。垃圾桶的数量会根据仓库的规模和可能产生有害垃圾的频率来确定。同时，会在垃圾桶旁设置明显的标识，提醒工作人员正确投放垃圾。在储物间，会根据可能产生的可回收物、其他垃圾等情况，合理配置相应的垃圾桶，确保特殊区域的垃圾分类工作也能得到有效落实。此外，会定期对这些特殊区域的垃圾桶进行检查和清理，防止垃圾长时间堆积引发卫生问题。



特殊区域垃圾桶配置



有害垃圾桶

2、明确容器分类标识

（1）标识颜色规范

按照上海市垃圾分类的相关规定，会严格规范分类垃圾桶的标识颜色。

可回收物垃圾桶标识采用蓝色，这种颜色能让人们直观地联想到可回收利用的物品，便于识别和投放。有害垃圾桶标识采用红色，红色通常代表危险、有害，能引起人们的重视，提醒人们正确投放有害垃圾。厨余垃圾桶标识采用绿色，绿色象征着自然、环保，与厨余垃圾的有机属性相契合。其他垃圾桶标识采用灰色，灰色给人一种沉稳、中性的感觉，符合其他垃圾的特点。通过统一规范的颜色标识，能让就餐人员和工作人员更准确地进行垃圾分类投放。

（2）标识图案清晰

分类标识上的图案会设计得简洁明了，以便能直观地表示该垃圾桶所容纳的垃圾类型。可回收物标识采用可回收循环的箭头图案，这个图案形象地传达了可回收利用的含义，让人们一看就知道该投放可回收的物品。厨余垃圾标识采用食物残渣的图案，能清晰地表明该垃圾桶用于收集厨余垃圾。通过这些清晰的图案标识，能有效提高人们对垃圾分类的认知度，减少错误投放的情况发生。同时，会定期检查标识图案是否清晰、完整，如有损坏或褪色，会及时进行更换，确保标识始终能发挥其应有的作用。

（3）标识位置合理

分类标识会张贴在垃圾桶的明显位置，如桶盖、桶身侧面等，以确保在不同角度都能清晰看到。将标识张贴在桶盖上，当人们靠近垃圾桶时，能第一时间看到标识，明确垃圾桶的分类类型。张贴在桶身侧面，从远处也能清晰辨认，方便人们在行走过程中准确找到相应的垃圾桶。在张贴标识时，会保证其平整、牢固，避免出现卷曲、脱落等情况。同时，会根据垃圾桶的放置环境和使用场景，合理调整标识的大小和位置，使其更加醒目和易于识别，

方便就餐人员和工作人员准确投放垃圾。

3、选用适用容器材质

（1）材质环保性能

在选择垃圾桶材质时，会优先考虑其环保性能，确保所选材质符合国家环保标准，无毒无害，不会对环境造成污染。塑料材质的垃圾桶是一个不错的选择，它具有较好的耐腐蚀性，能抵抗食堂中各种垃圾产生的酸碱物质的侵蚀，延长垃圾桶的使用寿命。同时，塑料材质在生产和使用过程中相对环保，不会产生过多的污染物。此外，会对所选垃圾桶的材质进行严格的质量检测，确保其符合环保要求，为食堂的垃圾分类工作提供环保、可靠的容器支持。

（2）材质耐用程度

考虑到食堂的使用频率较高，垃圾桶需要具备足够的耐用性，以承受日常的搬运、倾倒等操作。加厚塑料或金属材质的垃圾桶是较为合适的选择。加厚塑料垃圾桶具有较好的韧性和强度，能在一定程度上抵抗外力冲击，不易损坏。金属材质的垃圾桶则更加坚固耐用，能承受较大的重量和压力，适合在人流量大、垃圾产生量多的食堂环境中使用。通过选用耐用的材质，能减少垃圾桶的更换频率，降低成本，同时保证垃圾分类工作的正常进行。

（3）材质清洁便利性

垃圾桶的材质应易于清洁，以便工作人员定期对垃圾桶进行清洗和消毒，防止细菌滋生和异味产生。表面光滑的塑料垃圾桶是不错的选择，其表面不易附着垃圾和污渍，用湿布或清洁剂就能轻松擦拭干净。在日常使用中，工作人员可以定期对垃圾桶进行清洗，保持其内部和外部的清洁。同时，对

于一些顽固的污渍，可以采用专门的清洁工具和清洁剂进行处理。此外，会根据垃圾桶的使用情况，制定合理的清洁计划，确保垃圾桶始终保持清洁卫生。

1）表面光滑的塑料材质，易于擦拭和清洁，能有效去除垃圾残留和污渍。

2）定期对垃圾桶进行清洗和消毒，防止细菌滋生和异味产生，保障食堂环境的卫生安全。

3）根据垃圾桶的使用情况，制定科学合理的清洁计划，确保清洁工作的高效有序进行。

（二）员工分类操作培训

1、开展分类知识讲座

（1）条例内容解读

在讲座中，会对上海市垃圾分类条例的各项条款进行深入解读，使员工明确垃圾分类的法律责任和义务，增强法律意识和责任感。会详细讲解条例中关于垃圾分类的定义、分类标准、投放要求以及违规处罚等内容。通过实际案例分析，让员工了解违反垃圾分类条例可能面临的法律后果，从而提高员工对垃圾分类工作的重视程度。同时，会强调员工在食堂垃圾分类工作中的重要作用，鼓励员工积极参与和遵守垃圾分类条例。

1）深入解读上海市垃圾分类条例各项条款，让员工明确法律责任和义务。

2）通过实际案例分析，使员工了解违规处罚后果，增强法律意识。

3）强调员工在食堂垃圾分类工作中的重要性，鼓励积极参与和遵守条

例。

（2）分类标准讲解

会详细讲解可回收物、有害垃圾、厨余垃圾和其他垃圾的具体分类标准。对于可回收物，会列举常见的如塑料瓶、玻璃瓶、纸张等物品，并说明其回收利用的价值和方式。对于有害垃圾，会介绍废旧电池、过期药品等物品的危害以及正确的处理方法。对于厨余垃圾，会说明其包含的食物残渣、剩菜剩饭等内容。对于其他垃圾，会讲解除上述三类垃圾之外的其他废弃物。通过举例说明的方式，让员工能够准确判断不同类型的垃圾，提高分类的准确性。

（3）投放方法演示

会在现场演示不同类型垃圾的正确投放方法。对于可回收物，会展示如何将塑料瓶、玻璃瓶等物品清洗干净后，整齐地放入可回收物垃圾桶。对于有害垃圾，会讲解如何将废旧电池、过期药品等物品放入专门的有害垃圾桶，并强调投放时的注意事项。对于厨余垃圾，会演示如何将食物残渣、剩菜剩饭等倒入厨余垃圾桶。对于一些特殊垃圾，如废旧电池、过期药品等，会详细说明其处理方式，确保员工掌握正确的投放方法。

2、进行实际操作演练

（1）模拟场景设置

会设置不同类型的模拟场景，如操作区、就餐区等。在操作区场景中，会放置各种与实际操作相关的垃圾，如食材处理过程中产生的厨余垃圾、餐具清洗时的可回收垃圾等。在就餐区场景中，会模拟就餐人员产生的垃圾情况，放置各类食物残渣、饮料瓶等垃圾。让员工根据所学的分类知识进行投放操作，通过实际演练，加深员工对垃圾分类的理解和掌握。



垃圾分类实际操作演练

（2）操作过程指导

在员工进行实际操作演练的过程中，会安排专业人员进行现场指导。专业人员会密切关注员工的操作，及时发现并纠正员工的错误操作。如果员工将可回收物放入了其他垃圾桶，会立即指出并讲解正确的投放方法。对于一些不太确定的垃圾分类情况，会给予详细的解答和指导。通过现场指导，确保员工掌握正确的分类方法，提高员工的实际操作能力。

（3）演练效果评估

会对员工的实际操作演练效果进行评估。通过观察员工的分类准确性和操作熟练程度，了解员工对分类知识的掌握情况。对于分类准确性高、操

作熟练的员工，给予肯定和鼓励。对于存在问题的员工，会分析其错误原因，进行有针对性的辅导和培训。评估结果会作为后续培训的参考，以便调整培训内容和方式，提高培训效果。

3、强化日常分类监督

（1）监督人员安排

会安排专人负责对员工的垃圾分类操作进行监督。监督人员需要具备一定的垃圾分类知识和责任心，能够准确判断员工的分类操作是否规范。监督人员会在食堂的操作区、就餐区等各个区域进行巡查，及时发现和处理员工的不规范行为。同时，会对监督人员进行定期培训，使其不断更新和掌握最新的垃圾分类知识和要求，提高监督工作的质量和效率。



员工垃圾分类操作监督

（2）监督频率确定

会确定合理的监督频率。每天会定时对操作区和就餐区的垃圾分类情况进行检查，如在早餐、午餐、晚餐高峰时段后，及时检查垃圾桶的投放情况，确保垃圾能得到及时分类和清理。每周会进行一次全面检查，对整个食

堂的垃圾分类工作进行综合评估。通过合理的监督频率，能及时发现和纠正员工的错误投放行为，保证垃圾分类工作的持续有效进行。

（3）违规处理措施

对于发现的员工不规范分类行为，会制定相应的处理措施。对于初次违规的员工，会进行批评教育，向其说明正确的分类方法和重要性。对于多次违规或情节严重的员工，会将其行为纳入绩效考核，与工资、奖金等挂钩。通过这些处理措施，提高员工的分类意识和自觉性，促使员工养成正确的垃圾分类习惯。

（三）垃圾分类监督机制

1、建立内部监督小组

（1）小组职责明确

会明确内部监督小组的职责和工作内容。监督小组会定期检查分类垃圾桶的投放情况，查看垃圾是否按照分类标准正确投放，垃圾桶是否满溢等。会检查员工的分类操作是否规范，如在操作区和就餐区观察员工的垃圾投放行为。还会检查分类容器的标识是否清晰，如有标识损坏或褪色的情况，会及时安排更换。通过明确的职责分工，确保内部监督工作的有效开展。

（2）检查周期制定

会制定合理的检查周期。每天会进行一次巡查，重点检查操作区和就餐区的垃圾桶投放情况，及时发现和处理问题。每周会进行一次全面检查，对整个食堂的垃圾分类工作进行深入评估。每月会进行一次总结分析，根据检查结果，找出存在的问题和不足，制定改进措施。

1）每天巡查，及时发现和处理操作区和就餐区的垃圾桶投放问题。

2）每周全面检查，对食堂垃圾分类工作进行综合评估。

3)每月总结分析，找出问题并制定改进措施，不断完善垃圾分类工作。

（3）问题反馈渠道

会建立畅通的问题反馈渠道。监督小组成员发现问题后，会及时向相关负责人汇报。汇报方式可以采用书面报告或口头汇报，确保问题能得到及时传达。相关负责人在接到汇报后，会迅速采取措施进行整改，如安排人员更换损坏的垃圾桶、对员工进行再培训等。通过畅通的反馈渠道，能及时解决垃圾分类过程中存在的问题，保证工作的顺利进行。

2、接受外部部门监督

（1）配合检查工作

当环保部门和招标方进行检查时，会安排专人负责接待。接待人员会积极配合检查人员的工作，提供必要的协助和支持。会向检查人员介绍食堂的垃圾分类工作情况，包括分类容器的配置、员工的培训情况、监督机制的运行等。同时，会按照检查人员的要求，提供相关的资料和数据，确保检查工作的顺利进行。

（2）落实整改要求

对于检查中发现的问题，会及时制定整改方案。明确整改措施和时间节点，确保按时完成整改任务。如果检查中发现分类容器标识不清晰，会立即安排更换标识；如果发现员工分类操作不规范，会加强员工培训和监督。在整改过程中，会定期向环保部门和招标方汇报整改情况，接受他们的监督和指导。

（3）定期汇报情况

会定期向环保部门和招标方汇报食堂的垃圾分类工作进展情况。汇报内容包括分类容器的配置情况，如是否新增或更换了垃圾桶；员工的分类操作培训情况，如培训的次数、效果等；监督机制的运行情况，如检查发现的问题和处理结果等。通过定期汇报，接受环保部门和招标方的指导和监督，不断改进和完善食堂的垃圾分类工作。

1）汇报分类容器的配置情况，包括新增或更换垃圾桶的情况。

2）汇报员工分类操作培训情况，如培训次数、效果等。

3）汇报监督机制运行情况，包括检查发现的问题和处理结果。

3、设立举报奖励制度

（1）举报方式公布

会通过食堂公告栏、电子显示屏等方式公布举报方式。公布举报电话和邮箱，方便就餐人员和员工进行举报。在公告栏和电子显示屏上，会明确说明举报的范围和要求，鼓励大家积极参与垃圾分类监督工作。同时，会对举报人进行保密，保护其合法权益。

（2）奖励标准制定

会制定明确的奖励标准。根据举报问题的严重程度和影响范围，给予举报人相应的奖励。对于举报重大违规行为，如大量有害垃圾未正确分类投放等，会给予较高的现金奖励。对于举报一般违规行为，如个别员工分类操作不规范等，会给予礼品等奖励。通过明确的奖励标准，激发大家的举报积极性，共同维护食堂的垃圾分类环境。

（3）举报处理流程

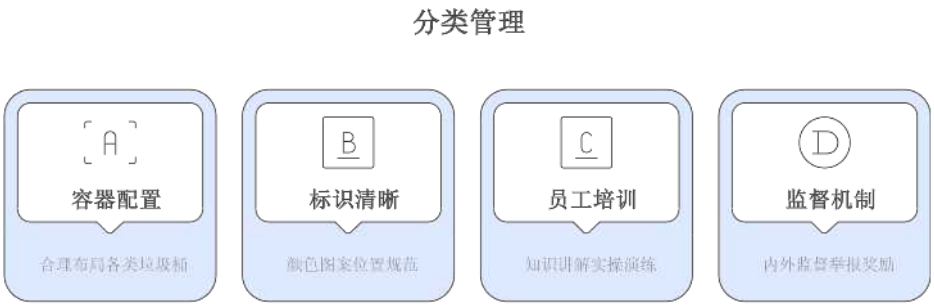
会建立完善的举报处理流程。对举报人提供的信息进行及时核实和处

理。接到举报后，会安排专人进行调查，确认举报内容的真实性。如果举报属实，会对违规人员进行相应的处理，并将处理结果反馈给举报人。同时，会保护举报人的隐私和合法权益，对举报人信息严格保密。

1）及时核实举报人提供的信息，确保举报内容真实可靠。

2）对违规人员进行相应处理，并将处理结果反馈给举报人。

3）严格保护举报人隐私和合法权益，对举报人信息保密。



（3）反食品浪费行动

（一）GB/T42967 标准落实

1、标准制度建立

（1）采购环节标准

在食材采购环节，我公司将依据每日预计就餐人数以及过往的用餐数据，进行科学合理的采购计划制定。会精确分析不同餐品的需求情况，结合季节因素和食材供应特点，确定各类食材的采购量，避免过度采购而导致食材浪费。同时，会严格筛选供应商，不仅要确保食材的质量符合相关标准，还要对供应商的供货能力、信誉等进行综合评估。在采购过程中，会与供应商保持密切沟通，根据实际需求灵活调整采购量，将采购量严格控制在合理范围之内。此外，还会建立采购数据的分析机制，定期对采购量和实际使用

量进行对比分析，总结经验教训，不断优化采购计划。

（2）加工环节规范

在食品加工过程中，我公司会严格按照标准控制食材的加工量。针对不同菜品的特点和需求，精确配料，避免食材的过度使用。例如，对于一些需要精细切割的食材，会制定详细的切割标准，提高食材的利用率。同时，会优化加工流程，采用先进的加工技术和设备，减少食材在加工过程中的损耗。具体措施如下：

1）对加工人员进行专业培训，提高他们的操作技能和节约意识；

2）建立加工过程的监督机制，确保加工人员严格按照标准操作；

3）定期对加工流程进行评估和改进，不断提高食材的利用率。此外，还会对加工过程中产生的边角料进行合理利用，开发新的菜品或进行再加工，减少浪费。

2、日常监督检查

（1）定期巡查机制

我公司将建立定期巡查机制，每天对食堂的各个区域进行多次巡查。重点检查操作间、就餐区等容易出现浪费的地方。巡查人员会做好详细记录，包括发现的问题、问题出现的时间和地点等。对于发现的问题，会及时反馈给相关负责人，并督促其进行整改。在巡查过程中，会注重细节，不仅要关注食材的浪费情况，还要检查设备的运行状态、环境卫生等方面。同时，会建立巡查结果的反馈机制，定期对巡查情况进行总结和分析，为后续的改进提供依据。此外，还会鼓励员工积极参与巡查工作，形成全员参与反浪费的良好氛围。



食堂定期巡查

（2）问题整改跟进

对于巡查中发现的问题，我公司会及时下达整改通知，明确整改要求和整改期限。会跟踪整改情况，确保问题得到彻底解决，防止类似问题再次发生。在整改过程中，会与相关负责人保持密切沟通，了解整改的进展情况，提供必要的支持和帮助。如果整改过程中遇到困难，会组织相关人员进行讨论，共同寻找解决方案。同时，会对整改结果进行评估，对于整改效果良好的部门和个人进行表彰和奖励，对于整改不力的进行批评和督促。此外，还会建立问题整改的档案，对问题的发生、整改过程和结果进行记录，以便日后查阅和参考。

3、数据统计分析

（1）数据收集整理

我公司会建立完善的数据收集体系，每天对食材的采购、使用和剩余情况进行详细记录。会安排专人负责数据的收集和整理工作，确保数据的准确性和完整性。在数据收集过程中，会采用先进的信息技术手段，提高数据收集的效率和质量。同时，会对收集到的数据进行分类和汇总，建立数据档案，

方便后续的查询和分析。此外，还会定期对数据收集体系进行评估和改进，确保其能够满足公司反浪费工作的需求。会利用数据分析结果，为采购计划的制定、加工量的控制等提供科学依据，不断优化食堂的运营管理。

（2）分析改进措施

我公司将运用科学的方法对统计数据进行分析，找出食材浪费的主要原因和规律。会采用数据挖掘、统计分析等手段，对数据进行深入挖掘和分析。通过分析，会确定浪费行为的高发时段、区域和菜品等，为制定针对性的改进措施提供有力支持。具体措施如下：

1）根据分析结果，调整采购计划和加工量，减少不必要的浪费；

2）加强对员工的培训和教育，提高他们的节约意识和操作技能；

3）优化食堂的布局和设施，改善就餐环境，减少浪费行为的发生。同时，会定期对改进措施的实施效果进行评估，根据评估结果及时调整和完善措施，确保反浪费工作取得持续的成效。

（二）食材边角料再利用

1、边角料用途规划

（1）蔬菜边角料利用

对于蔬菜的边角料，如白菜帮、萝卜皮等，我公司会将其充分利用起来。首先会对这些边角料进行清洗干净，然后根据其特点制作成不同的食品。例如，白菜帮可以制作成泡菜，不仅口感爽脆，还能增加食欲；萝卜皮可以切成丝，加入调料制作成凉拌菜，清爽可口。此外，还会将蔬菜边角料打成蔬菜汁，用于制作面食或糕点。这样不仅可以增加食品的营养价值，还能使食品具有独特的色泽和口感。在制作过程中，会严格按照食品安全标准进行操

作，确保再利用食品的质量和安全。同时，会不断探索新的蔬菜边角料利用方法，开发更多的特色菜品。

（2）肉类边角料利用

肉类的边角料也具有很高的利用价值。我公司会将其剁碎后制作成肉酱，可用于制作肉酱面、肉酱拌饭等美食，深受就餐人员的喜爱。还会将肉类边角料制作成肉丸、肉饼等，丰富菜品的种类。具体做法如下：

1）将肉类边角料进行精细处理，去除杂质和筋膜；

2）加入适量的调料和淀粉，搅拌均匀；

3）根据不同的需求，制作成肉丸或肉饼的形状；

4）采用合适的烹饪方式进行加工，如煎、炸、蒸等。在制作过程中，会注重调味和口感的把握，确保再利用的肉类食品美味可口。同时，会对再利用的肉类食品进行严格的质量检测，保证食品安全。

2、再利用流程优化

（1）收集处理规范

我公司会制定边角料收集和处理的规范流程。在收集过程中，会安排专人负责，使用专门的容器进行收集，确保边角料不受污染。会将不同种类的边角料进行分类存放，便于后续的处理。收集完成后，会及时对边角料进行处理，避免长时间存放导致变质。处理后的边角料会进行妥善保存，采用合适的储存方式和条件，如冷藏或冷冻，防止其变质。同时，会建立边角料收集和处理的记录制度，对收集时间、数量、处理方式等进行详细记录，以便进行追溯和管理。

（2）再加工质量控制

在再加工过程中，我公司会严格按照食品安全标准进行操作。会对加工设备和工具进行定期的清洁和消毒，确保其符合卫生要求。在加工过程中，会控制好加工的温度、时间等参数，保证再利用食品的口感和质量。例如，在制作肉丸时，会控制好油炸的时间和温度，使肉丸外酥里嫩。同时，会对再加工后的食品进行检验，采用感官检验、理化检验等多种方法，确保食品符合相关标准。只有检验合格的食品才会提供给就餐人员，以保障就餐人员的健康和安全。此外，还会建立再加工质量的追溯体系，对再加工食品的原料来源、加工过程、检验结果等进行详细记录，以便在出现问题时能够及时追溯和处理。

3、再利用效果评估

（1）受欢迎程度调查

我公司会通过问卷调查、现场访谈等方式，了解就餐人员对再利用食品的满意度和受欢迎程度。在问卷调查中，会设计详细的问题，涵盖食品的口感、质量、种类等方面。现场访谈会与就餐人员进行面对面的交流，听取他们的意见和建议。会对调查结果进行统计和分析，了解就餐人员的需求和喜好。根据调查结果，会对再利用食品的质量和口味进行改进。例如，如果发现某种再利用食品的口感不佳，会调整制作工艺和调料配方；如果发现就餐人员对某种再利用食品的需求较大，会增加其供应量。同时，会将调查结果和改进措施及时反馈给就餐人员，增强他们的参与感和满意度。

（2）成本节约分析

我公司会对食材边角料再利用所节约的成本进行详细分析。会对比再利用前后的采购成本和浪费情况，计算出节约的成本金额。会分析再利用过

程中的各项成本，如加工成本、人工成本等，评估再利用工作的经济效益。通过成本节约分析，会找出成本节约的关键点和潜力点，为进一步推广再利用措施提供依据。如果发现某种边角料的再利用成本较高，但节约的成本也较大，会考虑优化再利用流程，降低成本；如果发现某种边角料的再利用效果不佳，会及时调整利用方式或停止再利用。同时，会将成本节约分析的结果与员工的绩效考核挂钩，激励员工积极参与反浪费工作。

（三）按需取餐引导措施

1、餐量提示标识

（1）不同餐品提示

针对不同的餐品，如主食、菜肴、汤品等，我公司会分别设置详细的餐量提示。会根据餐品的特点和营养成分，告知就餐人员每份餐品的大致分量和适合的食用量。例如，对于主食，会标注出不同种类主食的推荐食用量，如米饭、馒头等；对于菜肴，会提示每种菜肴的适宜搭配量和食用份数；对于汤品，会说明每份汤品的容量和适合的饮用人数。这样可以让就餐人员更加准确地选择餐品，避免因不了解餐量而导致的浪费。同时，会根据就餐人员的反馈和实际情况，不断调整和完善餐量提示的内容。

（2）标识清晰规范

餐量提示标识会采用醒目的颜色和字体，确保就餐人员能够清晰看到。标识的内容会简洁明了，易于理解，避免使用过于复杂的表述。具体会做到以下几点：

1）选择对比强烈的颜色，如红色、黄色等，与背景形成鲜明反差；

2）使用较大的字体，方便就餐人员远距离识别；

3）标识的内容会用简洁的语言表达，如“建议食用量：一份”等；

4）会将标识放置在餐品的显眼位置，如餐台的上方或旁边。此外，会定期检查标识的清晰度和完整性，及时更换损坏或模糊的标识，保证标识的规范和有效。

2、服务人员引导

（1）培训提升能力

我公司会定期组织服务人员参加培训，学习按需取餐引导的技巧和方法。培训内容会包括沟通技巧、餐品知识、顾客心理等方面。通过培训，提高服务人员的沟通能力和应变能力，使他们能够更好地引导就餐人员合理取餐。在培训过程中，会采用理论讲解、案例分析、模拟演练等多种方式，让服务人员深入理解按需取餐的重要性和方法。会邀请专业的讲师进行授课，分享实际工作中的经验和技巧。同时，会对培训效果进行考核，确保服务人员掌握了相关的知识和技能。服务人员在实际工作中，会根据就餐人员的需求和特点，提供个性化的餐量建议。



服务人员引导就餐

（2）现场引导服务

在就餐高峰时段，我公司会增加服务人员的数量，加强现场引导服务。服务人员会主动与就餐人员沟通，了解他们的需求，为他们提供准确的餐量建议。具体做法如下：

1）在餐台附近巡回，观察就餐人员的取餐情况，及时给予指导；

2）主动询问就餐人员的饮食习惯和食量，根据实际情况推荐合适的餐品和餐量；

3）对于取餐过多的就餐人员，会委婉地提醒他们适量取餐，避免浪费。同时，会关注就餐人员的反馈，不断改进引导服务的方式和方法。如果就餐人员对某种引导方式不满意，会及时调整；如果发现某种引导方法效果较好，会进行推广。此外，还会对服务人员的现场引导服务进行监督和考核，确保服务质量。

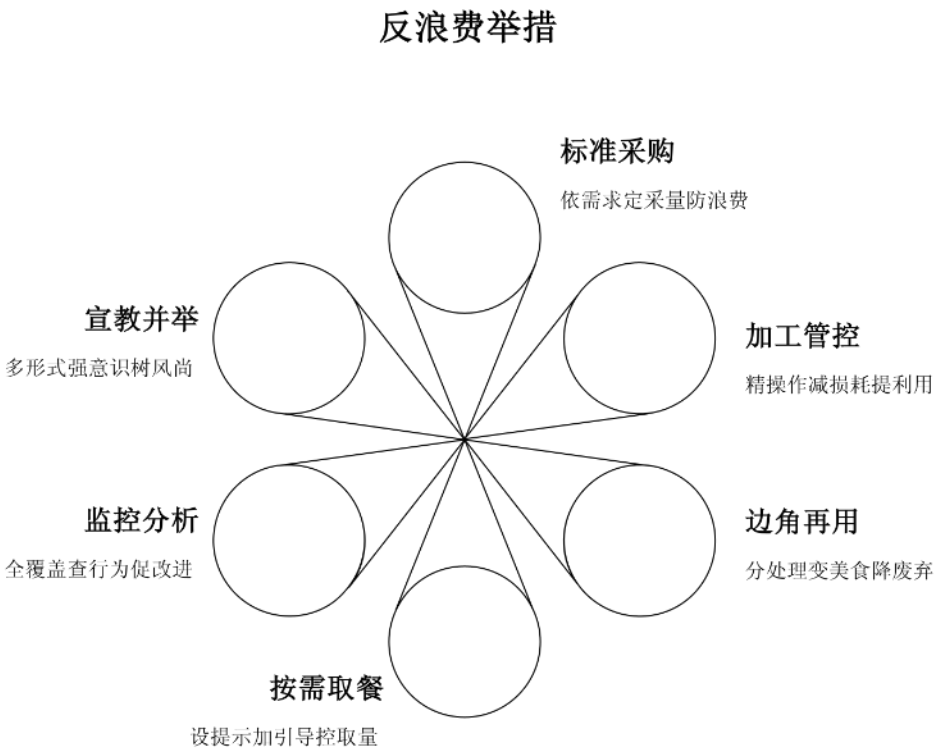
3、小份餐品供应

（1）丰富餐品种类

我公司会不断丰富小份餐品的种类，涵盖多种主食、菜肴和汤品。除了常见的菜品外，还会推出一些特色小份餐品，吸引就餐人员的选择。会根据季节变化和就餐人员的口味需求，定期更新小份餐品的菜单。例如，在夏季会推出清凉解暑的小份汤品和凉拌菜；在冬季会推出温暖滋补的小份炖菜和热汤。会注重小份餐品的搭配和营养均衡，确保就餐人员能够获得全面的营养。同时，会对小份餐品的销售情况进行统计和分析，根据销售数据调整餐品种类和供应量。如果某种小份餐品的销量较高，会增加其供应量；如果某种小份餐品的销量较低，会考虑调整口味或更换菜品。

（2）合理定价策略

我公司会根据小份餐品的成本和市场需求，制定合理的定价策略。会综合考虑食材成本、加工成本、人工成本等因素，确定小份餐品的价格。既要保证小份餐品的价格具有吸引力，让就餐人员愿意选择，又要确保食堂能够获得合理的利润。会对市场上类似小份餐品的价格进行调研，了解竞争对手的定价情况，结合自身的优势和特色，制定具有竞争力的价格。会根据不同的餐品类型和销售时段，实行差异化的定价策略。例如，对于一些特色小份餐品，可以适当提高价格；对于一些促销时段，可以推出优惠价格。同时，会定期对定价策略进行评估和调整，根据成本变化和市场需求的波动，及时优化价格体系。



（四）浪费行为监控系统

1、监控设备安装

（1）合理布局规划

我公司会根据食堂的实际布局和结构，进行合理的监控设备安装位置

规划。会对食堂的就餐区、操作区、仓库等区域进行详细勘察，确定监控的重点区域和盲区。会确保监控设备能够无死角地覆盖这些区域，避免出现监控盲区。在规划过程中，会考虑设备的视野范围、安装高度、角度等因素，以达到最佳的监控效果。例如，在就餐区会安装多个监控摄像头，从不同角度进行监控，确保能够清晰地记录就餐人员的行为；在操作区会安装监控设备，对食品加工过程进行实时监控，保证食品安全。同时，会与食堂的装修和布局相协调，避免影响食堂的整体美观。

（2）设备质量保障

我公司会选用质量可靠、性能稳定的监控设备，确保设备能够长时间正常运行。会对市场上的监控设备进行严格筛选，选择具有良好口碑和信誉的品牌和产品。在设备采购过程中，会要求供应商提供设备的质量检测报告和相关认证文件，确保设备符合相关标准。同时，会定期对监控设备进行维护和保养，制定详细的维护计划。会安排专业的技术人员对设备进行巡检，及时发现和解决设备故障。会定期对设备进行清洁和校准，保证设备的图像清晰和准确性。如果发现设备有损坏的部件，会及时更换，确保监控设备的正常使用。此外，还会建立监控设备的档案，记录设备的采购时间、使用情况、维护记录等信息，便于管理和追溯。

2、数据分析处理

（1）数据收集整理

我公司会建立完善的数据收集体系，每天对监控设备收集到的数据进行整理和汇总。会安排专人负责数据的收集和整理工作，确保数据的准确性和完整性。在数据收集过程中，会采用先进的信息技术手段，将监控设备的

视频数据进行存储和管理。会对视频数据进行分类和标注，方便后续的查询和分析。例如，会按照时间、区域、行为类型等对视频数据进行分类，标注出浪费行为的发生时间、地点和具体情况。同时，会定期对数据收集体系进行评估和改进，确保其能够满足公司反浪费工作的需求。会利用数据分析结果，为制定改进措施提供科学依据。

（2）分析方法运用

我公司会运用科学的数据分析方法，对收集到的数据进行深入分析。会采用数据挖掘、统计分析等手段，对监控视频中的浪费行为进行识别和分析。通过数据挖掘，可以发现浪费行为的模式和规律，如高发时段、区域和就餐人员特征等；通过统计分析，可以计算出浪费行为的发生率、浪费的食材量等指标。会根据分析结果，找出浪费行为的主要原因和趋势，为制定改进措施提供有力支持。例如，如果发现某个区域的浪费行为发生率较高，会对该区域的环境和管理情况进行调查，找出问题所在并采取相应的改进措施。同时，会不断优化数据分析方法，提高分析的准确性和效率。

3、结果反馈应用

（1）信息反馈渠道

我公司会建立多种信息反馈渠道，如公告栏、微信群、意见箱等，及时将数据分析结果和改进措施传达给就餐人员和食堂工作人员。在公告栏上，会定期公布浪费行为的统计数据和改进措施，让就餐人员和工作人员了解反浪费工作的进展情况；在微信群中，会及时发布相关信息，并与就餐人员和工作人员进行互动交流，听取他们的意见和建议；在意见箱中，会收集就餐人员和工作人员的书面意见和建议。会对反馈的信息进行及时处理和回

复，增强就餐人员和工作人员的参与感和责任感。同时，会鼓励他们积极参与反浪费工作，共同营造节约粮食的良好氛围。

（2）持续改进优化

根据反馈结果，我公司会不断调整和优化反浪费措施。会持续关注浪费行为的变化情况，及时采取新的措施，确保反浪费工作取得更好的效果。如果发现某种改进措施效果不明显，会及时分析原因并进行调整；如果发现新的浪费行为模式，会针对性地制定新的措施。会定期对反浪费工作进行总结和评估，总结经验教训，不断完善反浪费工作体系。会将反浪费工作纳入公司的日常管理和绩效考核中，形成长效机制。同时，会与就餐人员和工作人员保持密切沟通，根据他们的需求和建议，不断改进服务质量和管理水平。

（五）节约粮食宣传教育

1、宣传海报张贴

（1）内容设计更新

我公司会定期更新宣传海报的内容，保持宣传的新鲜感和吸引力。会根据不同的季节、节日和活动，设计相应的宣传海报，使宣传内容更加贴近实际、贴近生活。例如，在夏季会设计以节约粮食、防止食物变质为主题的海报；在国庆节会设计以爱国节约为主题的海报。会注重宣传海报的设计质量，采用生动形象的图片和简洁明了的文字，传达节约粮食的重要性。会邀请专业的设计师进行海报设计，提高海报的艺术水平和视觉效果。同时，会对宣传海报的效果进行评估，根据就餐人员的反馈和观看情况，调整海报的内容和设计风格。会将宣传海报的更新情况及时通知就餐人员和工作人员，增强他们的关注度和参与度。

（2）张贴位置合理

我公司会选择食堂的入口、餐台、就餐区等人员流量较大的位置张贴宣传海报，确保更多的就餐人员能够看到。会对张贴位置进行精心规划，考虑到海报的展示效果和对食堂环境的影响。会使用合适的张贴工具和方法，保证海报的张贴整齐、美观，不影响食堂的整体环境。例如，会使用胶水或胶带将海报平整地张贴在墙面上，避免出现褶皱或翘起的情况。同时，会定期检查海报的张贴情况，及时更换损坏或褪色的海报。会根据就餐人员的反馈和实际情况，调整海报的张贴位置，提高海报的宣传效果。

2、主题活动开展

（1）活动形式多样

我公司会设计多种形式的主题活动，满足不同人群的需求和兴趣。除了知识竞赛、签名承诺活动、光盘行动外，还会开展节约粮食演讲比赛、征文活动等，让更多的就餐人员参与到活动中来。在知识竞赛中，会设置与节约粮食相关的题目，考验就餐人员的知识储备和思维能力；在签名承诺活动中，会让就餐人员在横幅上签名，表达自己节约粮食的决心；在光盘行动中，会鼓励就餐人员将餐盘内的食物吃完，对表现优秀的人员进行奖励。在演讲比赛和征文活动中，会让就餐人员分享自己对节约粮食的认识和体会，激发他们的节约意识。会根据活动的形式和内容，制定详细的活动方案，确保活动的顺利开展。

（2）活动组织实施

我公司会精心组织主题活动，确保活动的顺利开展。会制定详细的活动方案，明确活动的时间、地点、内容和参与人员。在活动方案中，会对活动

的各个环节进行详细规划，包括活动的宣传、报名、比赛、颁奖等。会安排专人负责活动的组织和协调工作，确保活动的安全和有序进行。在活动过程中，会做好现场的布置和管理工作，营造良好的活动氛围。会邀请专业的评委对活动进行评审，确保活动的公平公正。同时，会对活动的效果进行评估，总结经验教训，为今后的活动开展提供参考。会将活动的成果和照片进行展示，扩大活动的影响力。

3、员工培训教育

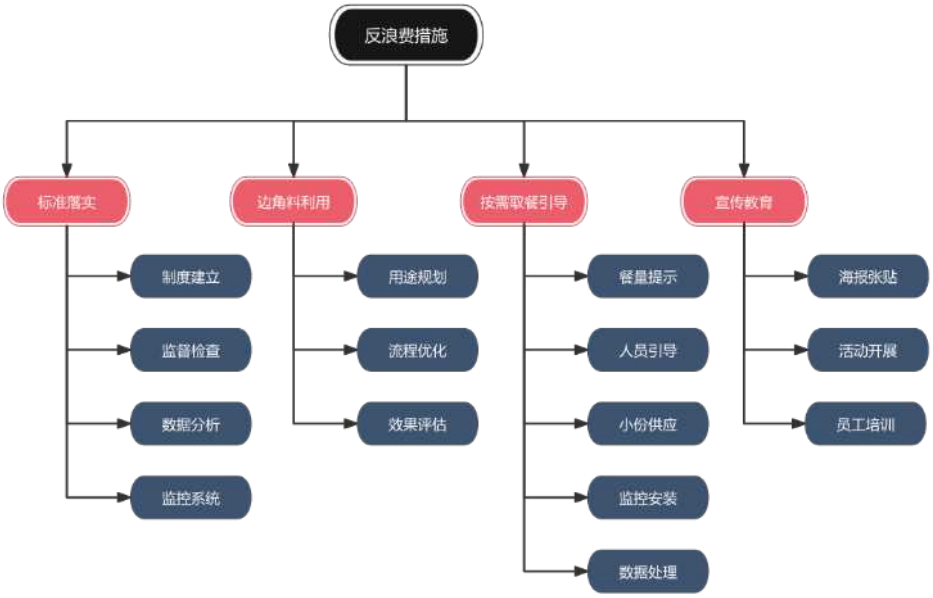
（1）培训计划制定

我公司会制定详细的员工培训计划，明确培训的目标、内容、方式和时间安排。培训目标是提高员工的节约粮食意识和操作技能，使他们能够更好地参与反浪费工作。培训内容会包括节约粮食的法律法规、政策要求、操作规范等方面。培训方式会采用集中授课、现场演示、案例分析等多种形式，让员工深入理解培训内容。培训时间会根据员工的工作安排和实际情况进行合理安排，确保不影响正常的工作。会邀请专业的讲师进行授课，分享实际工作中的经验和技巧。同时，会对培训计划的执行情况进行监督和评估，确保培训效果。会将培训计划和培训结果与员工的绩效考核挂钩，激励员工积极参与培训。

（2）培训效果评估

我公司会定期对员工的培训效果进行评估，了解员工对节约粮食知识的掌握程度和实际应用能力。会采用考试、实操考核、问卷调查等多种方式进行评估。通过考试，可以检验员工对节约粮食法律法规和政策要求的掌握情况；通过实操考核，可以检验员工在实际工作中的操作技能和节约意识；

通过问卷调查，可以了解员工对培训内容的满意度和意见建议。会对评估结果进行统计和分析，找出培训中存在的问题和不足，及时调整培训计划和方法。如果发现员工对某个知识点掌握不牢，会加强该知识点的培训；如果发现某种培训方式效果不佳，会更换培训方式。同时，会将评估结果与员工的绩效考核挂钩，激励员工不断提高自身素质。



（二）节能、环保、健康和安全管理方案

②节能、环保、健康和安全管理方案：能源消耗、环境保护和安全生产的现状分析，节能降耗、污染预防和健康安全的思路、方案、目标、措施等。在保证餐饮服务质量的条件下，要充分运用节能、环保的新方法和新技术，制定有效降低各类能耗和环境污染的措施；贯彻执行环境保护、劳动保护、劳动防护、职业卫生和安全生产的法律法规和有关要求，构建节能、低碳、环保、健康和安全的餐饮服务新模式。

1.能源管理实施方案

（一）水电气安全使用规范

1、用水安全规范

（1）日常用水操作

在本项目中，为保障用水安全，将严格遵循设备操作规程使用各类用水设备。这是因为不规范操作极易引发漏水、跑水等事故，不仅会造成水资源的浪费，还可能对食堂的基础设施造成损害。同时，会安排专人定期检查水管、水龙头等用水设施，仔细查看其连接是否牢固、有无损坏。一旦发现问题，将立即组织维修或更换，确保用水设施始终处于良好的运行状态，为食堂的正常运营提供有力保障。

（2）停水应急处理

为有效应对停水情况，我公司制定了详细的停水应急预案。在停水期间，会及时关闭相关用水设备，防止恢复供水时因设备未关闭而造成水患。同时，安排专人与供水部门保持密切联系，及时了解停水原因和恢复供水时间，并第一时间向招标方报告相关情况。这样可以让招标方及时掌握用水动态，以

便做出合理的安排，确保食堂在停水期间能够有序应对，将停水对食堂运营的影响降到最低。

2、用电安全规范

（1）电器设备使用

在本项目中，选用符合国家安全标准的电器设备是保障用电安全的基础。这些设备经过严格的质量检测，能够有效降低安全风险。同时，会按照规定进行安装和使用，确保设备的性能得到充分发挥。此外，还会定期对电器设备进行全面检查和维护，重点检查电线是否老化、破损，插头是否松动等情况。通过及时发现并处理潜在的安全隐患，确保用电安全，为食堂的正常运营提供稳定的电力支持。



用电安全规范

（2）停电应急措施

为应对停电情况，我公司配备了必要的应急照明设备。这些设备在停电时能够迅速提供照明，确保食堂内人员的安全和正常活动。同时，制定了完善的停电应急预案，在停电期间，会及时关闭不必要的电器设备，避免突然来电对设备造成损坏。这样可以有效保护电器设备的安全，减少因停电带来的损失，保障食堂在停电期间能够尽快恢复正常运营。



应急照明设备

3、用气安全规范

（1）燃气设备操作

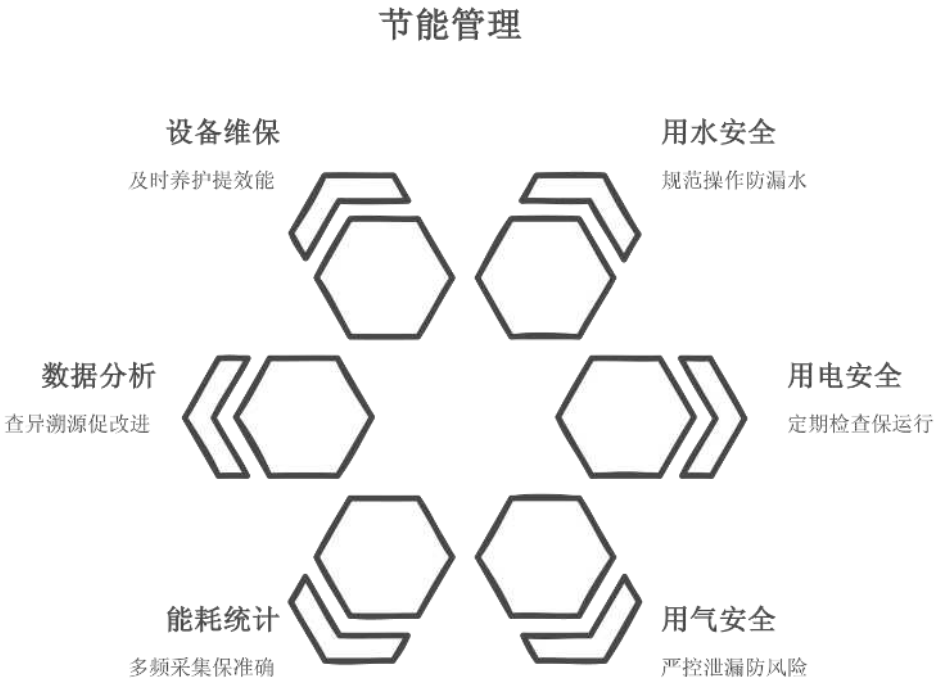
在本项目中，严格按照燃气设备的操作规程进行操作是保障用气安全的关键。规范的操作流程能够确保燃气的正常供应和使用，避免因操作不当引发安全事故。同时，会定期对燃气设备进行全面检查和维护，重点检查燃气管道是否泄漏、阀门是否灵活等情况。通过及时发现并处理潜在的安全隐患，确保用气安全，为食堂的正常运营提供可靠的燃气保障。



用气安全规范

（2）燃气泄漏处理

为有效应对燃气泄漏情况，我公司安装了燃气泄漏报警装置。一旦检测到燃气泄漏，装置会立即发出警报，提醒工作人员采取措施进行处理。同时，制定了详细的燃气泄漏应急预案，在发生燃气泄漏时，工作人员会迅速关闭燃气阀门，打开门窗通风，疏散人员，并及时通知专业人员进行维修。这样可以在最短的时间内控制燃气泄漏情况，保障人员的生命安全和食堂的财产安全。



（二）能耗统计分析机制

1、能耗数据收集

（1）数据收集频率

在本项目中，为确保能耗数据的准确性和及时性，将定期收集水、电、气等能源的消耗数据。根据食堂的实际运营情况，确定合理的数据收集频率。具体如下：每日对部分关键能耗数据进行初步收集和记录，以便及时掌握能耗的实时动态；每周对本周的能耗数据进行全面汇总和整理，分析能耗的变化趋势；每月对本月的能耗数据进行深入分析，与历史数据进行对比，找出能耗的波动原因。通过这种多频率的数据收集方式，能够全面、准确地掌握食堂的能耗情况，为后续的能耗分析和节能措施的制定提供有力依据。

（2）数据收集方式

为保证能耗数据的完整性和可靠性，我公司将采用科学合理的数据收集方式。一方面，安装智能计量设备，这些设备能够自动记录能源消耗数据，

具有高精度、实时性强等优点。另一方面，安排专人负责数据的收集和整理工作。专人会对智能计量设备记录的数据进行定期检查和核对，确保数据的准确性。同时，对收集到的数据进行分类整理，建立详细的能耗数据库，方便后续的数据分析和查询。通过这种智能化与人工相结合的数据收集方式，能够有效提高数据收集的效率和质量。

2、能耗数据分析

（1）数据分析方法

在本项目中，将运用科学的数据分析方法对收集到的能耗数据进行深入分析。通过对比不同时间段的能耗数据，能够清晰地找出能耗的变化规律。例如，分析不同季节、不同工作日和休息日的能耗差异，了解能耗的高峰和低谷时段。同时，分析各项能源消耗的占比，确定主要的能耗环节。如在食堂的能源消耗中，是烹饪设备、制冷设备还是照明设备消耗的能源最多。通过这些分析，能够为节能措施的制定提供明确的方向，有针对性地降低能源消耗。

（2）异常能耗排查

在数据分析过程中，若发现异常能耗情况，将立即进行深入排查。异常能耗可能是由多种原因导致的，如设备故障、操作不当等。会组织专业人员对相关设备进行全面检查，查看设备是否存在损坏、老化等问题。同时，检查操作人员的操作流程是否规范，是否存在浪费能源的行为。一旦找出导致异常能耗的原因，将及时采取措施进行解决。如对故障设备进行维修或更换，对操作人员进行培训和教育，确保食堂的能源消耗始终处于合理的范围内。

3、分析结果报告

（1）报告内容要求

分析结果报告将全面涵盖能耗数据的统计情况、能耗变化趋势、异常能耗情况及原因分析等内容。在能耗数据统计方面，会详细列出水、电、气等各项能源的消耗总量、单位能耗等数据。能耗变化趋势部分，会通过图表和数据对比，直观地展示不同时间段的能耗变化情况。对于异常能耗情况，会详细描述异常的表现、发生的时间和地点，并深入分析导致异常的原因。报告内容将准确、清晰、简洁，以方便招标方理解和参考，为招标方制定相关决策提供有力支持。

（2）报告提交时间

为使招标方及时了解能耗情况，并根据报告提出相应的建议和要求，我公司将按照规定的时间将分析结果报告提交给招标方。在提交报告前，会对报告内容进行严格审核，确保数据的准确性和分析的可靠性。同时，会根据报告内容准备详细的汇报材料，以便在必要时向招标方进行详细的解释和说明。通过及时、准确地提交分析结果报告，能够与招标方保持良好的沟通和协作，共同推动本项目的节能工作。

（三）节能计划制定流程

1、需求调研分析

（1）调研内容确定

在本项目中，为制定切实可行的节能计划，将明确需求调研的内容。首先，会与招标方进行深入沟通，了解其对节能的具体要求和期望。同时，实地考察食堂的实际能耗情况，包括水、电、气等能源的消耗现状。此外，还会详细了解设备的运行状况，如设备的型号、使用年限、能耗指标等。通过

全面了解这些信息，能够准确把握食堂的节能需求，为节能计划的制定提供坚实的基础。

（2）调研方法选择

为确保调研结果的准确性和可靠性，将选择合适的调研方法。具体包括问卷调查、访谈和数据分析等。问卷调查将面向食堂的工作人员和就餐人员，了解他们对能源使用的习惯和意见。访谈将与招标方相关负责人、设备管理人员等进行深入交流，获取更详细的信息。数据分析将对历史能耗数据进行挖掘和分析，找出能耗的规律和问题。通过综合运用这些调研方法，能够全面、深入地了解食堂的节能需求，为节能计划的制定提供科学依据。

2、计划草案拟定

（1）节能目标设定

根据需求调研分析的结果，结合食堂的实际情况，将设定合理的节能目标。这些目标将具有可操作性和可衡量性。具体如下：在水资源方面，计划降低一定比例的用水量，可通过优化用水设备、加强用水管理等方式实现；在电力能源方面，降低用电消耗比例，如采用节能型电器设备、合理调整设备运行时间等；在燃气能源方面，同样设定降低消耗的目标，通过改进烹饪工艺、优化燃气设备运行参数等措施来达成。通过明确这些节能目标，能够为后续的节能工作指明方向。

（2）节能措施制定

为实现节能目标，将制定具体的节能措施。在设备运行方面，优化设备运行参数，如根据季节变化调整空调的温度设置，根据实际用餐人数调整炉灶的火力大小等。同时，采用节能设备，如节能型的冰箱、空调、炉灶等，

提高能源利用效率。在人员管理方面，加强员工节能意识培训，让员工养成随手关灯、关水、合理使用设备等良好习惯。通过这些针对性和有效性的节能措施，能够切实降低食堂的能源消耗。

3、计划审核完善

（1）内部审核流程

节能计划草案拟定完成后，将组织内部审核。审核过程中，会邀请各部门的专业人员参与，对计划的可行性、合理性和有效性进行全面评估。各部门人员会从自身的专业角度出发，提出意见和建议。例如，设备管理部门会对设备的节能改造方案进行审核，确保其技术上可行；财务部门会对节能措施的成本进行评估，确保其经济上合理。根据审核意见，对计划进行进一步完善，确保计划能够顺利实施。

（2）招标方意见征求

将完善后的节能计划提交给招标方，征求其意见和建议。招标方作为项目的需求方，对节能计划有着重要的发言权。会认真听取招标方的反馈意见，对节能计划进行最终的修改和完善。确保计划符合招标方的要求，能够得到招标方的认可和支持。通过与招标方的充分沟通和协作，能够使节能计划更加科学、合理，为实现本项目的节能目标奠定坚实的基础。

（四）设备节能运行方案

1、设备选型优化

（1）节能设备选择

在本项目的设备选型过程中，将优先选择符合国家节能标准的设备。这是因为节能型设备能够有效降低能源消耗，提高能源利用效率。例如，选用

节能型的冰箱，其采用了先进的制冷技术和保温材料，能够在保证制冷效果的同时，降低耗电量；选用节能型的空调，具有智能控温功能，能够根据室内环境自动调整运行状态，减少能源浪费；选用节能型的炉灶，采用高效燃烧技术，能够提高燃气的利用率。通过选择这些节能设备，能够为食堂的节能工作提供有力支持。



炉灶火力调整

（2）设备性能评估

对拟选用的设备进行全面的性能评估是确保设备节能效果的关键。评估内容包括设备的能耗指标、运行效率、可靠性等方面。在能耗指标方面，会详细了解设备的额定功率、单位时间能耗等参数，确保其能耗水平符合节能要求。在运行效率方面，考察设备的工作速度、生产能力等，确保其能够高效地完成工作任务。在可靠性方面，了解设备的质量、稳定性、维护保养要求等，确保其在运行过程中能够稳定可靠，减少故障发生的概率。通过综合评估，选择性能优良、节能效果显著的设备，确保设备在运行过程中能够实现节能目标。

2、运行参数调整

（1）参数优化原则

根据设备的运行特点和节能要求，确定合理的运行参数调整原则。对于空调设备，会根据季节变化调整温度设置。在夏季，将温度设置在合理的范围内，既保证就餐人员的舒适度，又避免过度制冷造成能源浪费；在冬季，适当提高温度设置，减少制热能耗。对于炉灶设备，根据实际用餐人数调整火力大小。用餐人数较少时，降低火力，避免能源的不必要消耗；用餐人数较多时，合理调整火力，确保烹饪效率。通过这些参数优化原则，能够使设备在不同的运行条件下都能实现节能运行。

（2）参数调整方法

采用科学的方法对设备的运行参数进行调整，以确保调整后的参数能够实现节能效果。首先，对设备的运行原理和性能特点进行深入研究，了解不同参数对设备能耗的影响。然后，通过试验和调试，确定最佳的运行参数组合。在调整过程中，会使用专业的检测设备对设备的能耗进行实时监测，根据监测结果及时调整参数。同时，定期对设备的运行参数进行检查和优化，根据食堂的实际运营情况和设备的运行状态及时调整参数。通过这种科学的参数调整方法，能够不断提高设备的节能性能。

3、设备维护保养

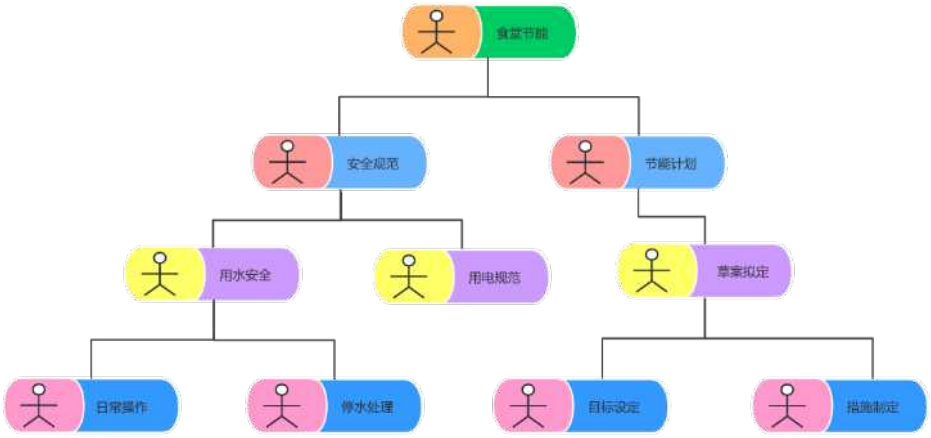
（1）保养计划制定

为确保设备的正常运行和节能效果，将制定详细的设备维护保养计划。该计划将明确保养的内容、周期和责任人。保养内容包括设备的清洁、润滑、紧固等。定期对设备进行清洁，能够去除设备表面的灰尘和污垢，保证设备的散热效果，降低能耗；对设备进行润滑，能够减少设备的磨损，提高设备

的运行效率；对设备进行紧固，能够防止设备因松动而产生故障。保养周期将根据设备的类型和使用频率确定，确保设备得到及时的保养。同时，明确责任人，确保保养工作能够得到有效落实。

（2）故障及时修复

建立完善的设备故障报修机制，能够及时发现和处理设备故障。当设备出现故障时，工作人员会立即通过报修机制报告故障情况。接到报告后，会及时安排专业人员进行维修。专业人员会对故障设备进行全面检查，找出故障原因，并采取相应的维修措施。维修过程中，会使用原厂配件，确保设备的维修质量。同时，对维修情况进行详细记录，以便后续的跟踪和分析。通过及时修复设备故障，能够确保设备尽快恢复正常运行，避免因设备故障导致能源浪费。



2. 环境保护执行措施

（一）垃圾分类处理流程

1、分类标准明确

（1）标识清晰设置

为确保员工能够准确进行垃圾分类，我公司会在食堂的操作区、就餐区、储物区等各个区域，根据实际需求合理设置不同类型的垃圾桶。这些垃圾桶会张贴醒目的垃圾分类标识，例如将可回收垃圾、有害垃圾、厨余垃圾和其他垃圾的标识清晰展示。操作区会着重设置厨余垃圾桶，就餐区则会增加可回收垃圾和其他垃圾桶的数量，以满足不同区域的垃圾产生特点。通过这样的设置，员工能够清晰识别各类垃圾桶，提高垃圾分类的准确性。

（2）员工培训指导

定期组织员工进行垃圾分类培训是提高员工分类意识和能力的重要举措。我公司会详细讲解垃圾分类的标准和方法，让员工了解不同类型垃圾的区分方式。培训内容包括常见垃圾的分类示例，如纸张、塑料瓶属于可回收垃圾，电池、过期药品属于有害垃圾等。同时，会通过实际操作演示，让员工更加直观地掌握分类技巧。此外，还会强调垃圾分类的重要性，提高员工的环保意识，使员工在日常工作中能够自觉遵守垃圾分类规定。

2、投放过程监督

（1）实时监督检查

为保证每一袋垃圾都能正确投放，我公司会安排监督人员在员工投放垃圾时进行实时监督。监督人员会仔细观察员工的投放行为，一旦发现不符合分类要求的情况，会及时制止并进行指导。例如，如果员工将厨余垃圾放入了可回收垃圾桶，监督人员会立即提醒员工进行正确分类。通过实时监督检查，可以及时纠正员工的错误行为，确保垃圾分类工作的顺利进行。



垃圾投放监督

（2）违规行为纠正

对于多次不遵守垃圾分类规定的员工，我公司会进行单独教育和培训。会向员工再次强调垃圾分类的重要性和相关规定，帮助员工认识到自己的错误。如果情节严重，会按照相关规定进行处理，如警告、罚款等。通过这种方式，能够促使员工重视垃圾分类工作，提高员工的遵守率，保证垃圾分类工作的顺利开展。

3、分类运输处理

（1）合作公司选择

选择具有合法资质和良好信誉的垃圾处理公司是确保垃圾能够得到妥善处理的关键。我公司会对多家垃圾处理公司进行考察和评估，了解其处理能力、处理流程和服务质量。在选择合作公司时，会与其签订详细的合作协议，明确双方的权利和义务。协议中会规定垃圾的运输方式、处理标准和费用等内容，以确保垃圾能够按照规定的流程进行处理。

（2）运输处理跟踪

我公司会对垃圾的运输和处理过程进行全程跟踪。会要求合作公司提

供运输和处理的相关信息，如运输时间、处理地点等。同时，会不定期对垃圾处理现场进行检查，确保垃圾按照规定的流程进行处理。在运输过程中，会要求车辆采用密封式运输，避免垃圾泄漏和异味散发。在处理过程中，会监督合作公司是否按照环保要求进行处理，避免出现垃圾随意丢弃或不规范处理的情况。具体跟踪措施如下：

1）建立运输处理台账，记录每一批垃圾的运输和处理情况；

2）定期与合作公司沟通，了解处理进度和存在的问题；

3）对处理结果进行评估，确保垃圾得到有效处理。

（二）环境卫生维护标准

1、操作区卫生标准

（1）地面墙面清洁

操作区的地面和墙面卫生至关重要，我公司会每天对其进行清洁。会使用合适的清洁剂和工具，确保地面和墙面干净整洁。在清洁地面时，会先清扫杂物，再用清洁剂进行拖地，最后用清水冲洗干净。对于墙面，会定期进行擦拭，去除污渍和灰尘。同时，会定期对地面和墙面进行消毒，预防细菌滋生。消毒会采用专业的消毒剂，按照规定的浓度和时间进行操作，确保消毒效果。

（2）厨具餐具消毒

厨具和餐具的卫生直接关系到食品安全，我公司会在其使用后及时进行清洗和消毒。会采用高温消毒、化学消毒等方式，确保消毒效果。高温消毒会使用消毒柜或蒸汽设备，将厨具和餐具加热到一定温度，保持一定时间，以杀灭细菌和病毒。化学消毒会使用消毒剂进行浸泡或擦拭，消毒后用清水

冲洗干净。同时，会定期对厨具和餐具进行检查，发现损坏或不符合卫生要求的及时更换，以保证用餐安全。

2、就餐区卫生标准

（1）桌椅清洁维护

为给就餐人员提供一个整洁舒适的环境，我公司会每天对就餐区的桌椅进行清洁。会擦拭桌面和椅面，清除污渍和杂物。在清洁过程中，会使用干净的抹布和清洁剂，确保桌椅表面干净无异味。同时，会定期对桌椅进行保养，如涂抹防护漆、拧紧螺丝等，保持桌椅的完好和整洁。如果发现桌椅有损坏，会及时进行维修或更换，以保证就餐人员的使用安全。

（2）地面消毒通风

就餐区的地面卫生和空气质量对就餐人员的健康影响较大，我公司会每天对就餐区的地面进行清扫和消毒。清扫会使用扫帚和吸尘器，去除地面的灰尘和杂物，然后用消毒剂进行拖地，保持地面干净卫生。同时，会定期对就餐区进行通风换气，打开窗户或使用通风设备，保持空气清新，减少异味和细菌滋生。尤其是在就餐高峰期和餐后，会加强通风，改善就餐环境。

3、储物区卫生标准

（1）物品分类存放

为了便于管理和取用物品，我公司会对储物区的物品进行分类存放。会按照食品、餐具、清洁用品等不同类别进行划分，设置专门的区域进行存放。每个区域会设置明显的标识牌，方便员工查找和取用物品。例如，食品会存放在干燥、通风的食品储存区，餐具会存放在消毒柜或餐具架上，清洁用品会存放在专门的清洁用品存放区。通过这样的分类存放，能够确保物品摆放

整齐有序，提高工作效率。



储物区物品分类存放

（2）温湿度控制

不同物品对储存环境的温湿度要求不同，我公司会安装温湿度监测设备，实时监控储物区的温度和湿度。根据不同物品的储存要求，合理调节温湿度。例如，食品需要在适宜的温度和湿度下储存，以防止变质和发霉。如果温湿度超出了规定范围，会及时采取措施进行调节，如开启空调、除湿机等设备。通过对温湿度的控制，能够确保食品和物品的质量安全。



温湿度监测设备

（三）环保检查应对预案

1、日常自查自纠

（1）检查计划制定

为确保环保工作的全面性和准确性，我公司会制定详细的日常自查计划。计划会明确检查的时间、内容和责任人。检查时间会根据实际情况进行安排，如每天、每周或每月进行一次检查。检查内容会涵盖垃圾分类、环境卫生、能源使用等方面。责任人会具体负责某一区域或某一项工作的检查。按照计划定期进行检查，能够及时发现问题并进行整改。具体检查内容如下：

1）检查垃圾分类是否准确，垃圾桶是否按要求设置和标识；

2）检查操作区、就餐区和储物区的环境卫生是否达标；

3）检查能源使用是否合理，有无浪费现象。

（2）问题整改落实

对自查中发现的问题，我公司会及时制定整改措施，明确整改期限和责任人。整改措施会具有针对性和可操作性，确保问题能够得到有效解决。整改期限会根据问题的严重程度进行确定，责任人会负责具体的整改工作。在整改过程中，会跟踪整改情况，定期进行检查和评估。如果发现整改不力，会及时调整整改措施，确保问题得到彻底解决。

2、检查准备工作

（1）资料整理完善

在迎接环保检查前，我公司会收集和整理与环保工作相关的资料。这些资料包括垃圾分类记录、环境卫生检查报告、能源使用统计等。会对资料进行审核和完善，确保资料的真实性和完整性。垃圾分类记录会详细记录每天的垃圾产生量和分类情况，环境卫生检查报告会记录检查的时间、内容和结果，能源使用统计会统计水、电等能源的使用量。通过整理和完善这些资料，能够为检查提供有力的支持。具体资料整理措施如下：

1）建立资料档案，对各类资料进行分类存放；

2）核对资料数据，确保数据准确无误；

3）补充缺失的资料，完善资料内容。

（2）设施设备检查

对食堂的环保设施和设备进行全面检查是确保其正常运行的重要措施。我公司会检查垃圾分类垃圾桶、污水处理设备、油烟净化设备等。检查会包

括设备的外观、性能和运行情况。如果发现设备有损坏或故障，会及时进行维修和更换。例如，垃圾分类垃圾桶如果有破损，会及时更换新的垃圾桶；污水处理设备如果运行不正常，会安排专业人员进行维修。通过对设施设备的检查和维护，能够保证其正常运行，提高环保效果。

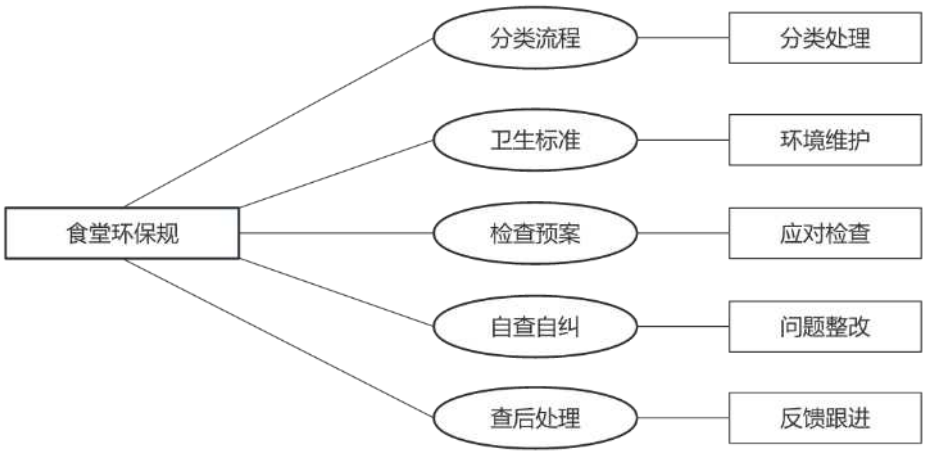
3、检查问题处理

（1）配合检查工作

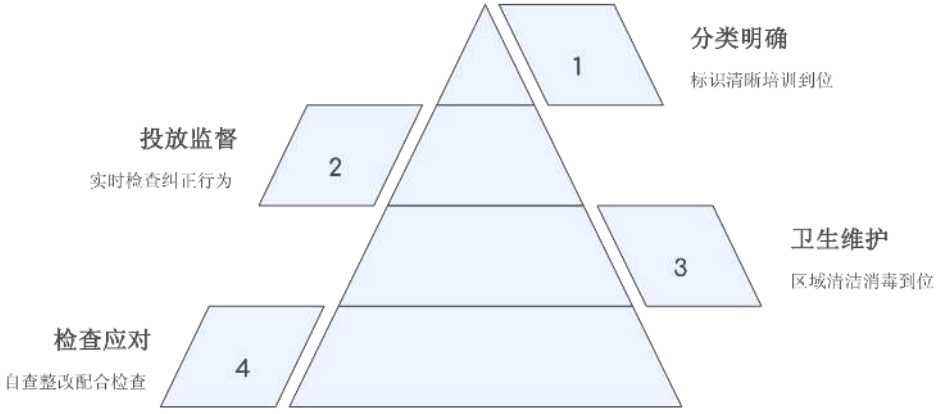
在检查过程中，我公司会安排专人负责配合检查人员的工作。会提供必要的协助和支持，如为检查人员提供办公场所、安排陪同人员等。会积极回答检查人员的问题，如实提供相关资料和信息。如果检查人员需要了解某一工作的具体情况，会安排相关责任人进行详细介绍。通过积极配合检查工作，能够确保检查的顺利进行。

（2）整改反馈跟进

对检查中发现的问题，我公司会制定详细的整改方案，明确整改措施、整改期限和责任人。会及时向检查人员反馈整改情况，定期汇报整改进度。在整改过程中，会严格按照整改方案进行操作，确保问题得到有效解决。例如，如果检查发现垃圾分类不规范，会加强员工培训，增加监督力度，并及时向检查人员反馈整改情况。直至问题得到彻底解决，会持续跟进整改效果，防止问题再次出现。



环保管理



3. 食品安全管控体系

（一）食材采购溯源机制

1、供货渠道筛选

我公司深知食材质量对本项目食品安全的重要性，会严格筛选供货渠道与资质。对供应商的生产环境进行实地考察，评估其卫生条件、生产流程是否符合相关标准。审查供应商的质量控制体系，包括原材料采购、生产加工、成品检验等环节，确保其具备稳定的质量保障能力。同时，查看供应商的相关资质证书，如营业执照、食品生产许可证等，确保其合法合规经营。只有经过全面评估，符合要求的供应商，才会与其建立长期合作关系，从而

确保所采购的食材新鲜、合法、可追溯。

2、采购信息记录

为实现食材的有效追溯，我公司会详细记录食材的采购信息。在采购过程中，准确记录采购日期，以便了解食材的新鲜度和保质期。记录供应商名称，明确食材的来源。对于食材名称、数量进行详细登记，确保库存管理的准确性。同时，要求供应商提供质量检验报告，记录报告编号等信息，保证食材质量可查。每一批次的食材都建立独立的记录档案，确保在需要时能够快速、准确地进行追溯，为食品安全提供有力保障。

3、溯源系统应用

我公司将运用先进的溯源系统，实现食材从产地到餐桌的全程追溯。在食材采购环节，将相关信息录入溯源系统，包括产地、生产日期、运输过程等。消费者和监管部门通过扫码等方式，即可快速获取食材的详细信息，提高食品安全的透明度和可信度。通过溯源系统，还能及时发现食材在供应链中的问题，采取相应措施进行处理，确保本项目的食品安全。

（二）食品留样检测制度

1、留样标准执行

我公司会严格按照相关标准进行食品留样。在留样数量上，确保能够满足检测和复查的需求。留样时间严格遵循规定，保证在必要时能够对留样食品进行检测。对于保存条件，配备专业的留样设备，控制好温度、湿度等环境因素，确保留样食品能够真实反映当时的食品质量状况。通过严格执行留样标准，为食品安全问题的追溯和处理提供可靠依据。

2、定期检测安排

为及时发现潜在的食品安全问题，我公司会定期对留样食品进行检测。检测项目涵盖微生物指标、营养成分、添加剂使用等多个方面。制定详细的检测计划，按照规定的时间间隔进行检测。在检测过程中，采用专业的检测设备和方法，确保检测结果的准确性。如发现异常情况，及时采取相应的措施进行处理，保障本项目的食品安全。

3、检测结果处理

对于留样食品的检测结果，我公司会进行认真分析和处理。如果检测结果不合格，立即停止使用相关食材，对已供应的食品进行召回。成立专门的调查小组，深入分析原因，找出问题所在。根据调查结果，采取有效的整改措施，如调整采购渠道、优化生产流程等。同时，将处理情况及时反馈给招标方，接受监督和指导。

（三）餐具消毒管理规范

1、消毒方法选择

我公司会根据餐具的材质和使用情况，选择合适的消毒方法。对于耐高温的餐具，优先采用高温消毒，如蒸汽消毒、煮沸消毒等，能够有效杀灭各种病菌和病毒。对于不耐高温的餐具，采用化学消毒方法，选择符合国家标准的消毒剂，严格按照使用说明进行操作。同时，定期对消毒方法的效果进行评估，根据实际情况进行调整，确保消毒效果达到相关标准。



餐具消毒方法选择

2、消毒流程控制

为确保餐具消毒的规范化和标准化，我公司制定严格的消毒流程。首先进行清洗，去除餐具表面的油污和杂质。然后进行消毒处理，按照规定的时间和浓度进行操作。消毒后进行冲洗，去除残留的消毒剂。最后进行干燥，防止细菌滋生。每个环节都有明确的操作规范和质量要求，安排专人进行监督和检查，确保消毒流程的严格执行。

3、消毒效果监测

我公司会定期对餐具的消毒效果进行监测。采用物理、化学等方法进行检测，如检测餐具表面的细菌总数、大肠菌群等指标。建立消毒效果监测档

案，记录每次检测的结果。如发现消毒效果不合格，及时调整消毒方法和流程，增加消毒时间、更换消毒剂等。同时，对相关责任人进行培训和教育，提高其对消毒工作的重视程度，确保餐具的卫生安全。

（四）卫生监督配合方案

1、主动接受监督

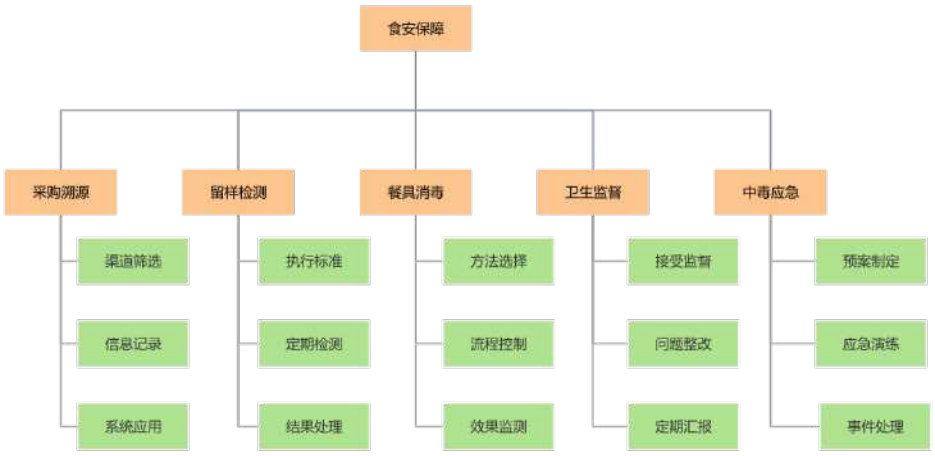
我公司会积极主动地接受招标方及卫生监督部门的检查和监督。在日常运营中，保持食堂的卫生状况良好，各项设施设备正常运行。配合相关部门的工作，及时提供必要的资料和信息，如食材采购记录、员工健康证明等。对于监督部门提出的意见和建议，认真听取并积极整改，确保食堂的卫生状况符合要求。

2、问题整改落实

对于卫生监督部门提出的问题和建议，我公司会及时进行整改落实。成立整改工作小组，制定详细的整改方案，明确整改责任人和整改期限。对问题进行分类整理，分析原因，采取针对性的措施进行整改。在整改过程中，加强监督和检查，确保整改工作按计划进行。整改完成后，邀请监督部门进行复查，确保问题得到彻底解决。

3、定期汇报情况

我公司会定期向招标方汇报食堂的卫生状况和整改情况。每周进行一次小总结，每月进行一次全面汇报。汇报内容包括卫生检查结果、存在的问题及整改措施、下一步工作计划等。及时反馈卫生监督部门的检查结果和处理情况，接受招标方的监督和指导。通过定期汇报，保持与招标方的沟通顺畅，共同做好本项目的食品安全管理工作。



（五）中毒事件应急响应

1、应急预案制定

我公司制定了完善的食物中毒事件应急预案，明确了应急响应的流程和责任分工。在报告程序方面，规定了发现食物中毒事件后，相关人员应立即向项目经理报告，项目经理及时向招标方和卫生部门报告。救援措施包括及时将中毒人员送往附近医院救治，提供必要的协助。调查处理环节，配合相关部门对事件原因进行调查，查找问题根源。通过明确的应急预案，确保在发生食物中毒事件时能够迅速、有效地进行应对。

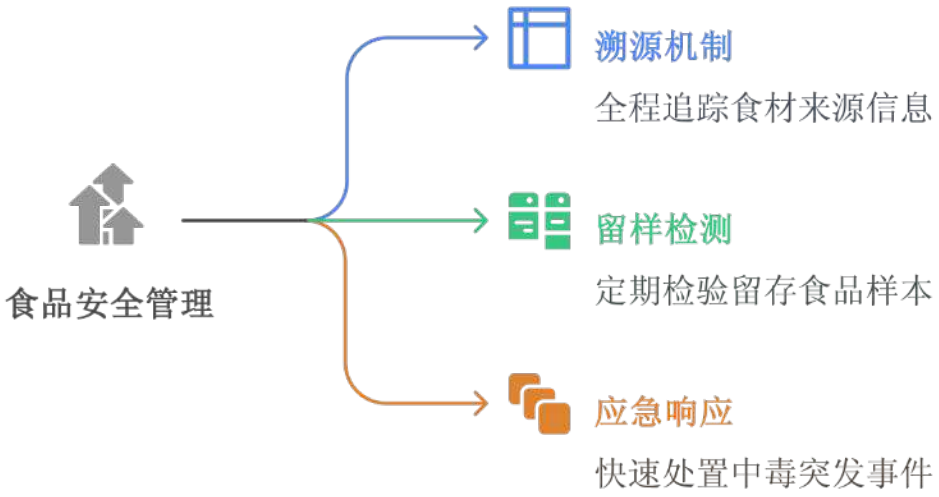
2、应急演练开展

为提高员工的应急处理能力和协同配合能力，我公司定期开展食物中毒事件应急演练。演练内容包括模拟食物中毒事件的发生、报告程序的执行、救援措施的实施等。通过演练，检验应急预案的可行性和有效性，及时发现问题并进行改进。同时，对员工进行培训和教育，提高其对食物中毒事件的认识和应对能力。

3、事件处理流程

在发生食物中毒事件后，我公司立即启动应急预案。首先，组织人员对

中毒人员进行救治，联系医院并提供必要的信息。同时，保护好现场，封存剩余的食品和原材料，以便相关部门进行调查。配合卫生部门和监管部门的工作，提供详细的信息和资料。对事件的原因进行深入分析，总结经验教训，采取有效的防范措施，如加强食材采购管理、完善加工流程等，防止类似事件的再次发生。



4. 安全生产保障机制

（一）消防设施巡检制度

1、巡检内容规划

（1）消防器材检查

我公司将对食堂内的灭火器、消火栓等消防器材进行定期检查。仔细查看其外观是否存在损坏、变形等情况，确保外观完好。检查压力是否处于正常范围，零部件是否齐全，保证器材的完整性。对灭火器的有效期进行严格核查，确保其在有效期内可正常使用。同时，对消火栓进行测试，保证其能正常出水，为火灾发生时的灭火工作提供有力保障。通过这样全面细致的检

查，及时发现消防器材存在的问题，确保食堂的消防安全。



消防器材检查

（2）消防设施功能测试

定期对火灾自动报警系统、自动喷水灭火系统等消防设施开展功能测试工作。测试火灾自动报警系统时，检查其是否能及时准确地探测到火灾信号，并将报警信号准确传输至相关设备和人员处。对自动喷水灭火系统进行测试，查看其喷水功能是否正常，能否在火灾发生时有效控制火势。此外，还会对其他消防设施的各项功能进行逐一检查，确保其在关键时刻能正常运行。具体测试工作包括但不限于模拟火灾场景，检验系统的响应速度和准确性等。

（3）消防标志检查

我公司会检查食堂内的消防标志是否清晰、完好，是否符合消防安全规定。重点查看疏散指示标志、安全出口标志等，确保其能正常发挥作用。检查标志的亮度是否足够，在紧急情况下能被人员清晰识别。查看标志是否有损坏、褪色等情况，若发现问题及时进行更换。保证消防标志的准确性和有效性，为人员在火灾等紧急情况下的疏散提供明确的指引，减少人员伤亡和

财产损失。

2、巡检周期安排

（1）日常巡检

安排专人每日对食堂的消防设施进行简单巡检。巡检人员会重点检查消防器材的摆放位置是否正确，有无被遮挡或损坏等情况。查看灭火器是否放置在规定的位置，消火栓周围是否有杂物堆积影响使用。同时，检查消防标志是否清晰可见，有无被破坏的迹象。通过每日的简单巡检，及时发现并处理一些常见的问题，保证消防设施的基本安全。若发现问题，巡检人员会及时记录并向相关负责人报告，以便及时采取措施进行解决。



日常巡检

（2）定期全面巡检

每周组织一次全面的消防设施巡检，按照巡检内容规划进行详细检查，并做好记录。在全面巡检中，会对消防器材、消防设施功能、消防标志等进行全方位的检查。检查灭火器的压力、有效期，测试火灾自动报警系统和自动喷水灭火系统的功能，查看消防标志的清晰度和完好性等。巡检人员会使用专业的工具和方法进行检查，确保检查结果的准确性。对检查中发现的问

题进行详细记录，包括问题的具体情况、位置等信息。记录完成后，及时向相关负责人汇报，以便安排专业人员进行维修或更换。

（3）特殊时期巡检

在重大节日、重要活动等特殊时期，增加消防设施巡检次数，确保消防安全。特殊时期人员流动较大，火灾风险相对增加，因此需要更加严格的巡检。在这些时期，除了日常巡检和定期全面巡检外，还会增加额外的巡检次数。巡检人员会更加频繁地检查消防设施的状态，确保其在特殊时期能正常运行。对消防器材进行再次确认，保证其处于良好的备用状态。同时，对消防设施的功能进行再次测试，确保其在关键时刻能发挥作用。通过增加巡检次数，为特殊时期的食堂消防安全提供更可靠的保障。

3、巡检问题处理

（1）问题记录与报告

巡检人员在发现消防设施存在问题时，会及时记录问题的详细情况，并向相关负责人报告。记录内容包括问题的类型、位置、严重程度等信息，确保信息的准确性和完整性。在报告时，会清晰地说明问题的情况，以便相关负责人能够快速了解问题并做出决策。同时，巡检人员会提供自己的初步建议，为问题的解决提供参考。相关负责人在接到报告后，会及时安排专业人员进行处理，确保问题得到及时解决。

（2）维修与更换安排

对于发现的问题，我公司会及时安排专业人员进行维修或更换。专业人员会根据问题的具体情况，制定合理的维修或更换方案。对于一些小问题，会尽快进行维修，确保消防设施能尽快恢复正常运行。对于严重损坏的消防

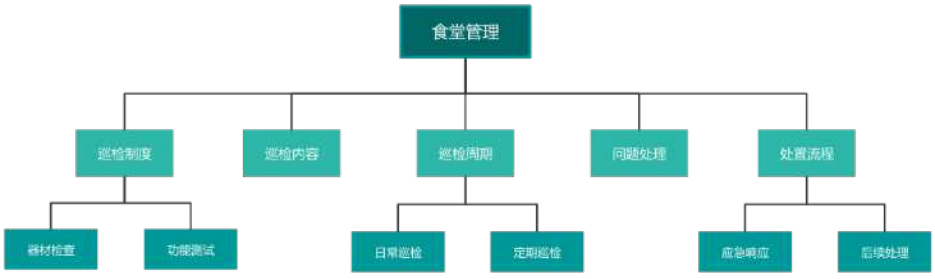
器材或设施，会及时进行更换，保证其能满足消防安全要求。在维修或更换过程中，会严格按照相关标准和规范进行操作，确保工作质量。同时，会对维修或更换的过程进行监督，确保工作顺利进行。



维修与更换安排

（3）复查与验收

维修或更换完成后，会对处理结果进行复查与验收，确保问题得到彻底解决。复查人员会按照巡检内容规划对处理后的消防设施进行再次检查，查看问题是否已经解决，消防设施是否能正常运行。对维修或更换的部位进行重点检查，确保其质量符合要求。在验收过程中，会严格按照相关标准和规范进行评估，确保消防设施达到安全使用的条件。若发现仍存在问题，会要求专业人员继续进行处理，直到问题得到彻底解决。



（二）突发事件处置流程

1、事件应急响应

（1）报警与通知

当发生突发事件，如火灾、食物中毒等，现场人员应立即拨打报警电话，并通知食堂负责人和相关部门。在拨打报警电话时，要准确说明事件的类型、发生地点、严重程度等信息，以便救援人员能够快速到达现场。同时，及时通知食堂负责人和相关部门，让他们了解事件的情况，做好相应的准备工作。食堂负责人在接到通知后，会迅速组织人员进行应急处置，协调各方资源，确保应急工作的顺利进行。相关部门在接到通知后，会根据事件的情况，提供必要的支持和帮助。



人员疏散与救援

（2）启动应急预案

根据事件类型，立即启动相应的应急预案，组织人员进行应急处置。若发生火灾，会立即启动火灾应急预案，组织人员疏散、灭火等。若发生食物中毒事件，会启动食物中毒应急预案，对中毒人员进行救治、调查原因等。在启动应急预案后，会明确各人员的职责和任务，确保应急工作有序进行。具体措施包括：安排专人负责疏散人员，确保人员安全；组织人员进行灭火

或救治工作，减少损失；及时向上级部门报告事件情况，接受指导和支持等。

（3）现场指挥与协调

食堂负责人或指定的现场指挥人员应迅速到达现场，进行指挥与协调，确保应急处置工作有序进行。现场指挥人员会根据事件的情况，制定合理的应急方案，指挥人员进行疏散、救援等工作。协调各方资源，确保救援工作的顺利进行。在指挥过程中，会及时了解事件的进展情况，调整应急方案，确保应急工作的有效性。同时，会与相关部门保持密切联系，及时获取支持和帮助。具体协调工作包括：调配救援设备和物资，安排人员进行救援和救治工作，与消防、医疗等部门进行沟通协调等。

2、人员疏散与救援

（1）疏散引导

组织人员按照预定的疏散路线，引导就餐人员和工作人员有序疏散到安全区域。在疏散过程中，会安排专人负责引导，确保人员能够快速、安全地疏散。引导人员会提醒人员注意安全，避免拥挤和踩踏事故的发生。同时，会对行动不便的人员提供帮助，确保他们能够顺利疏散。在疏散到安全区域后，会对人员进行清点，确保所有人员都已安全撤离。若发现有人员失踪或受伤，会及时组织人员进行寻找和救援。

（2）救援行动

对于受伤人员，及时进行救援和急救处理，并尽快送往医院治疗。在救援过程中，会安排专业的急救人员进行现场救治，对受伤人员进行初步的诊断和治疗。使用急救设备和药品，对伤口进行包扎、止血等处理。同时，会尽快联系医院，安排救护车将受伤人员送往医院进行进一步的治疗。在送往

医院的过程中，会确保受伤人员的安全，提供必要的护理和支持。若现场有其他需要救援的人员，也会及时进行救援，确保所有人员的生命安全。

（3）安全保障

在疏散和救援过程中，确保现场的安全，防止发生二次事故。安排专人负责现场的安全警戒，设置警示标志，防止无关人员进入现场。对现场的危险因素进行排查，如火灾现场的易燃物品、漏电情况等，及时进行处理。在救援过程中，确保救援人员的安全，提供必要的防护设备和支持。同时，对现场的交通进行疏导，确保救援车辆能够顺利通行。具体安全保障措施包括：安排专人进行巡逻，检查现场的安全情况；对危险区域进行隔离，防止人员误入；对救援设备和工具进行检查，确保其安全可靠等。

3、事件后续处理

（1）原因调查

事件发生后，组织相关人员对事件原因进行调查，查明事故原因和责任。成立专门的调查小组，对事件的各个环节进行详细的调查。收集相关证据，包括现场照片、视频、证人证言等，为调查提供依据。对事件的经过进行分析，找出导致事件发生的原因。确定责任人员，明确责任范围。在调查过程中，会严格按照相关程序和规定进行操作，确保调查结果的公正性和准确性。调查小组会向相关部门和领导汇报调查结果，为后续的处理提供参考。

（2）整改措施制定

根据调查结果，制定相应的整改措施，防止类似事件再次发生。针对事件发生的原因，提出具体的整改方案。对消防设施、食品安全等方面存在的问题进行整改，确保食堂的安全。加强人员培训，提高人员的安全意识和应

急处理能力。建立健全相关制度和流程，加强管理和监督。在制定整改措施时，会充分考虑实际情况，确保措施的可行性和有效性。整改措施会明确责任人和时间节点，确保整改工作能够按时完成。

（3）报告与总结

及时向招标方和相关部门报告事件处理情况，并对事件进行总结，吸取经验教训。在报告中，会详细说明事件的发生经过、处理情况、原因调查结果和整改措施等内容。确保招标方和相关部门能够全面了解事件的情况。对事件进行总结，分析事件中存在的问题和不足之处，总结经验教训。为今后的工作提供参考，避免类似事件的再次发生。同时，会将总结报告存档，以便后续查阅和参考。



5.职业健康防护方案

（一）员工健康检查计划

1、定期健康体检安排

（1）入职健康检查要求

为保障食堂餐饮服务的安全与卫生，所有新入职员工都必须在入职前进行全面的健康检查。检查项目广泛，涵盖传染病筛查、身体机能检查等多个方面。只有检查结果完全符合国家规定的健康标准，且不存在任何影响餐饮服务工作的疾病，员工方可正式入职。

入职健康检查报告是员工入职的重要必要材料之一。会安排专人对这些报告进行严格审核和妥善存档，以便于后续的跟踪和管理工作。通过这种方式，可以从源头上确保员工的健康状况能够胜任餐饮服务工作，为广大就餐人员提供安全、健康的餐饮环境。

（2）特殊岗位健康复查

对于直接接触食品的岗位员工，如厨师、点心师等，其健康状况直接关系到食品安全。除了每年的定期体检外，每半年还将对他们进行一次针对性的健康复查。复查项目主要聚焦于肠道传染病、皮肤病等可能影响食品安全的疾病检查。

若复查结果出现异常情况，会立即暂停该员工的工作，并安排进一步的诊断和治疗。只有在员工康复且复查结果合格后，才会安排其重新上岗。这样做是为了最大程度地保障食品安全，避免因员工健康问题导致的食品安全事故发生。

2、健康档案建立管理

（1）档案信息动态更新

每次健康检查结束后，会及时将检查结果准确无误地录入员工健康档案，以此确保档案信息的及时性和准确性。若员工在工作期间出现健康问题或疾病，也会详细记录在档案中。

为保证档案的有效性和实用性，会定期对健康档案进行审核和清理，删除过期或无效的信息。具体如下：

1）安排专人负责审核工作，确保审核的专业性和准确性；

2）制定详细的清理标准，明确哪些信息属于过期或无效信息；

3）建立审核和清理的时间周期，保证工作的规律性和系统性。

（2）档案查询与使用规范

严格控制健康档案的查询和使用权限，只有经过授权的人员方可查阅员工健康档案。在查询和使用健康档案时，必须严格遵守相关的保密规定，坚决不得泄露员工的个人隐私信息。

健康档案主要用于员工健康管理和疾病防控工作，不得用于其他无关目的。如需将健康档案信息提供给第三方，必须经过员工本人的书面同意。具体规定如下：

1）明确授权人员的范围和职责；

2）制定详细的保密措施，确保信息安全；

3）建立第三方信息提供的审批流程，保障员工权益。

3、健康问题跟踪处理

（1）患病员工关怀措施

对于患病员工，会给予充分的关心和慰问，主动了解其生活和工作上的困难，并提供必要的帮助。例如，为员工提供就医指导、协助办理病假手续等。

会定期与患病员工进行沟通，详细了解其治疗进展和身体恢复情况，鼓励他们积极治疗，争取早日康复。具体关怀方式如下：

1）安排专人与患病员工保持联系，及时了解情况；

2）根据员工的实际需求，提供个性化的帮助和支持；

3）组织同事进行探望和鼓励，增强员工的康复信心。

（2）康复员工返岗安排

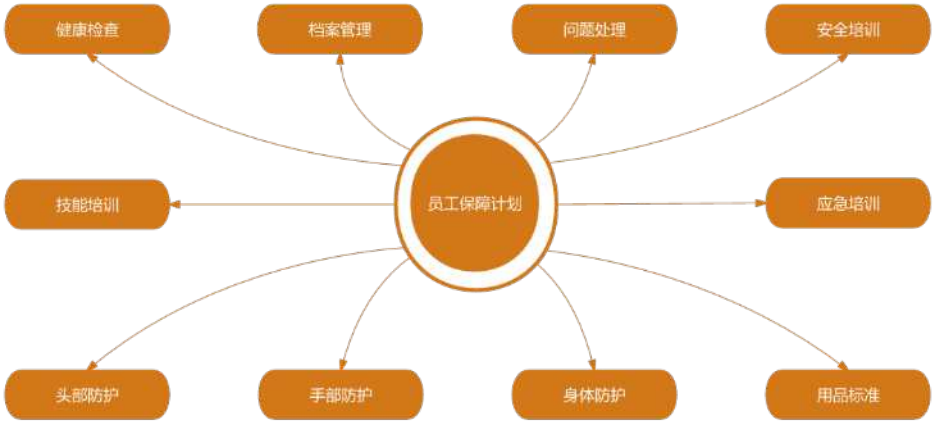
患病员工康复后，需提供医疗机构出具的康复证明。经审核确认后，会根据员工的身体状况和岗位需求，合理安排返岗工作。

为返岗员工提供必要的适应期，在适应期内适当减轻工作负担，并进行健康观察。如员工在适应期内身体状况良好，可逐步恢复正常工作。具体安排如下：

1）制定详细的适应期工作计划，明确工作内容和要求；

2）安排经验丰富的同事对返岗员工进行指导和帮助；

3）定期对返岗员工的健康状况进行评估，确保其安全过渡。



（二）安全操作培训体系

1、基础安全知识培训

（1）食品安全知识培训

在食品安全知识培训中，会详细讲解食品安全法规和标准，涉及食品原

材料的采购、储存、加工、销售等各个环节的安全要求。同时，会教导员工如何准确识别变质、过期食品，以及如何正确处理食品废弃物。

通过实际操作演示，向员工传授正确的食品加工和烹饪方法，避免交叉污染和食物中毒等问题的发生。具体培训内容如下：

1）介绍常见食品的变质特征和识别方法；

2）演示不同食材的正确加工和烹饪技巧；

3）讲解食品废弃物的分类和处理方式。

（2）消防安全知识培训

在消防安全知识培训里，会介绍火灾的成因、危害和预防措施，培训员工如何正确使用灭火器、消火栓等消防器材。同时，会组织员工进行火灾逃生演练，让员工熟悉火灾逃生路线和应急疏散方法。

还会讲解电气安全知识，包括如何正确使用电器设备、如何预防电气火灾等。培训员工识别电气设备的安全隐患，并及时报告和处理。具体培训安排如下：

1）展示不同类型火灾的特点和应对方法；

2）组织消防器材使用的实际操作练习；

3）开展电气安全隐患排查和处理的模拟训练。



火灾应急处理培训

2、岗位操作技能培训

（1）厨师岗位技能培训

厨师岗位技能培训将着重培训厨师如何根据不同的食材和菜品要求，选择合适的烹饪方法和调料。教导厨师如何精准掌握烹饪时间和火候，确保菜品的口感和质量达到最佳。

会培训厨师如何进行食品雕刻和摆盘，提高菜品的美观度和艺术性。同时，培训厨师如何合理利用食材，减少浪费，提高经济效益。具体培训要点如下：

1）讲解不同食材的特性和烹饪适配性；

2）演示各种菜品的雕刻和摆盘技巧；

3）传授食材合理利用和成本控制的方法。



厨师岗位技能培训



服务员岗位技能培训

（2）服务员岗位技能培训

服务员岗位技能培训将注重培训服务员如何礼貌待客、热情服务，以及如何正确引导顾客就座和点菜。会教导服务员如何妥善处理顾客的投诉和建议，提高顾客满意度。

培训服务员如何进行餐具的清洗和消毒，如何保持就餐环境的整洁和卫生。同时，培训服务员如何应对突发情况，如顾客晕倒、火灾等，确保顾客的生命安全。具体培训内容如下：

1）规范服务员的言行举止和服务流程；

2）传授投诉处理和顾客满意度提升的技巧；

3）开展突发情况应急处理的模拟演练。

3、应急处理能力培训

（1）食物中毒应急处理培训

食物中毒应急处理培训将让员工学会如何识别食物中毒的症状和特征，以及如何及时报告和处理食物中毒事件。会教导员工如何对中毒人员进行急救，如催吐、洗胃等。

培训员工如何保护现场，配合相关部门进行调查和处理。同时，培训员

工如何对食品原材料和加工过程进行追溯，找出食物中毒的原因。具体培训步骤如下：

1）介绍常见食物中毒的症状和急救方法；

2）演示现场保护和证据收集的方法；

3）讲解食品追溯和原因排查的流程。

（2）火灾应急处理培训

火灾应急处理培训将使员工掌握如何在火灾发生时迅速报警和疏散人员。会教导员工如何使用灭火器和消火栓进行灭火，如何组织人员进行自救和互救。

培训员工如何对火灾现场进行保护，配合消防部门进行灭火和救援工作。同时，培训员工如何对火灾原因进行调查和分析，吸取教训，防止类似事故的再次发生。具体培训内容如下：

1）传授火灾报警和疏散的正确流程；

2）组织灭火器和消火栓使用的实际操作训练；

3）讲解火灾现场保护和原因调查的方法。



（三）防护用品配备标准

1、头部防护用品配备

（1）普通工作帽要求

普通工作帽应采用轻便、透气的材料制作，款式要符合餐饮行业的卫生要求。它应能够完全覆盖头发，有效防止头发外露，避免头发掉入食品中，保障食品安全。

工作帽需要定期进行清洗和消毒，保持干净整洁的状态。如果工作帽出现损坏或污染的情况，应及时进行更换，以确保其防护效果和卫生标准。

（2）隔热帽性能标准

隔热帽应具有良好的隔热性能，能够有效阻挡高温辐射，保护员工头部免受高温伤害。其材质应符合相关的安全标准，无毒、无味、无刺激性，确保员工的健康和安全。

隔热帽要佩戴舒适，不会影响员工的正常操作和视线。同时，需要定期对隔热帽进行检查和维护，确保其隔热性能和安全性始终处于良好状态。

2、手部防护用品配备

（1）一次性手套使用规范

一次性手套应选用符合食品安全标准的材质，确保无异味、无破损。在佩戴一次性手套前，员工应先洗手并擦干，以保证手部的清洁卫生。

一次性手套在接触不同的食品或进行不同的操作时应及时更换，避免交叉污染。使用后的一次性手套应放入指定的垃圾桶内，不得随意丢弃，以防止污染环境和传播病菌。

（2）橡胶手套清洁保养

橡胶手套应定期进行清洗和消毒，可使用专用的清洁剂和消毒剂进行清洗。清洗后，要晾干并妥善保管，以延长手套的使用寿命。

如果橡胶手套出现破损或老化现象，应及时更换。同时，应根据工作需要选择合适的橡胶手套型号和厚度，以确保防护效果和操作的便利性。

3、身体防护用品配备

（1）工作服款式要求

工作服应采用轻便、透气的材料制作，款式要符合餐饮行业的卫生要求。它应能够完全覆盖身体，防止皮肤外露，减少污染食品的风险。

工作服需要定期进行清洗和消毒，保持干净整洁。若工作服有损坏或污染，应及时更换。具体要求如下：

1）选择易清洗、耐用的面料；

2）设计合理的款式，方便员工活动；

3）建立工作服更换和清洗的管理制度。

（2）隔热服性能标准

隔热服应具有良好的隔热性能，能够有效阻挡高温辐射，保护员工身体免受高温伤害。其材质应符合相关的安全标准，无毒、无味、无刺激性，保障员工的健康。

隔热服要穿着舒适，不会影响员工的操作和活动。同时，需定期对隔热服进行检查和维护，确保其隔热性能和安全性。具体措施如下：

1）采用优质的隔热材料；

2）设计符合人体工程学的款式；

3）制定隔热服检查和维护的计划。

（三）项目管理组织架构及管理制度

③项目管理组织架构及管理制度：项目管理机构及其工作方法与流程，项目经理的管理职责，内部管理的职责分工，日常管理制度（工作制度、岗位制度等），以及公司对于项目的监管控制和服务支持。

1.项目管理组织架构

（1）食堂服务管理团队组建

（一）项目经理岗位职责与资质

1、岗位职责明确

（1）生产过程监管

项目经理在本项目中肩负着对生产过程支持性保障的监管重任。需对食堂设备保养、环境保洁、管线安全、文明供餐用餐等方面进行全方位的监督管理。在日常巡查中，若发现设备异常、瓷砖剥落、墙壁有裂缝、下水道堵塞、灭蟑螂、灭蚁灭蝇灭鼠等问题，会第一时间与所在物业或维保单位取得联系，督促其尽快处理，并做好详细的记录。一旦这些问题影响到食堂的正常运行，会立即将其作为重大事项报告给招标方，以保障食堂的稳定运营。



食堂设备保养



环境保洁

（2）人员与事务协调

项目经理需依据劳动法的规定，负责员工的聘请和管理工作。确定员工的工资报酬，并对员工实行奖罚和解聘制度。不过，所有员工在上岗前都需经过招标方的确认。此外，项目经理还需积极协助招标方开展成本核算和食谱制定工作。通过合理安排人员和资源，确保食堂在满足餐饮需求的同时，实现成本的有效控制和菜品的合理搭配。

2、资质要求说明

（1）专业资格证书

项目经理应具备相关的项目管理资格证书，这些证书是其在项目管理方面专业能力和知识水平的有力证明。拥有这些证书，能够确保项目经理在组织和协调食堂服务管理团队工作时，具备科学的方法和有效的策略，保证各项工作的顺利开展。在面对复杂的食堂运营管理任务时，能够运用专业知识进行合理规划和决策，提高工作效率和质量。

（2）行业经验积累

项目经理需拥有一定年限的食堂管理或相关项目管理经验。熟悉食堂运营的各个环节，包括人员管理、食材采购、食品安全等方面。丰富的经验使其能够敏锐地察觉各种突发情况和问题，并迅速采取有效的应对措施。在处理人员管理问题时，能够根据员工的特点和需求进行合理安排；在食材采购方面，能够确保食材的质量和供应的稳定性；在食品安全管理上，能够严格把控各个环节，保障就餐人员的健康安全。

3、职责履行保障

（1）制度与流程遵循

项目经理会严格遵循项目制定的各项管理制度和操作流程。这些制度

和流程是保障食堂服务管理工作规范化和标准化的重要依据。通过严格执行，能够确保各项工作有序进行，避免出现混乱和失误。在食材采购环节，按照规定的流程进行供应商筛选和采购验收；在人员管理方面，依据制度进行员工的招聘、培训和考核，从而提高食堂的整体运营效率和服务质量。

（2）持续学习提升

项目经理会始终保持持续学习的态度，密切关注行业动态和最新管理理念。不断学习新的知识和技能，提升自身的管理能力和专业素养。通过参加行业培训、研讨会等活动，了解行业的最新发展趋势，将先进的管理经验应用到本项目中。在面对不断变化的市场环境和客户需求时，能够及时调整管理策略，更好地履行岗位职责，为食堂的发展提供有力支持。

（二）厨师长专业技能要求

1、烹饪技能水平

（1）菜品制作能力

厨师长应具备精湛的烹饪技艺，能够熟练制作多种类型的菜品，涵盖三大荤、三小荤、四蔬菜等不同种类的菜肴。不仅要保证菜品的口味、色泽和质量，还要根据不同的季节和就餐人群的特点进行创新。在不同的季节，选用当季新鲜的食材，制作出符合时令的特色菜品；针对不同的就餐人群，如机关干部职工，制作出营养丰富、口味适宜的餐食，以满足多样化的餐饮需求。

（2）烹饪技巧掌握

厨师长需熟练掌握各种烹饪技巧，如煎、炒、烹、炸、炖、煮等。能够根据食材的特性和菜品的要求，灵活运用不同的烹饪方法。对于肉类食材，

采用合适的烹饪方式，使其口感鲜嫩多汁；对于蔬菜食材，运用恰当的技巧，保留其营养成分和色泽。通过精准的烹饪技巧，使菜品达到最佳的口感和营养效果。

2、营养搭配能力

（1）科学制定菜单

厨师长会根据甲方性质、就餐人群特点、气候地域特征，科学地制定菜单。做到荤素搭配、营养均衡，兼顾不同人群的口味差异和饮食习惯。针对机关干部职工的工作特点和营养需求，合理安排菜品的搭配。在夏季，提供清淡解暑的菜品；在冬季，提供温热滋补的菜品。同时，提供多样化的餐饮方案，如快餐、面食和特色餐等，确保餐食既满足营养需求，又符合大众口味。

（2）食材合理利用

厨师长了解各种食材的营养成分和特性，会合理搭配食材，避免营养过剩或不足。在食材的使用上，充分考虑其利用率，减少浪费。对于一些边角料食材，会进行合理的加工和利用，制作成其他菜品。通过合理的食材搭配和利用，提高食材的利用率，降低成本，同时保证菜品的质量和营养。

3、团队管理能力

（1）人员培训指导

厨师长负责对厨师团队进行培训和指导，以提高团队成员的烹饪技能和服务水平。会定期组织技能培训和考核活动，激励团队成员不断提升自己。通过培训，传授新的烹饪技巧和理念；通过考核，检验团队成员的学习成果，发现问题并及时进行纠正。从而打造一支高素质、高效率的厨师团队。



厨师团队培训

（2）工作协调安排

厨师长会合理安排厨师团队的工作任务，确保厨房工作的高效有序进行。根据团队成员的技能和特长，分配合适的工作岗位。在高峰时段，能够合理调配人员，保证菜品的及时供应。同时，协调团队成员之间的关系，营造良好的工作氛围，提高团队的凝聚力和战斗力。

（三）食品安全员配置方案

1、人员资质要求

（1）专业知识储备

食品安全员应具备丰富的食品安全专业知识，熟知国家和地方的食品安全法规、标准和规范。了解食品加工、储存、运输等环节的安全要求。能够运用专业知识，对食堂的食品安全进行全面的评估和管理。在食材采购环

节，能够根据法规要求，严格筛选供应商；在食品加工过程中，能够确保操作符合卫生标准。

（2）相关证书持有

食品安全员需持有有效的食品安全相关证书，如食品安全管理员证书等。这些证书是其具备从事食品安全管理工作资格和能力的证明。凭借专业的知识和证书，能够在食堂的食品安全管理中发挥重要作用，保障就餐人员的食品安全。

2、工作职责范围

（1）食品安全监管

食品安全员负责对食堂的食品安全进行全面监管，涵盖食材采购、验收、储存、加工、配送等各个环节。会建立健全食品安全管理制度，并监督制度的执行情况。在食材采购时，严格检查食材的质量和供应商的资质；在食品加工过程中，监督操作人员的卫生规范；在配送环节，确保食品的储存和运输条件符合要求，从而确保食品安全。

（2）设备安全管理

食品安全员还需监管设备作业安全管理，确保食堂设备的正常运行和安全使用。会定期检查设备的运行状况，及时发现和排除安全隐患。对设备的维护和保养情况进行监督，保证设备的安全性能。如发现设备存在问题，会及时安排维修，避免影响食堂的正常运营。

3、工作流程规范

（1）日常检查流程

食品安全员会制定详细的日常检查流程，定期对食堂进行食品安全检查。检查内容包括食材质量、环境卫生、人员健康等方面。在检查过程中，会做好详细的记录，及时发现问题并提出整改措施。对于发现的问题，会跟踪整改情况，确保问题得到彻底解决。



食品安全日常检查

（2）问题处理流程

食品安全员建立了完善的问题处理流程，当发现食品安全问题或设备安全问题时，能够迅速采取措施进行处理。会及时报告相关负责人，并启动应急预案。在处理问题的过程中，会与相关部门密切配合，确保问题得到及时解决，避免影响食堂的正常运行。

（四）服务人员政审标准

1、基本身份要求

（1）证件持有情况

服务人员必须持有有效身份证和健康证，以证明其合法身份和健康状况。非本市户籍人员还需持有暂住证，确保其能够合法地从事食堂服务工作。这些证件是服务人员具备从业资格的基本证明，也是保障食堂服务质量和食品安全的重要依据。

（2）年龄与身高条件

宴请服务员年龄需在 18 周岁至 35 周岁之间，女性服务员身高在 1.6 米以上，这符合本项目相关的岗位要求。合适的年龄和身高条件有助于提供优质的服务，满足机关干部职工的就餐需求。年轻的服务员具有更好的精力和服务热情，而一定的身高条件也能提升服务的形象和效率。

2、从业背景审查

（1）行业经验审查

会对服务人员的从业背景进行审查，确保其具备一定的餐饮服务行业经验。有经验的服务人员熟悉食堂服务的工作流程和规范，能够更好地为就餐人员提供优质的服务。在服务过程中，能够熟练地处理各种问题，提高服务的效率和质量。

（2）违法记录查询

会查询服务人员是否有违法犯罪记录，确保其品行端正，无不良行为记录。品行良好的服务人员能够遵守食堂的规章制度和职业道德，为就餐人员提供安全、可靠的服务。通过查询违法记录，能够筛选出符合要求的服务人员，保障食堂的正常运营和就餐人员的权益。

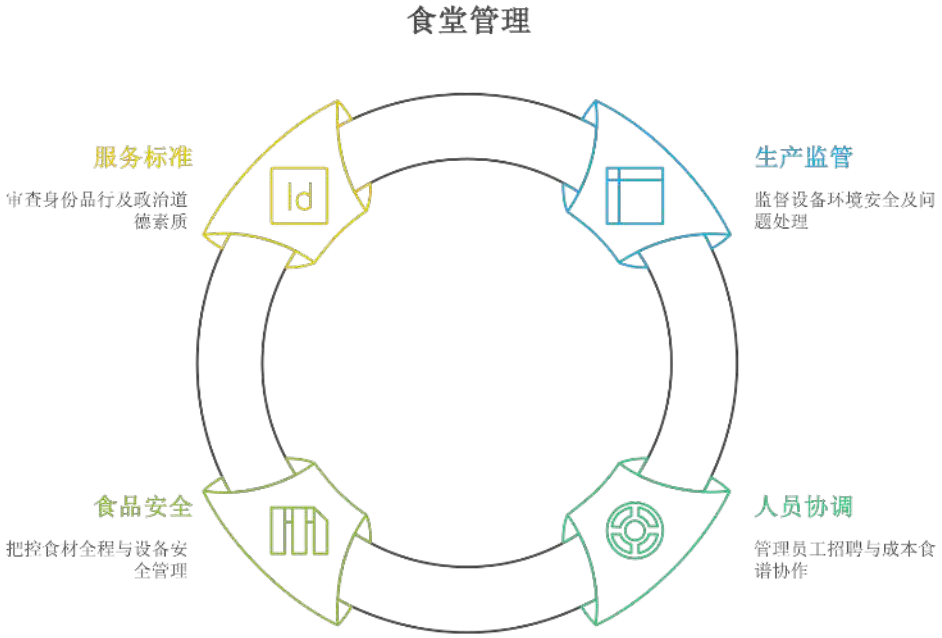
3、政治素质考察

（1）政治立场审查

会审查服务人员的政治立场，确保其拥护国家的法律法规和政策，具有良好的政治素质和爱国情怀。在机关食堂的服务工作中，服务人员的政治立场和素质至关重要。他们的言行举止会影响到机关的形象和氛围，因此需要具备正确的政治立场和高尚的道德品质。

（2）思想道德评估

会对服务人员的思想道德进行评估，考察其是否具有良好的职业道德、社会公德和家庭美德。具备良好思想道德的服务人员能够以积极的态度和热情的服务对待就餐人员。在工作中，会尊重他人、诚实守信、敬业奉献；在生活中，会关爱家人、遵守社会公德。通过思想道德评估，能够选拔出优秀的服务人员，为食堂的发展提供有力支持。



（2）组织架构层级关系图

（一）决策层与执行层划分

1、决策层职责界定

（1）战略规划制定

决策层在本项目中扮演着高瞻远瞩的角色，依据项目整体目标与服务需求，精心制定食堂餐饮服务的战略规划。这一规划全面涵盖食品安全、营养搭配、成本控制等核心方面。在食品安全上，严格筛选供货渠道与资质，确保原材料新鲜、合法、可追溯，建立进货验收、留样、消毒制度等，保障

餐饮安全符合国家与地方的食品安全法规。在营养搭配方面，根据就餐人群特点、气候地域特征，科学制定菜单，做到荤素搭配、营养均衡，兼顾口味差异与饮食习惯。成本控制则结合采购量、季节波动和供应链稳定性，科学测算食材价格，保证在符合合同报价的前提下，提供高性价比的餐饮服务。通过如此全面且细致的战略规划，确保服务方向符合项目要求与行业标准，为项目的成功实施奠定坚实基础。

（2）重大事项决策

针对食堂运营中的重大事项，决策层拥有最终决策权，以保障项目的稳定运行与风险可控。在食材供应商选择上，决策层会综合考虑供应商的信誉、质量、价格等因素，选择最适合本项目的供应商，确保食材的稳定供应和质量安全。服务模式调整方面，会根据就餐人群的需求变化、市场趋势等因素，及时做出合理调整，以提升服务质量和满意度。应急预案启动则是在面对食品安全事故、突发公共卫生事件、设备设施故障等情况时，决策层能够迅速判断形势，果断启动相应的应急预案，将损失降到最低。通过对这些重大事项的有效决策，决策层能够确保项目在各种复杂情况下都能保持稳定运行，为就餐人员提供可靠的餐饮服务。

2、执行层职责界定

（1）任务执行落实

执行层负责将决策层制定的战略规划与决策转化为具体的工作任务，并组织人员进行实施，确保各项工作按计划推进。在食材采购方面，执行层会根据战略规划中对食材的要求，与选定的供应商进行对接，确保按时、按质、按量采购到所需食材。菜品制作过程中，厨师团队会按照营养搭配的要

求，精心烹饪出美味可口、营养均衡的菜品。服务提供上，服务员会以热情、周到的服务态度，为就餐人员提供优质的就餐体验。执行层还会合理安排人员分工，明确各岗位的职责和工作流程，确保各项工作有序进行。同时，会对工作进度进行实时监控，及时发现问题并解决，保证各项任务能够按时完成，为项目的顺利实施提供有力保障。

（2）过程反馈汇报

在任务执行过程中，执行层需及时收集相关信息，对工作进展、存在问题等进行反馈汇报，为决策层的后续决策提供依据。执行层会建立完善的信息收集机制，定期对工作进展进行总结和分析。对于工作中遇到的问题，会详细记录问题的表现、产生的原因以及可能带来的影响。反馈汇报的内容包括但不限于食材供应情况、菜品质量反馈、服务满意度调查等。通过及时、准确的反馈汇报，决策层能够及时了解项目的实际运行情况，做出科学合理的决策。同时，执行层也会根据决策层的反馈意见，对工作进行调整和改进，形成一个良性的循环，不断提升项目的实施效果。

3、层级协作关系

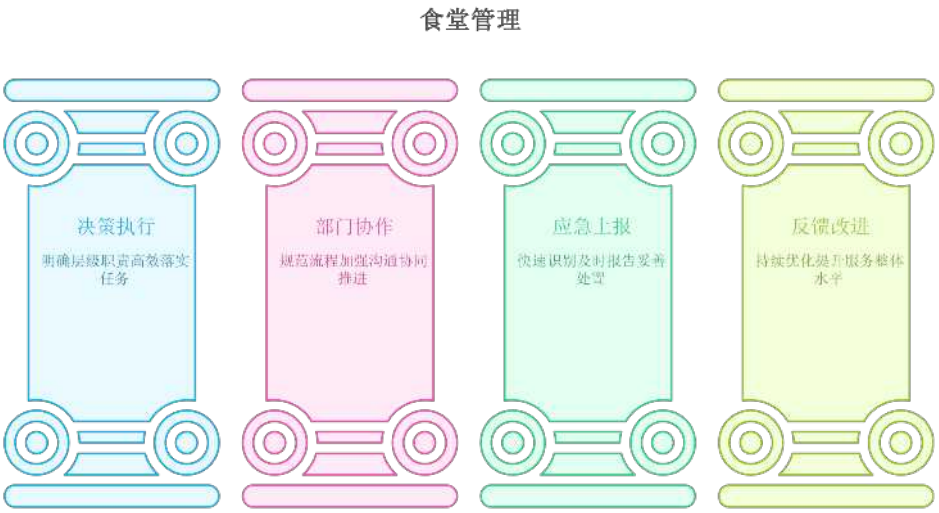
（1）决策传达执行

决策层将决策信息准确传达至执行层，执行层严格按照决策要求组织实施，确保决策的有效执行，实现层级间的高效协作。决策层会通过正式的会议、文件等形式，将决策信息清晰、明确地传达给执行层。执行层在接到决策信息后，会组织相关人员进行学习和培训，确保每一位工作人员都理解决策的意图和要求。在实施过程中，执行层会制定详细的工作计划和实施方案，将决策目标分解为具体的工作任务，并落实到每个岗位和个人。同时，

执行层会建立有效的监督机制，对决策的执行情况进行实时监控，确保决策能够得到严格执行。通过层级间的紧密协作，能够将决策层的战略意图转化为实际的工作成果，推动项目的顺利进行。

（2）问题反馈解决

执行层在执行过程中遇到问题及时反馈给决策层，决策层根据反馈信息进行分析研究，制定解决方案并传达给执行层，形成问题反馈解决的闭环机制。执行层会建立快速响应机制，一旦发现问题，立即将问题反馈给决策层。反馈的内容包括问题的详细描述、影响范围、可能的原因等。决策层在接到反馈信息后，会组织相关人员进行分析和研究，制定切实可行的解决方案。解决方案会明确责任人和时间节点，确保问题能够得到及时解决。决策层会将解决方案传达给执行层，执行层按照方案要求进行实施，并将实施情况及时反馈给决策层。通过这种闭环机制，能够及时解决项目实施过程中遇到的问题，保障项目的稳定运行。



（二）跨部门协作机制

1、协作流程规范

（1）任务分配协调

当涉及跨部门工作任务时，明确各部门的职责与分工，通过有效的协调机制确保任务合理分配，避免出现职责不清、推诿扯皮的现象。在本项目中，可能会涉及到采购部门、厨房部门、服务部门等多个部门的协作。在任务分配前，会根据各部门的专业优势和工作能力，制定详细的任务分配方案。方案会明确每个部门的具体任务、工作要求和时间节点。会建立协调机制，定期召开跨部门会议，对任务进展情况进行沟通和协调。在协调过程中，会及时解决部门间的矛盾和问题，确保任务能够顺利推进。通过明确的职责分工和有效的协调机制，能够提高跨部门协作的效率，保障项目的顺利实施。



定期会议沟通

（2）进度跟踪同步

建立跨部门的进度跟踪机制，各部门定期汇报工作进展情况，确保信息共享与同步，及时发现并解决协作过程中出现的问题，保障工作按时完成。各部门会按照规定的时间节点，定期汇报工作进展情况。汇报内容包括已完成的工作任务、遇到的问题、下一步的工作计划等。会建立信息共享平台，将各部门的汇报信息及时发布在平台上，确保各部门能够实时了解其他部门的工作进展。通过信息共享，能够及时发现协作过程中出现的问题，并采

取相应的措施进行解决。同时，也能够避免重复劳动和资源浪费，提高工作效率。会对工作进度进行实时监控，对未按时完成的任务进行督促和提醒，确保工作能够按时完成。

2、沟通协调方式

（1）定期会议沟通

定期组织跨部门会议，各部门负责人在会议上汇报工作情况、交流问题与需求，共同探讨解决方案，促进部门间的沟通与协作。会议会按照预定的时间和频率召开，确保各部门能够及时沟通和协调工作。在会议上，各部门负责人会详细汇报本部门的工作进展情况，包括取得的成绩、遇到的问题以及需要其他部门配合的事项。会对提出的问题和需求进行讨论和分析，共同探讨解决方案。通过会议沟通，能够增进部门间的了解和信任，加强协作意识。同时，也能够及时解决工作中出现的问题，避免问题积累和恶化。会议会形成会议纪要，明确各项工作的责任人和时间节点，确保会议决议能够得到有效执行。

（2）实时信息共享

利用信息化手段建立跨部门的信息共享平台，及时发布与工作相关的信息，确保各部门能够实时获取所需信息，提高工作效率与协作效果。信息共享平台会集成各种信息资源，包括工作任务分配、进度跟踪、问题反馈等。各部门可以通过平台实时查询和获取所需信息，避免了信息传递的延迟和误差。平台会设置权限管理，确保信息的安全性和保密性。各部门可以根据自己的权限，对信息进行查看、修改和发布。通过实时信息共享，能够提高工作的透明度和协同性，减少沟通成本和误解。各部门可以根据共享信息，

及时调整工作安排，提高工作效率。同时，也能够及时发现和解决协作过程中出现的问题，提升协作效果。

3、协作效果评估

（1）指标设定考核

制定跨部门协作效果评估指标体系，对各部门在协作过程中的表现进行量化考核，如任务完成率、问题解决效率等，激励各部门积极参与协作。评估指标体系会根据项目的目标和要求，制定具体的考核指标。任务完成率会考核各部门是否按照规定的时间节点和质量要求完成工作任务。问题解决效率会考核各部门在遇到问题时，能否及时、有效地解决问题。还会考虑协作过程中的沟通效果、团队合作精神等因素。通过量化考核，能够客观、公正地评价各部门的协作表现。对于表现优秀的部门，会给予相应的奖励和表彰；对于表现不佳的部门，会进行督促和指导，帮助其改进工作。通过指标设定考核，能够激励各部门积极参与协作，提高跨部门协作的效果。

（2）结果反馈改进

根据评估结果及时反馈给各部门，总结经验教训，提出改进措施与建议，不断优化跨部门协作机制，提高协作水平。评估结果会以正式的报告形式反馈给各部门，报告中会详细分析各部门的优点和不足之处。各部门会根据反馈结果，组织相关人员进行讨论和分析，总结经验教训。对于存在的问题，会制定具体的改进措施和计划，并明确责任人和时间节点。改进措施包括但不限于优化工作流程、加强沟通协调、提高团队协作能力等。通过不断地反馈和改进，能够逐步优化跨部门协作机制，提高协作水平。会对改进措施的实施情况进行跟踪和评估，确保改进措施能够得到有效执行。

（三）应急事件上报流程

1、事件识别判断

（1）应急事件界定

明确应急事件的范围与界定标准，如食品安全事故、突发公共卫生事件、设备设施故障等，确保工作人员能够准确识别应急事件。在食品安全方面，如发现食材存在变质、污染等问题，或者就餐人员出现食物中毒症状，可判定为食品安全事故。突发公共卫生事件则包括传染病疫情、群体性不明原因疾病等。设备设施故障包括厨房设备损坏、电力供应中断、消防设施故障等。会制定详细的应急事件界定标准，明确各种应急事件的特征和判断依据。工作人员会接受相关的培训，掌握应急事件的识别方法。通过明确的界定标准和有效的培训，能够确保工作人员在遇到应急事件时，能够迅速、准确地进行识别，为后续的上报和处理工作奠定基础。

（2）初步评估分级

对识别出的应急事件进行初步评估，根据事件的严重程度、影响范围等因素进行分级，为后续的上报与处理提供依据。初步评估会考虑多个因素，如事件对就餐人员健康的影响程度、对食堂正常运营的影响程度、对社会造成的影响等。对于食品安全事故，会根据中毒人数、中毒症状的严重程度等进行分级。对于突发公共卫生事件，会根据疫情的传播范围、感染人数等进行分级。对于设备设施故障，会根据故障的类型、修复的难度和时间等进行分级。会制定详细的分级标准，确保评估结果的准确性和客观性。初步评估结果会作为上报和处理的重要参考，不同级别的应急事件会采取不同的上报方式和处理措施。

2、上报渠道方式

（1）紧急情况直报

对于严重影响食堂正常运行或可能造成重大危害的紧急情况，发现人员应立即直接向决策层或相关负责人报告，确保信息及时传达。如发生重大食品安全事故、突发公共卫生事件、严重的设备设施故障等，发现人员会在第一时间拨打决策层或相关负责人的电话，报告事件的基本情况。报告内容包括事件的发生时间、地点、具体情况、可能的影响等。决策层或相关负责人会根据报告内容，迅速做出决策，启动相应的应急预案。紧急情况直报能够确保信息的及时传递，为应急处理争取宝贵的时间，减少事故造成的损失。

（2）常规情况逐级上报

对于一般应急事件，按照组织架构层级关系逐级上报，确保信息传递的准确性与规范性，同时便于上级部门全面了解事件情况。一般应急事件包括轻微的食品安全问题、小型的设备设施故障等。发现人员会首先向所在部门的负责人报告，部门负责人会对事件进行初步了解和分析，然后向上一级主管部门报告。上级主管部门会根据报告内容，进行进一步的调查和评估，并根据情况做出相应的决策。逐级上报能够确保信息在传递过程中不出现偏差和遗漏，同时也能够让上级部门全面了解事件的来龙去脉，做出科学合理的决策。

3、上报内容要求

（1）事件详细描述

上报内容应包括应急事件的发生时间、地点、具体情况、影响范围等详细信息，为上级部门决策提供准确依据。发生时间能够帮助上级部门了解事

件的紧迫性和发展态势。地点信息能够确定事件的具体位置，便于采取针对性的措施。具体情况包括事件的表现形式、产生的原因等，详细的具体情况描述能够让上级部门准确判断事件的性质和严重程度。影响范围则包括对就餐人员、食堂运营、周边环境等方面的影响。通过详细、准确的事件描述，上级部门能够做出科学合理的决策，采取有效的措施进行处理。

（2）处理进展反馈

在事件处理过程中，及时向上级部门反馈处理进展情况，包括已采取的措施、取得的效果、存在的问题等，便于上级部门及时调整决策。已采取的措施包括应急救援、设备维修、疫情防控等。取得的效果包括中毒人员的救治情况、设备的修复情况、疫情的控制情况等。存在的问题包括处理过程中遇到的困难、资源不足等。通过及时的处理进展反馈，上级部门能够了解事件的处理动态，根据实际情况调整决策和资源分配。同时，也能够对处理工作进行监督和指导，确保事件得到妥善解决。

（3）岗位职责说明书

（一）厨师类人员操作规范

1、食材处理规范

（1）食材清洗要求

厨师类人员需严格依照卫生标准清洗食材，确保食材表面的杂质、农药残留等有害物质被彻底去除。对于叶类蔬菜，需进行多次冲洗，以确保其干净卫生。在冲洗过程中，要将每片叶子展开，仔细清洗叶子的正反面，不放过任何一个角落。根茎类食材则要彻底刷洗干净，去除表面的泥土和污垢。

可使用刷子等工具，对根茎类食材的表面进行全面刷洗，确保其表面无残留杂质。同时，对于一些容易藏污纳垢的部位，如食材的根部、缝隙等，要进行特别处理，保证清洗效果。此外，在清洗食材时，要使用符合卫生标准的水源，避免因水源问题导致食材受到二次污染。



食材清洗

（2）食材切配标准

切配食材时，厨师类人员要依据菜品要求对食材进行合理的形状和大小处理，做到整齐划一。这样不仅能使菜品在烹饪过程中均匀受热，还便于调味料的均匀分布，提升菜品的口感和质量。不同的菜品对食材的形状和大小有不同的要求，例如炒菜类菜品，食材通常切得较小且均匀，以便在短时间内炒熟；而炖汤类菜品，食材则可以切得稍大一些，以保持其在炖煮过程中的完整性。同时，要严格注意生熟食材分开切配，避免交叉污染。生食材可能携带各种细菌和病毒，如果与熟食材接触，很容易导致熟食材受到污染，从而影响食品安全。在切配过程中，要使用不同的刀具和案板来处理生熟食材，并做好标记，避免混淆。



食材切配

2、烹饪过程规范

（1）火候掌握技巧

厨师需熟练掌握不同菜品的火候要求，根据食材的性质和烹饪方式，准确控制火候大小和时间长短。不同的食材和烹饪方式对火候的要求差异很大，例如煎牛排时，需要先用大火将牛排表面煎至金黄，锁住肉汁，然后再用小火慢慢煎至内部熟透；而炒青菜时，则需要用大火快速翻炒，以保持青菜的鲜嫩口感。避免因火候不当导致菜品口感不佳或营养流失。如果火候过大，食材容易烧焦，不仅影响口感，还会破坏食材中的营养成分；如果火候过小，食材则可能煮不熟，影响食品安全。在烹饪过程中，厨师要时刻关注火候的变化，根据菜品的实际情况进行调整。可以通过观察食材的颜色、状态和气味等方式，判断火候是否合适。同时，要不断积累经验，提高自己对火候的掌控能力。

（2）调味精准控制

在调味过程中，厨师要严格按照菜品的配方和口味要求进行精准控制。使用量具准确称量调味料的用量，确保每一道菜品的口味一致。不同的菜品

有不同的调味配方，厨师要牢记这些配方，并严格按照配方进行调味。例如，制作红烧肉时，需要准确控制酱油、糖、料酒等调味料的用量，以保证红烧肉的色泽和口感。同时，要根据顾客的反馈和季节变化，适当调整调味方案。不同的顾客对口味的偏好不同，有些顾客喜欢口味重一些，有些顾客则喜欢口味淡一些。厨师要根据顾客的反馈，对调味方案进行调整，以满足顾客的需求。此外，季节的变化也会影响人们的口味偏好，例如夏季人们通常喜欢清淡一些的食物，冬季则喜欢口味重一些的食物。厨师要根据季节的变化，对菜品的调味进行适当调整。

（3）烹饪卫生保障

烹饪过程中要保持操作台面和厨具的清洁卫生，及时清理烹饪过程中产生的垃圾和污渍。操作台面和厨具是烹饪过程中直接接触食材的地方，如果不保持清洁卫生，很容易导致食材受到污染。在烹饪过程中，厨师要随时清理操作台面和厨具上的残渣和污渍，使用后的厨具要及时清洗干净。使用的厨具和餐具要定期进行消毒处理，确保食品安全。消毒可以采用高温消毒、化学消毒等方法，根据厨具和餐具的材质和用途选择合适的消毒方法。例如，金属厨具可以采用高温消毒的方法，塑料餐具则可以采用化学消毒的方法。同时，要注意消毒后的厨具和餐具的保存，避免再次受到污染。

3、质量检验规范

（1）菜品外观检查

烹饪完成后，厨师要对菜品的外观进行检查。确保菜品的色泽、形状符合要求，无焦糊、变色等现象。菜品的色泽和形状是顾客对菜品的第一印象，直接影响顾客的用餐体验。例如，一道炒菜的颜色应该鲜艳明亮，蔬菜应该

保持翠绿的色泽；一道汤品的颜色应该清澈透明，无杂质。同时，要注意菜品的摆盘美观，提升顾客的用餐体验。合理的摆盘可以使菜品更加美观，增加顾客的食欲。可以根据菜品的特点和风格，选择合适的餐具和摆盘方式，使菜品更加生动形象。此外，摆盘时要注意卫生，避免手指等接触菜品，导致菜品受到污染。

（2）口感味道评估

厨师要亲自品尝菜品，评估其口感和味道。确保菜品的咸淡适中、口感鲜美，无异味或异常味道。品尝菜品是厨师检验菜品质量的重要环节，通过品尝可以及时发现菜品在调味和烹饪过程中存在的问题。例如，如果菜品过咸或过淡，可以及时调整调味料的用量；如果菜品有异味或异常味道，要及时查找原因并进行处理。对于不符合要求的菜品，要及时进行调整和改进。可以根据品尝的结果，对菜品的调味、烹饪时间等进行调整，直到菜品达到满意的口感和味道。同时，要不断总结经验，提高自己对菜品口感和味道的把握能力。

（3）营养搭配审核

要审核菜品的营养搭配是否合理，做到荤素搭配、营养均衡。根据就餐人群的特点和需求，提供多样化的餐饮方案，满足不同人群的营养需求。不同的就餐人群对营养的需求不同，例如机关工作人员需要摄入足够的能量和营养来维持工作的精力；学生则需要摄入足够的蛋白质、维生素和矿物质来促进生长发育。厨师要根据就餐人群的特点和需求，合理搭配菜品的食材，确保菜品的营养均衡。例如，在搭配菜品时，可以选择不同种类的蔬菜、肉类、鱼类等食材，使菜品中含有丰富的蛋白质、碳水化合物、脂肪、维生素

和矿物质等营养成分。同时，要注意菜品的烹饪方式，尽量选择健康的烹饪方式，如蒸、煮、炖等，避免使用过多的油炸、油煎等方式，以减少菜品中的油脂含量。

（二）服务人员行为准则

1、服务态度规范

（1）热情主动服务

服务人员要以热情主动的态度迎接顾客，主动为顾客提供帮助和服务。在顾客进入餐厅时，服务人员要面带微笑，主动打招呼，引导顾客就座。在顾客就餐过程中，要时刻关注顾客的需求，及时为顾客解决问题。例如，当顾客需要添加茶水时，服务人员要及时发现并为顾客添加；当顾客对菜品有疑问时，服务人员要耐心解答。服务人员要主动询问顾客的需求，而不是等待顾客提出要求。可以每隔一段时间巡视一次餐厅，观察顾客的用餐情况，及时发现顾客的需求并提供服务。同时，要积极主动地为顾客提供一些额外的服务，如为顾客提供热毛巾、介绍特色菜品等，提升顾客的用餐体验。

（2）礼貌用语使用

在与顾客交流时，服务人员要使用礼貌用语，如“您好”“请”“谢谢”“对不起”等。语气要温和、亲切，让顾客感受到尊重和关怀。礼貌用语是服务人员与顾客沟通的重要工具，使用礼貌用语可以营造良好的服务氛围，提升顾客的满意度。例如，当顾客进入餐厅时，服务人员要说“您好，欢迎光临”；当为顾客上菜时，要说“请慢用”；当顾客提出要求时，要说“好的，请稍等”。服务人员要注意礼貌用语的使用频率和时机，不要过于生硬或频繁，以免让顾客感到不自然。同时，要根据不同的场景和顾客的情

绪，灵活运用礼貌用语，使顾客感受到真诚和关怀。

（3）微笑服务展现

服务人员要始终保持微笑，用微笑传递友好和热情。微笑可以缓解顾客的紧张情绪，提升顾客的用餐满意度。微笑是一种无声的语言，能够让顾客感受到服务人员的友好和热情。服务人员要从内心深处真正地欢迎顾客，将微笑自然地展现出来。可以通过一些方法来培养自己的微笑习惯，如对着镜子练习微笑、回忆一些开心的事情等。同时，要注意微笑的适度，不要过于夸张或虚假，以免让顾客感到不舒服。在为顾客服务时，服务人员的微笑要贯穿整个服务过程，无论是迎接顾客、为顾客上菜还是为顾客结算账单，都要保持微笑。此外，微笑要与眼神交流相结合，用真诚的眼神注视顾客，让顾客感受到服务人员的关注和尊重。

2、服务流程规范

（1）顾客接待流程

服务人员要按照规定的流程接待顾客，引导顾客就座、提供菜单、介绍菜品等。在接待过程中，要注意细节，如为顾客拉椅、递上热毛巾等，提升顾客的用餐体验。当顾客进入餐厅时，服务人员要主动上前迎接，询问顾客的用餐人数，并引导顾客到合适的座位就座。在引导顾客就座的过程中，要注意步伐适中，不要过快或过慢。到达座位后，要为顾客拉椅，让顾客感受到贴心的服务。然后，为顾客递上菜单，并简要介绍当天的特色菜品。介绍菜品时，要突出菜品的特点和优势，如口味、食材、烹饪方式等，让顾客更好地选择菜品。同时，要注意观察顾客的表情和反应，根据顾客的需求提供相应的服务。

（2）餐中服务流程

在顾客用餐过程中，服务人员要及时为顾客上菜、换骨碟、添加茶水等。注意上菜的顺序和速度，避免出现上菜过慢或过快的情况。上菜时，要按照先冷菜后热菜、先主食后汤品的顺序进行，确保顾客能够合理地用餐。同时，要根据菜品的制作时间和顾客的用餐进度，合理控制上菜的速度。如果上菜过慢，会让顾客感到不耐烦；如果上菜过快，会导致顾客来不及品尝菜品，影响用餐体验。在顾客用餐过程中，要时刻关注顾客的用餐情况，及时为顾客提供所需的服务。例如，当顾客的骨碟堆满时，要及时为顾客更换骨碟；当顾客的茶水快喝完时，要及时为顾客添加茶水。此外，要注意观察顾客的表情和动作，及时发现顾客的需求并提供服务。

（3）餐后服务流程

顾客用餐结束后，服务人员要及时为顾客清理餐桌、结算账单等。询问顾客对菜品和服务的意见和建议，以便不断改进服务质量。清理餐桌时，要动作迅速、干净利落，将餐桌上的餐具、残渣等清理干净。结算账单时，要准确无误地计算菜品的费用，并向顾客清晰地解释账单的内容。询问顾客的意见和建议时，要态度诚恳，认真听取顾客的反馈。对于顾客提出的合理建议，要及时记录并反馈给相关部门，以便对菜品和服务进行改进。同时，要感谢顾客的光临，欢迎顾客下次再来。

3、卫生安全规范

（1）个人卫生要求

服务人员要保持个人卫生，勤洗手、勤洗澡、勤换工作服。头发要梳理整齐，指甲要修剪干净，不得留长指甲和涂指甲油。个人卫生是服务人员的

基本要求，直接关系到顾客的用餐安全和健康。服务人员在工作前、工作中接触食物前后、上厕所后等都要及时洗手，洗手时要使用肥皂或洗手液，按照正确的洗手方法进行清洗，确保手部清洁卫生。勤洗澡可以保持身体的清洁和清爽，减少异味的产生。勤换工作服可以保证工作服的整洁干净，避免工作服上的污渍和细菌污染食物。头发梳理整齐可以避免头发掉落食物中，影响顾客的用餐体验。指甲修剪干净可以避免指甲中藏污纳垢，传播细菌。不得留长指甲和涂指甲油是为了防止指甲刮伤顾客或污染食物。

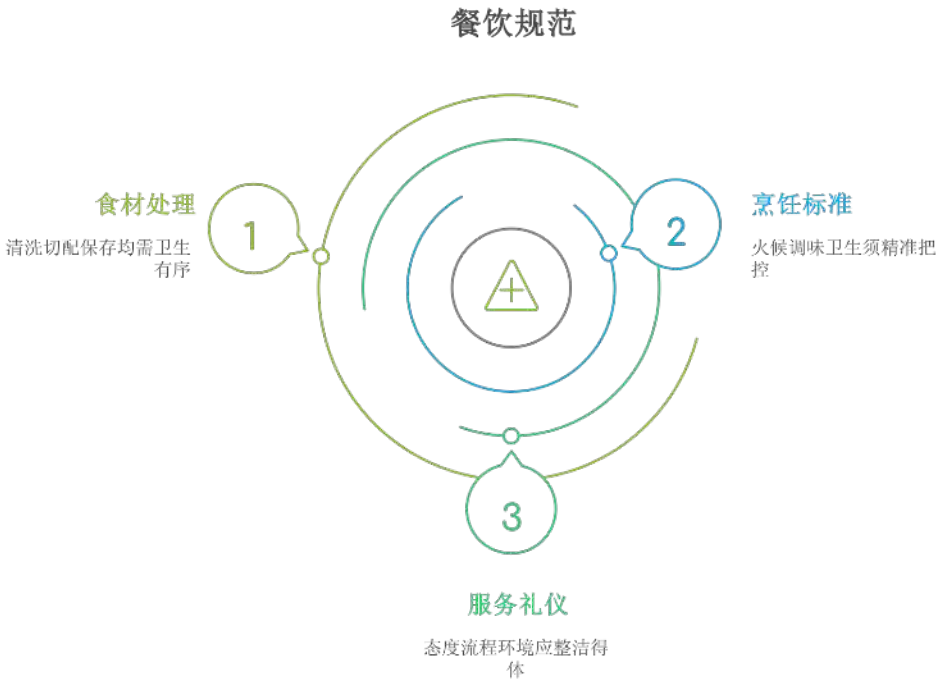
（2）餐具消毒规范

服务人员要严格按照规定的流程对餐具进行消毒处理，确保餐具的卫生安全。消毒后的餐具要妥善保管，避免受到污染。餐具消毒是保障顾客用餐安全的重要环节，服务人员要认真对待。消毒餐具时，要先将餐具进行清洗，去除餐具表面的残渣和污渍。然后，根据餐具的材质和用途，选择合适的消毒方法，如高温消毒、化学消毒等。高温消毒可以采用煮沸、蒸汽等方式，将餐具在高温下消毒一定的时间，以杀灭细菌和病毒。化学消毒可以使用消毒剂对餐具进行浸泡、擦拭等处理，达到消毒的目的。消毒后的餐具要放在干净、干燥、通风的地方妥善保管，避免受到灰尘、苍蝇等污染。可以使用消毒柜、保洁柜等设备来存放消毒后的餐具。

（3）就餐环境维护

服务人员要及时清理就餐区域的垃圾和污渍，保持就餐环境的整洁卫生。同时，要注意通风换气，确保就餐环境的空气清新。就餐环境的整洁卫生直接影响顾客的用餐体验和健康。服务人员要定时巡视就餐区域，及时发现并清理垃圾和污渍。可以使用扫帚、拖把、抹布等工具进行清理，确保地

面、桌面、椅子等干净整洁。对于一些难以清理的污渍，可以使用清洁剂进行处理。通风换气可以改善就餐环境的空气质量，减少异味和细菌的滋生。服务人员可以打开窗户、使用通风设备等方式进行通风换气。此外，要注意就餐区域的温度和湿度，保持适宜的环境条件，让顾客感到舒适。



2. 业务管理制度

（1）食品安全管控体系

（一）食材源头追溯制度

1、供应商筛选标准

（1）资质审核流程

我公司会对供应商的营业执照、食品生产许可证、卫生许可证等资质文件进行严格审核，保证其符合国家相关法规和标准的要求。建立完善的供应商档案，详细记录其基本信息、供货历史、质量反馈等情况，以便对供应商

进行动态管理。在审核过程中，会仔细核对资质文件的真实性和有效性，确保供应商具备合法合规的生产经营能力。同时，会定期对供应商的资质进行复查，一旦发现资质文件过期或存在其他问题，立即停止合作。此外，还会关注供应商的信誉和口碑，通过多种渠道了解其在行业内的评价，为选择优质供应商提供参考。

（2）实地考察要点

我公司会实地考察供应商的生产基地、加工车间、仓库等场所，全面检查其卫生状况、生产设备、工艺流程等是否符合要求。与供应商的管理人员和技术人员进行深入交流，了解其质量管理体系和生产控制措施，确保其能够提供稳定、可靠的原材料。在考察生产基地时，会重点关注环境整洁程度、水源质量、周边是否存在污染源等因素。对于加工车间，会检查设备的运行状况、清洁程度以及操作人员的卫生习惯。在仓库方面，会查看货物的存储条件、库存管理情况等。同时，会要求供应商提供详细的生产流程和质量控制文件，以便对其生产过程进行全面了解。通过实地考察，能够更直观地评估供应商的实力和可靠性，为保障食材质量奠定基础。



供应商实地考察

2、采购信息记录

（1）信息记录方式

我公司采用纸质记录和电子记录相结合的方式，确保采购信息的安全和可追溯性。在采购过程中，要求供应商提供送货单、发票等相关凭证，并将其与采购信息进行一一对应，以便在需要时进行查询和核对。纸质记录会妥善保存，防止损坏和丢失。电子记录会存储在安全的服务器上，并进行定期备份。同时，会建立专门的采购信息管理系统，对采购信息进行实时监控和管理。在记录采购信息时，会详细记录食材的名称、规格、数量、产地、采购日期、供应商等信息，确保信息的完整性和准确性。通过这种方式，能够及时发现采购过程中的问题，并采取相应的措施进行处理。

（2）信息保存期限

我公司按照国家相关法规和标准的要求，对采购信息进行妥善保存，保存期限不少于规定的时间。定期对采购信息进行备份和归档，确保信息的安全性和完整性。会安排专人负责采购信息的管理和维护，定期对信息进行检查和更新。在保存期限内，会严格遵守保密制度，防止采购信息泄露。同时，会建立完善的信息查询机制，方便相关人员在需要时能够快速准确地获取采购信息。通过对采购信息的有效管理，能够为食品安全追溯提供有力支持。

3、追溯流程实施

（1）问题反馈机制

我公司建立问题反馈机制，及时将食品安全问题反馈给供应商，并要求其采取相应的措施进行整改。与供应商保持密切沟通，跟踪整改情况，确保

问题得到彻底解决。一旦发现食品安全问题，会立即停止使用相关食材，并对已流入市场的产品进行召回。同时，会及时向供应商反馈问题的详细情况，要求其在规定的时间内提供整改方案和整改结果。在整改过程中，会定期对供应商进行检查和评估，确保整改措施得到有效落实。如果供应商未能按时完成整改或整改效果不理想，会终止与其的合作。通过建立有效的问题反馈机制，能够及时发现和解决食品安全问题，保障消费者的健康和安全。

（2）追溯结果处理

根据追溯结果，我公司会对问题食材进行封存、销毁等处理，防止其流入市场。对相关责任人进行严肃处理，追究其责任。同时，对食品安全管控体系进行全面评估和改进，防止类似问题再次发生。在处理问题食材时，会严格按照相关规定进行操作，确保处理过程安全、环保。对于相关责任人，会根据其责任大小进行相应的处罚，包括经济处罚、行政处分等。在对食品安全管控体系进行评估和改进时，会分析问题产生的原因，找出体系中存在的薄弱环节，并采取针对性的措施进行完善。通过不断改进和优化食品安全管控体系，能够提高食品安全保障水平。

（二）冷链运输温控标准

1、运输设备要求

（1）温度监测装置

我公司在冷链运输设备中安装温度监测装置，实时监测运输过程中食材的温度变化情况。温度监测装置应具有高精度、高可靠性的特点，能够及时准确地记录温度数据。会选择质量可靠、性能稳定的温度监测装置，并定期对其进行校准和维护，确保其正常运行。在运输过程中，会安排专人对温

度监测装置进行监控，一旦发现温度异常，立即采取相应的措施进行处理。同时，会将温度数据实时上传至信息管理系统，方便相关人员进行远程监控和管理。通过安装温度监测装置，能够有效保障食材在运输过程中的质量和安全。

（2）设备维护计划

我公司制定详细的冷链运输设备维护计划，定期对设备进行清洁、消毒、检修等维护工作。建立设备维护档案，记录设备的维护情况和维修历史，以便对设备进行动态管理。在清洁方面，会定期对设备的内部和外部进行清洗，去除污垢和杂质。在消毒方面，会使用合适的消毒剂对设备进行消毒，防止细菌滋生。在检修方面，会定期对设备的关键部件进行检查和维护，及时发现和排除故障。同时，会根据设备的使用情况和维护记录，制定合理的设备更新计划，确保设备始终处于良好的运行状态。通过实施设备维护计划，能够延长设备的使用寿命，提高运输效率。

2、温控范围设定

（1）不同食材标准

我公司针对不同种类的食材，制定相应的温控标准和操作规程。严格按照标准和规程进行操作，确保运输过程中食材的质量和安全。对于易腐食材，会设定较低的温度范围，以延缓其腐败变质的速度。对于冷冻食材，会确保运输过程中的温度始终保持在冷冻状态。在操作过程中，会要求操作人员严格按照温控标准进行温度调节，不得随意更改温度设置。同时，会对运输过程中的温度进行实时监控，一旦发现温度超出规定范围，立即采取措施进行调整。通过制定不同食材的温控标准，能够满足不同食材的运输要求，保障

食材的质量和安全。

（2）温度调整策略

我公司根据运输距离、运输时间、外界环境温度等因素，适时调整冷链运输设备的温度设置。在运输过程中，密切关注温度变化情况，及时采取措施进行调整，确保温度始终保持在规定的范围内。如果运输距离较长、运输时间较长或外界环境温度较高，会适当降低设备的温度设置。在运输过程中，会每隔一定时间对温度进行检查，根据实际情况进行微调。同时，会配备备用的温度调节设备，以应对突发情况。通过合理的温度调整策略，能够有效保障食材在运输过程中的质量和安全。

3、运输过程监控

（1）异常情况处理

我公司制定异常情况处理预案，当运输过程中出现温度异常、设备故障等情况时，能够迅速启动预案，采取相应的措施进行处理。及时通知相关人员，对问题进行评估和分析，确保问题得到妥善解决。在预案中，会明确各部门和人员的职责和分工，确保在出现异常情况时能够快速响应。当温度异常时，会立即检查设备是否正常运行，并采取措施进行温度调节。当设备故障时，会及时联系维修人员进行维修，同时将食材转移至备用设备中。在处理异常情况的过程中，会及时向相关部门和人员报告情况，确保信息的及时传递和沟通。通过制定异常情况处理预案，能够有效应对运输过程中的突发情况，保障食材的质量和安全。

（2）运输记录保存

我公司对运输过程中的监控记录进行妥善保存，保存期限不少于规定

的时间。定期对运输记录进行分析和总结，以便发现问题、改进工作，提高冷链运输的质量和效率。会安排专人负责运输记录的管理和维护，确保记录的完整性和准确性。在保存过程中，会采用安全可靠的存储方式，防止记录丢失或损坏。同时，会建立完善的记录查询机制，方便相关人员在需要时能够快速准确地获取运输记录。通过对运输记录的分析和总结，能够发现运输过程中的潜在问题，及时采取措施进行改进，不断提高冷链运输的质量和效率。

（三）餐具消毒作业规程

1、消毒方法选择

（1）不同材质要求

我公司针对不同材质的餐具，制定相应的消毒操作规程。严格按照操作规程进行操作，确保消毒效果达到规定的标准。对于金属餐具，要注意防止其生锈和腐蚀，会选择合适的消毒剂和消毒方法，避免对金属材质造成损害。对于塑料餐具，要注意防止其变形和老化，会控制消毒温度和时间，确保塑料餐具的质量不受影响。在消毒过程中，会根据餐具的材质和使用情况，合理调整消毒参数，确保消毒效果的同时，保护餐具的质量。同时，会定期对消毒后的餐具进行检查，发现问题及时处理。通过制定不同材质餐具的消毒操作规程，能够有效保障餐具的消毒效果和质量。

（2）消毒效果验证

我公司定期对消毒后的餐具进行抽样检测，验证消毒效果是否符合要求。检测项目包括细菌总数、大肠菌群等。如发现消毒效果不符合要求，应及时调整消毒方法和参数，确保消毒效果达标。会制定详细的抽样检测计划，

明确检测的频率、数量和方法。在检测过程中，会严格按照相关标准和规范进行操作，确保检测结果的准确性和可靠性。如果检测结果显示消毒效果不符合要求，会立即对消毒过程进行全面检查，找出问题所在，并采取相应的措施进行改进。同时，会对相关责任人进行培训和教育，提高其对消毒工作的重视程度和操作技能。通过定期的消毒效果验证，能够及时发现和解决消毒过程中的问题，保障餐具的卫生安全。

2、消毒流程步骤

（1）清洗环节要点

在消毒前，我公司会对餐具进行彻底的清洗，去除表面的油污、残渣等杂质。采用合适的清洗方法和清洗剂，确保清洗效果。清洗后的餐具应无可见污垢和异味。会根据餐具的种类和污染程度，选择合适的清洗方式，如手工清洗或机械清洗。在选择清洗剂时，会考虑其清洁能力、安全性和环保性。在清洗过程中，会严格按照操作规程进行操作，确保清洗时间和力度足够。同时，会对清洗后的餐具进行检查，发现仍有污垢或异味的餐具，会重新进行清洗。通过做好清洗环节的工作，能够为后续的消毒工作奠定良好的基础。

（2）干燥储存要求

我公司消毒后的餐具应进行充分的干燥，防止细菌滋生。干燥后的餐具应存放在清洁、干燥、通风的地方，避免受到污染。会采用自然干燥或人工干燥的方式，确保餐具表面的水分完全蒸发。在干燥过程中，会注意保持环境的清洁和卫生，防止灰尘和其他污染物附着在餐具上。干燥后的餐具会存放在专门的餐具储存柜中，储存柜会定期进行清洁和消毒，保持内部环境的干净整洁。同时，会对储存柜进行通风处理，确保空气流通，降低细菌滋生

的风险。通过做好干燥储存工作，能够有效保障餐具的卫生安全。

3、人员操作规范

（1）安全防护措施

在操作过程中，我公司操作人员应佩戴必要的安全防护用品，如手套、口罩、护目镜等，防止受到消毒剂的伤害。同时，要注意通风换气，避免消毒剂挥发对人体造成危害。会为操作人员配备符合标准的安全防护用品，并要求其正确佩戴和使用。在进行消毒操作时，会确保操作环境通风良好，必要时会使用通风设备进行通风换气。同时，会对操作人员进行安全教育和培训，提高其安全意识和自我保护能力。如果在操作过程中出现身体不适等情况，会立即停止操作，并采取相应的措施进行处理。通过做好安全防护措施，能够保障操作人员的身体健康和安全。

（2）培训考核机制

我公司建立培训考核机制，定期对操作人员进行培训和考核，确保其掌握消毒作业规程和操作技能。对考核不合格的人员，应进行再次培训和考核，直至合格为止。会制定详细的培训计划，明确培训的内容、方式和时间。培训内容会包括消毒作业规程、操作技能、安全知识等方面。在培训过程中，会采用理论讲解和实际操作相结合的方式，确保操作人员能够真正掌握相关知识和技能。培训结束后，会对操作人员进行考核，考核方式包括理论考试和实际操作考核。对于考核不合格的人员，会进行有针对性的再次培训和考核，直到其达到合格标准。通过建立培训考核机制，能够提高操作人员的业务水平和工作质量。

（四）食品留样管理办法

1、留样标准确定

（1）留样品种范围

我公司明确食品留样的品种范围，包括主食、副食、汤品、饮品等。对于所有加工制作的食品，都应进行留样，确保在出现食品安全问题时能够及时追溯和排查。在留样过程中，会严格按照规定的品种范围进行操作，不遗漏任何一种食品。会安排专人负责食品留样工作，确保留样的及时性和准确性。同时，会对留样食品进行详细的记录，包括食品名称、制作时间、留样时间等信息。通过全面的食品留样，能够为食品安全追溯提供有力的支持。

（2）留样数量要求

我公司规定食品留样的数量，一般每餐次每种食品的留样量不少于 125 克。留样数量应根据实际情况进行合理调整，确保能够满足检测和分析的需要。在确定留样数量时，会考虑食品的种类、食用人数、检测项目等因素。如果食品的种类较多或食用人数较多，会适当增加留样数量。同时，会对留样食品进行妥善保存，确保其质量不受影响。通过合理的留样数量要求，能够为食品安全检测和分析提供足够的样本。

2、留样容器选择

（1）容器材质特性

我公司优先选择食品级材质的留样容器，如塑料、玻璃等。容器应无毒、无味、无污染，符合国家相关法规和标准的要求。在选择容器时，会对其材质进行严格的检验和筛选，确保其质量可靠。会考虑容器的密封性、耐腐蚀性等因素，选择适合食品留样的容器。同时，会对容器进行定期的检查和更换，确保其始终符合使用要求。通过选择合适的留样容器，能够保障留样食

品的质量和安全。



留样容器选择

（2）容器清洁消毒

在使用前，我公司会对留样容器进行彻底的清洁和消毒，确保其干净卫生。消毒方法可采用高温消毒、化学消毒等。会根据容器的材质和特点，选择合适的消毒方法。在消毒过程中，会严格按照操作规程进行操作，确保消毒效果。消毒后的容器会存放在清洁、干燥的地方，避免受到污染。同时，会对容器进行定期的检查，发现有损坏或污染的容器，会及时进行更换。通过做好容器清洁消毒工作，能够为食品留样提供良好的条件。

3、留样保存条件

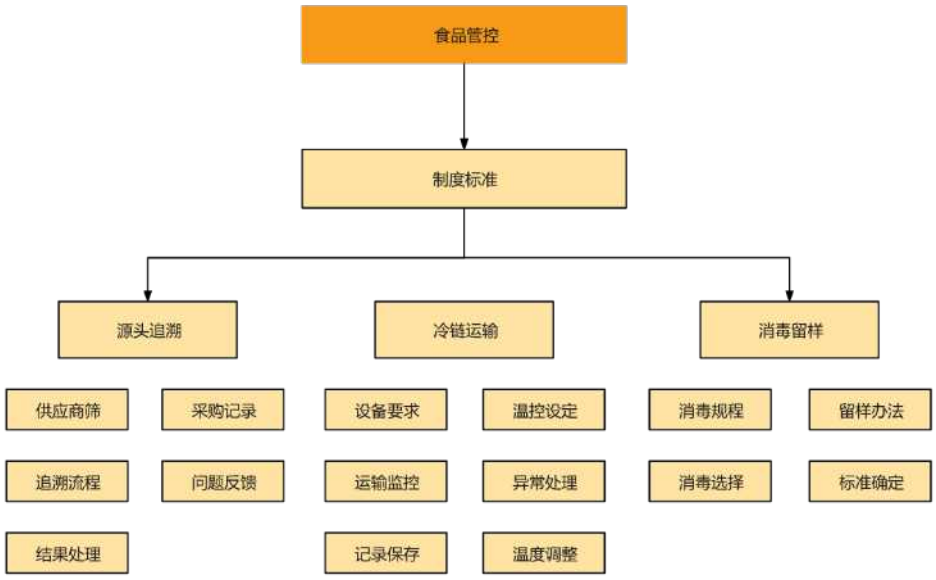
（1）保存环境要求

我公司留样冰箱应放置在通风良好、干燥清洁的地方，避免受到阳光直射和其他热源的影响。同时，要定期对冰箱的温度进行检查和记录，确保其温度始终保持在规定的范围内。会安排专人负责冰箱的管理和维护，定期对冰箱进行清洁和消毒。在放置冰箱时，会选择合适的位置，确保其周围有足够的空间进行通风散热。会对冰箱的温度进行实时监控，一旦发现温度异常，

立即采取措施进行调整。通过做好留样冰箱的管理工作，能够保障留样食品的质量和安全。

（2）到期处理方式

我公司留样食品保存期满后，应按照规定的程序进行处理。一般采用销毁的方式，确保留样食品不会对环境造成污染。在处理留样食品时，会严格按照相关规定进行操作，确保处理过程安全、环保。会对销毁过程进行记录，包括销毁时间、销毁方式等信息。同时，会对销毁后的残留物进行妥善处理，避免对环境造成不良影响。通过规范的到期处理方式，能够保障食品安全和环境安全。



（五）卫生监督应急预案

1、应急响应机制

（1）事件分级响应

我公司根据事件的严重程度和影响范围，对卫生突发事件进行分级。针对不同级别的事件，制定相应的应急响应措施和处置流程。确保在事件发生时能够快速、准确地做出响应，最大限度地减少事件的影响和损失。会明确

各级事件的划分标准和响应级别，制定详细的应急响应预案。在事件发生时，会立即启动相应级别的应急响应，组织相关人员进行处置。同时，会及时向上级部门报告事件情况，接受上级部门的指导和支持。通过科学的事件分级响应机制，能够提高应对卫生突发事件的能力和效率。

（2）信息传递流程

我公司建立信息传递流程，确保在事件发生时能够及时、准确地将信息传递给相关人员。明确信息传递的渠道和方式，规定信息传递的时间和内容要求。确保信息传递的及时性和准确性，为应急处置工作提供有力的支持。会制定详细的信息传递预案，明确各部门和人员在信息传递中的职责和分工。在事件发生时，会通过多种渠道及时传递信息，如电话、短信、邮件等。同时，会对信息传递的内容进行规范，确保信息的准确性和完整性。通过有效的信息传递流程，能够保障应急处置工作的顺利进行。

2、应急处置措施

（1）食物中毒处理

当发生食物中毒事件时，我公司会迅速组织人员对中毒人员进行救治，及时送往医院进行治疗。同时，要对剩余食品进行封存和检测，查找中毒原因。对中毒现场进行消毒和清理，防止事件进一步扩大。会制定详细的食物中毒应急预案，明确各部门和人员在处置过程中的职责和分工。在事件发生时，会立即启动应急预案，组织医疗救援人员对中毒人员进行救治。同时，会安排专人对剩余食品进行封存和送检，尽快确定中毒原因。对中毒现场进行全面的消毒和清理，防止细菌和病毒的传播。通过有效的食物中毒处理措施，能够最大限度地减少中毒事件的影响和损失。

（2）环境消杀措施

在发生卫生突发事件后，我公司会对相关环境进行全面的消杀处理。采用合适的消毒剂和消毒方法，对食堂的操作间、餐厅、仓库等场所进行彻底的消毒，确保环境安全卫生。会制定详细的环境消杀预案，明确消杀的范围、方法和频率。在消杀过程中，会严格按照操作规程进行操作，确保消毒效果。会对消毒剂的选择和使用进行严格的管理，确保其安全性和有效性。同时，会对消杀后的环境进行检查和评估，确保环境符合卫生标准。通过全面的环境消杀措施，能够有效防止卫生突发事件的传播和扩散。



环境消杀措施

3、后期整改完善

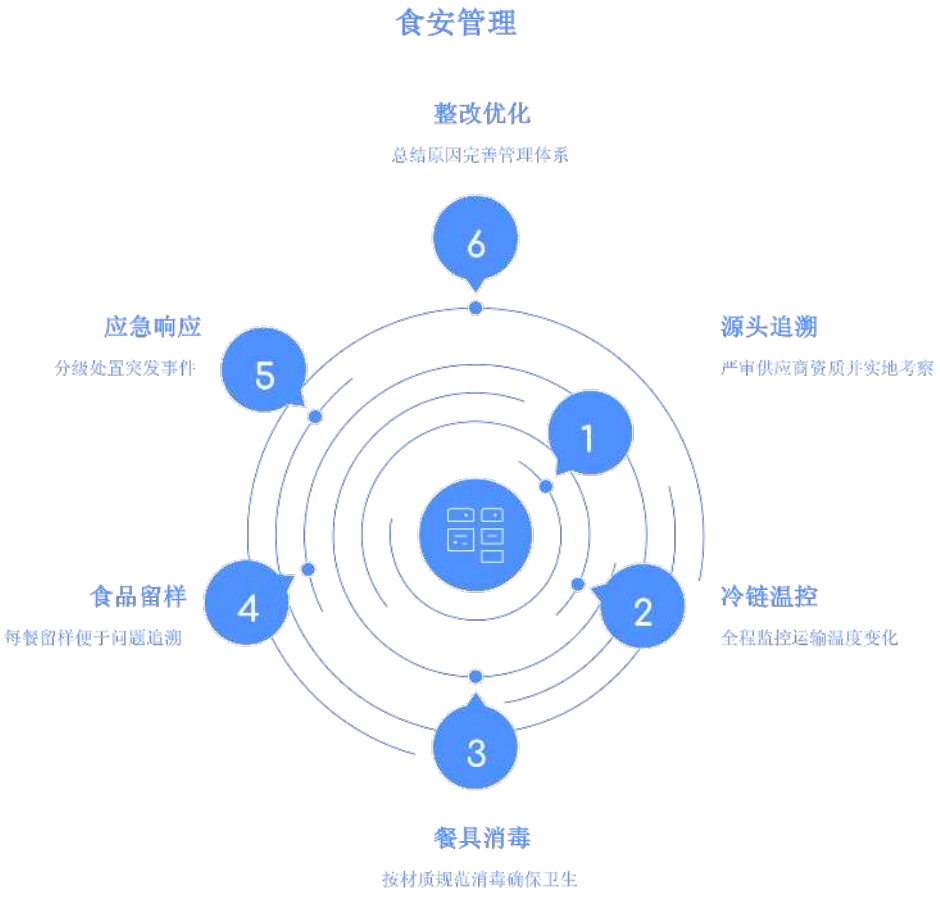
（1）原因分析总结

我公司组织专业人员对卫生突发事件进行深入的调查和分析，找出事件发生的根本原因。对事件的经过、处置情况进行全面的总结，分析存在的问题和不足之处。会成立专门的调查小组，对事件进行全面的调查和分析。调查小组会收集相关的证据和资料，包括食品留样、检测报告、人员访谈等。通过对这些证据和资料的分析，找出事件发生的原因。同时，会对事件的处

置过程进行评估，总结经验教训，分析存在的问题和不足之处。通过深入的原因分析总结，能够为后续的整改完善工作提供有力的依据。

（2）体系优化策略

我公司根据原因分析和总结的结果，制定相应的体系优化策略。对食品安全管控体系的制度、流程、标准等进行全面的评估和修订，加强对关键环节的管控，提高体系的有效性和可靠性。会根据调查分析的结果，找出食品安全管控体系中存在的薄弱环节和问题。针对这些问题，制定相应的优化策略和措施。会对制度、流程、标准等进行修订和完善，确保其更加科学、合理、有效。同时，会加强对关键环节的管控，如食材采购、加工制作、餐具消毒等。通过实施体系优化策略，能够不断提高食品安全管控体系的水平和能力。



（2）营养配餐管理规范

（一）季节性菜单设计原则

1、春季菜单设计要点

（1）食材选择依据

春季是万物复苏的时节，人体新陈代谢加快，对营养的需求也有所变化。为适应这一特点，我公司在春季菜单的食材选择上，注重挑选新鲜、富含维生素和矿物质的食材。春笋口感鲜嫩，富含膳食纤维，有助于促进肠道蠕动；菠菜富含铁元素和多种维生素，能为人体补充气血；草莓色泽鲜艳，酸甜可口，含有丰富的维生素 C 和抗氧化物质。这些食材不仅能为就餐人员提供充足的营养，还符合春季的时令特色，让大家品尝到春天的味道。此外，我们还会根据市场供应情况，适时调整食材种类，确保菜品的新鲜度和多样性。

（2）菜品口味特点

春季人们的食欲相对较弱，肠胃功能也较为敏感。因此，春季菜品口味以清淡、爽口为主，避免过于油腻和辛辣的食物。清淡的口味有助于减轻肠胃负担，让就餐人员在春季保持良好的食欲和消化功能。我们会采用清蒸、白灼、清炒等烹饪方式，最大程度地保留食材的原汁原味。同时，在调味上，会使用少量的盐、醋、生抽等调味料，调出清爽的口感。例如，清蒸鱼能保留鱼肉的鲜嫩，搭配上葱姜丝和蒸鱼豉油，味道鲜美；清炒时蔬则能展现蔬菜的清甜，让人食欲大增。通过合理的口味搭配，为就餐人员带来健康、美味的春季餐饮体验。

2、夏季菜单设计要点

（1）食材选择依据

夏季天气炎热，人体容易出汗，水分和营养流失较快。为帮助就餐人员抵御夏季炎热，补充水分和营养，我公司在夏季菜单中选择清热解暑、水分含量高的食材。西瓜是夏季的消暑佳品，水分含量高，能快速补充人体流失的水分；绿豆具有清热解毒、消暑利水的功效，是夏季常见的食材；黄瓜口感清爽，富含维生素和水分，能起到生津止渴的作用。此外，我们还会选择一些具有清热降火作用的食材，如苦瓜、冬瓜等，为就餐人员带来清凉的感觉。通过合理选择食材，确保夏季菜品既能满足营养需求，又能适应炎热的天气。

（2）菜品口味特点

夏季气温高，人们的食欲往往会受到影响。为刺激食欲，夏季菜品口味偏重酸甜、微辣，同时注重菜品的清爽口感。酸甜口味的菜品能开胃消食，微辣口味则能增加食欲。例如，我们会制作糖醋排骨，酸甜的味道让人回味无穷；还会推出酸辣土豆丝，微辣的口感刺激味蕾。在清爽口感方面，我们会增加凉拌菜的比例，如凉拌黄瓜、凉拌西红柿等，这些菜品清爽可口，能让人在炎热天气中也能享受美食。此外，我们还会注意菜品的色彩搭配，让菜品看起来更加赏心悦目。

3、秋冬菜单设计要点

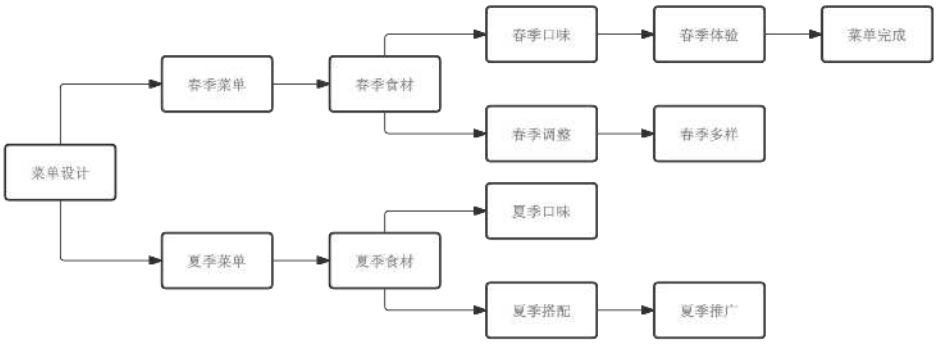
（1）食材选择依据

秋冬季节天气寒冷，人体需要更多的热量来抵御寒冷。因此，我公司在秋冬菜单的食材选择上，会挑选温热滋补、富含蛋白质和脂肪的食材。羊肉性温，具有补肾壮阳、暖中驱寒的功效，是秋冬季节的滋补佳品；萝卜富含

维生素和膳食纤维，能促进消化；板栗含有丰富的碳水化合物和蛋白质，能为人体提供能量。这些食材能为就餐人员提供足够的热量和营养，帮助他们抵御寒冷天气。同时，我们还会根据秋冬季节的特点，选择一些具有润肺止咳、健脾益胃作用的食材，如雪梨、山药等，为就餐人员的健康保驾护航。

（2）菜品口味特点

秋冬季节，人们更倾向于口味醇厚、浓郁的食物。为满足这一需求，秋冬菜品口味以醇厚、浓郁为主，适当增加调味料的使用。我们会采用红烧、炖煮、煲汤等烹饪方式，让食材的味道更加浓郁。例如，红烧羊肉色泽红亮，味道醇厚；萝卜炖排骨汤汁浓郁，营养丰富。在调味料的使用上，会增加八角、桂皮、香叶等香料的用量，调出浓郁的香味。同时，我们也会注意控制调味料的用量，避免菜品过于油腻和咸辣。通过合理的口味搭配，让就餐人员在寒冷季节感受到温暖和满足。



（二）特殊人群餐饮方案

1、素食者餐饮方案

（1）食材搭配策略

为满足素食者的营养需求，我公司会提供丰富多样的食材搭配。豆类是素食者获取蛋白质的重要来源，如黄豆、绿豆、红豆等，它们可以制作成豆浆、豆腐、豆沙等各种美食；谷物富含碳水化合物，是人体能量的主要来源，

如大米、小麦、玉米等，可以煮成米饭、粥、面条等；蔬菜和水果则能提供丰富的维生素和矿物质，如菠菜、西兰花、苹果、香蕉等。在食材搭配上，我们会遵循营养均衡的原则，将不同种类的食材进行合理搭配。例如，将豆类与谷物搭配，可以提高蛋白质的利用率；将蔬菜与水果搭配，可以增加维生素和矿物质的摄入。同时，我们还会根据素食者的口味偏好，调整食材的搭配方式，为他们提供多样化的餐饮选择。

（2）菜品制作方法

在为素食者制作菜品时，我公司会采用清蒸、炖煮、烤制等健康的烹饪方式，以保留食材的营养成分。清蒸可以最大程度地保留食材的原汁原味，如清蒸南瓜、清蒸茄子等；炖煮则能让食材更加软烂，易于消化，如西红柿炖豆腐、胡萝卜炖土豆等；烤制可以使食材表面形成一层金黄的脆皮，增加口感的丰富度，如烤红薯、烤玉米等。同时，我们还会注重菜品的口味和色泽，通过合理的调味和配菜，提高素食者的就餐体验。例如，在清蒸菜品中加入葱姜蒜和生抽等调味料，调出鲜美的味道；在炖煮菜品中加入一些色彩鲜艳的蔬菜，如青椒、红椒等，增加菜品的色泽。

2、糖尿病患者餐饮方案

（1）食材选择标准

为糖尿病患者提供餐饮服务时，我公司会严格按照低糖、高纤维的标准选择食材。全麦面包富含膳食纤维，能延缓碳水化合物的吸收，有助于控制血糖水平；糙米含有丰富的维生素和矿物质，且升糖指数较低，是糖尿病患者的理想主食；蔬菜富含膳食纤维和维生素，如菠菜、芹菜、黄瓜等，能增加饱腹感，同时不会引起血糖的大幅波动；瘦肉则是优质蛋白质的来源，如

鸡肉、鱼肉等，能为糖尿病患者提供必要的营养。在食材选择上，我们会优先选择新鲜、天然的食材，避免使用加工食品和高糖食品。同时，我们还会根据糖尿病患者的个体差异，调整食材的种类和用量，确保他们的饮食安全。

（2）菜品烹饪技巧

在烹饪糖尿病患者的菜品时，我公司会减少糖和油的使用，采用清淡的调味方式。在炒菜时，会控制油的用量，避免使用油炸、油煎等烹饪方式；在调味时，会减少糖、盐、酱油等调味料的使用，增加醋、柠檬汁等酸性调味料的使用，以提升菜品的口感。例如，在凉拌菜中加入醋和柠檬汁，既能增加酸味，又能减少糖和盐的用量；在炒菜时，使用少量的生抽和料酒调味，调出鲜美的味道。同时，我们还会注意烹饪时间和火候的控制，避免食材过度烹饪，导致营养成分流失。通过合理的烹饪技巧，确保糖尿病患者的饮食安全，避免血糖波动过大。

3、高血压患者餐饮方案

（1）食材选用原则

为高血压患者提供餐饮服务时，我公司会遵循低盐、低脂、高钾的食材选用原则。芹菜含有丰富的芹菜素，具有降血压的作用；香蕉富含钾元素，能促进钠的排出，有助于降低血压；鱼类富含不饱和脂肪酸，能降低胆固醇，保护心血管健康。这些食材都是高血压患者的理想选择。在食材选用上，我们会严格控制盐和脂肪的摄入量，避免使用高盐、高脂肪的食材，如腌制食品、油炸食品等。同时，我们还会增加高钾食材的摄入，如土豆、菠菜等，以维持体内的电解质平衡。通过合理的食材选用，帮助高血压患者降低血压，保护心血管健康。

（2）菜品调味方法

在为高血压患者调味时，我公司会减少盐和酱油的使用，增加醋、柠檬汁等酸性调味料的使用。减少盐的摄入可以降低钠的摄入量，有助于控制血压；增加醋和柠檬汁的使用可以提升菜品的口感，同时减少对盐的依赖。例如，在凉拌菜中加入醋和柠檬汁，既能增加酸味，又能减少盐的用量；在炒菜时，使用少量的醋和料酒调味，调出鲜美的味道。此外，我们还会使用一些天然的香料，如花椒、八角、桂皮等，增加菜品的香味。通过合理的调味方法，在控制钠摄入量的同时，提升菜品的口感，让高血压患者也能享受美食。

（三）节日食品开发流程

1、需求调研阶段

（1）调研方式选择

为了开发出符合就餐人员需求的节日食品，我公司会通过问卷调查、访谈等方式，全面了解他们对节日食品的需求和期望。问卷调查可以覆盖更广泛的人群，收集到大量的数据信息。我们会设计详细的问卷，包括对节日食品种类、口味、价格、包装等方面的问题，让就餐人员能够充分表达自己的意见和想法。访谈则可以与就餐人员进行深入的交流，了解他们的个性化需求和特殊喜好。我们会选择不同年龄段、不同职业的就餐人员进行访谈，确保收集到的信息具有代表性。通过这些调研方式，我们能够收集到丰富的相关信息，为节日食品的开发提供有力的依据。

（2）信息分析整理

在收集到调研信息后，我公司会对其进行深入的分析和整理。首先，我

们会对数据进行分类统计，找出就餐人员的共性需求，如大多数人对某种节日食品的口味偏好、价格接受范围等。然后，我们会关注个性化需求，了解不同人群的特殊需求和期望。通过对这些信息的分析，我们能够确定节日食品的开发方向和重点。例如，如果发现大多数人喜欢传统口味的节日食品，我们会在开发过程中注重保留传统风味；如果有部分人提出了新颖的口味需求，我们会尝试进行创新和改进。通过信息分析整理，为节日食品的开发提供科学的依据，确保开发出的产品能够满足就餐人员的需求。

2、产品研发阶段

（1）食材筛选确定

在产品研发阶段，我公司会根据节日特色和就餐人员的需求，严格筛选和确定适合的食材。对于传统节日食品，我们会优先选择具有节日象征意义的食材，如春节的饺子会选用优质的面粉和新鲜的馅料；中秋的月饼会选用五仁、豆沙等经典馅料。同时，我们会确保食材的新鲜、安全和优质。在采购食材时，会选择正规的供应商，对食材进行严格的检验和检测，确保其符合食品安全标准。此外，我们还会根据季节和市场供应情况，适时调整食材的种类和来源。例如，在夏季会选择一些清凉解暑的食材，如绿豆、西瓜等；在冬季会选择一些温热滋补的食材，如羊肉、红枣等。通过合理的食材筛选和确定，为节日食品的品质提供保障。



节日食品食材筛选

（2）配方调试优化

为了开发出口感和品质俱佳的节日食品，我公司会对节日食品的配方进行反复调试和优化。在调试过程中，我们会不断调整食材的比例和烹饪工艺，以达到最佳的口感和品质。例如，在制作月饼时，会调整馅料的甜度、咸度和湿度，以及饼皮的厚度和酥脆度；在制作粽子时，会调整糯米的浸泡时间和蒸煮时间，以及馅料的搭配和口味。我们会邀请专业的厨师和美食专家进行品尝和评价，根据他们的意见和建议进行改进。同时，我们还会进行市场调研，了解消费者对同类产品的评价和反馈，借鉴优秀的经验和做法。通过不断的调试和优化，确保节日食品的口感和品质能够满足就餐人员的需求。

3、试销推广阶段

（1）小范围试销评估

在节日食品开发完成后，我公司会在小范围内进行试销，以收集就餐人员的反馈意见。我们会选择部分就餐人员进行试吃，并发放调查问卷，了解他们对节日食品的口感、品质、价格等方面的评价。同时，我们会观察试销

期间的销售情况，分析消费者的购买行为和偏好。根据收集到的反馈意见和销售数据，我们会对节日食品进行评估和改进。如果发现产品存在口感不佳、价格过高等问题，我们会及时调整配方和价格；如果发现产品受到消费者的欢迎，我们会进一步优化产品的包装和宣传。通过小范围试销评估，为节日食品的大规模推广提供参考依据。

（2）大规模推广策略

根据小范围试销评估的结果，我公司会制定大规模推广策略。在宣传方面，我们会通过食堂内部的海报、公告等方式，向就餐人员介绍节日食品的特点和优势；同时，我们还会利用社交媒体、短信等渠道，扩大宣传范围。在促销方面，我们会推出一些优惠活动，如打折、满减、赠品等，吸引更多的就餐人员购买。我们还会根据不同的节日和消费群体，制定个性化的推广方案。例如，在春节期间，我们会推出礼盒装的节日食品，适合作为礼品赠送；在中秋节期间，我们会与企业合作，开展团购活动。通过这些推广策略，提高节日食品的知名度和销售量，为就餐人员提供更多的节日美食选择。

（3）设备设施维护制度

（一）厨房设备保养计划

1、日常保养安排

（1）设备清洁维护

每日都会对厨房的各类设备开展全面清洁工作。对于炉灶、蒸箱、烤箱这些常用设备，会着重清除其表面的油污和杂物，让设备表面保持干净整洁的状态，避免油污积累影响设备性能和使用寿命。刀具、砧板等工具在每次

使用完毕后，会立即进行清洗和消毒处理，并且放置在指定的位置，这样可以有效避免交叉污染，保障食品加工的安全卫生。此外，还会对设备的周边环境进行清理，保持操作区域的整洁有序。



厨房设备清洁维护

（2）运行状态检查

每次使用设备之前，都将仔细检查其运行状态。会查看电源、燃气等连接是否正常，确保没有松动、漏电、漏气等安全隐患。同时，会倾听设备运行时有无异常声响，闻是否有异味散发，一旦发现问题，会立即停止使用该设备，并及时报告相关人员进行维修，以此确保设备能够安全稳定地运行，避免因设备故障影响本项目的正常供餐。在检查过程中，还会记录设备的运行参数和状态，为后续的保养和维修提供参考依据。

2、定期保养内容

（1）关键部件检修

会定期对厨房设备的关键部件进行全面检修。如针对炉灶的点火装置，会检查其点火是否顺畅、火花是否正常；对于蒸箱的温控器，会检测其温度控制是否精准。在检修过程中，会仔细查看部件的磨损情况，若发现有损坏

的零件，会及时进行更换，以保证设备的性能稳定。此外，还会建立关键部件的检修档案，记录每次检修的时间、情况和更换零件的信息。具体如下：

1）详细记录每次检修的具体时间；

2）明确记录关键部件的磨损程度和损坏情况；

3）准确记录更换零件的型号、规格和数量。

（2）润滑与校准

将严格按照设备使用说明书的要求，定期对设备的传动部件进行润滑处理。通过添加合适的润滑剂，减少部件之间的摩擦和磨损，延长设备的使用寿命。同时，会对计量设备进行校准，确保其测量的准确性，保证食品加工过程中各种原料的用量精准，从而保障食品加工的质量。在润滑和校准工作完成后，会记录相关的操作时间和设备状态，以便跟踪设备的性能变化。

3、保养记录管理

（1）记录内容规范

会详细记录设备保养的各项信息，确保记录的完整性和准确性。记录内容将涵盖设备名称、保养项目、更换零件情况等。具体如下：

1）设备名称：明确记录进行保养的设备具体名称；

2）保养项目：详细列出所进行的保养操作内容，如清洁、检修、润滑等；

3）更换零件情况：记录更换零件的名称、型号、数量以及更换时间等。通过规范的记录内容，方便后续的追溯和查询工作，为设备的维护和管理提供有力的依据。

（2）记录保存与分析

会妥善保存设备保养记录，并建立专门的档案。定期对这些保养记录进行深入分析，总结设备的运行状况和故障规律。具体如下：

1）统计设备的故障发生频率和类型；

2）分析不同时间段设备的运行效率和性能变化；

3）找出设备容易出现故障的部件和环节。通过这些分析结果，为设备的维护和更新提供科学的依据，提前制定合理的维护计划和更新方案，确保设备始终处于良好的运行状态。

（二）能源消耗统计分析

1、能源消耗统计

（1）数据收集方式

会安装专业的能源计量表，对水、电、燃气等能源的消耗进行实时监测和记录。同时，会安排专人定期抄表，确保数据的准确性和及时性。具体如下：

1）选择高精度、稳定性好的能源计量表，确保数据测量的准确性；

2）制定详细的抄表计划，明确抄表人员的职责和抄表时间；

3）对抄表数据进行初步审核，检查数据的合理性和完整性。通过这些措施，为能源消耗分析提供可靠的数据基础。

（2）数据记录频率

会每日记录能源消耗数据，并建立能源消耗台账。对于异常的能源消耗情况，会及时进行标记和深入分析，查找导致异常的原因，并采取相应的措施进行调整。在记录数据时，会详细记录能源的使用时间、设备名称和用量等信息，以便更精准地分析能源消耗的情况。同时，会定期对能源消耗台账

进行整理和备份，防止数据丢失。

2、能源消耗分析

（1）分析方法运用

会采用对比分析、趋势分析等方法，对能源消耗数据进行深入剖析。通过对比不同时间段、不同设备的能源消耗情况，找出能源消耗的高峰和低谷时段，分析能源消耗的变化趋势。例如，对比工作日和休息日的能源消耗差异，分析不同季节能源消耗的变化规律。根据分析结果，能够更好地了解能源的使用情况，为制定节能措施提供依据。

（2）影响因素探究

会结合厨房的实际运营情况，深入探究影响能源消耗的因素。如设备的使用频率、生产规模的大小、季节的变化等都会对能源消耗产生影响。通过对这些因素的分析，将制定出针对性的节能措施。例如，在设备使用频率较低的时段，合理调整设备的运行状态；根据季节变化，优化空调、照明等设备的使用方案。

3、节能措施制定

（1）设备节能优化

会根据能源消耗分析结果，对高耗能设备进行节能优化。例如，会更换节能型灯具，采用高效节能的炉灶等，以此降低设备的能源消耗。在选择节能设备时，会综合考虑设备的性能、价格和节能效果等因素，确保在满足厨房使用需求的前提下，实现能源的有效节约。同时，会对节能设备的使用效果进行跟踪评估，及时调整优化方案。

（2）操作流程改进

将优化厨房的操作流程，合理安排设备的使用时间和顺序，避免设备空转和不必要的能源浪费。会加强员工的节能意识培训，提高员工的节能操作技能。例如，制定设备的开启和关闭时间表，让员工养成随手关灯、关设备的好习惯。通过这些措施，提高能源的利用效率，降低本项目的运营成本。

（三）资产损坏赔偿标准

1、损坏责任认定

（1）人为损坏界定

会明确人为损坏的界定标准。因操作不当、故意破坏等原因导致设备设施损坏的，将认定为人为损坏。对于人为损坏的情况，会严格追究相关人员的责任。具体如下：

1）操作不当：如未按照设备的操作规程使用，导致设备损坏；

2）故意破坏：主观上故意对设备设施进行破坏。一旦确定为人为损坏，会根据情节轻重给予相应的处罚。

（2）非人为损坏判断

对于因设备老化、质量问题等非人为因素导致的损坏，会进行准确判断。一旦发现此类情况，会及时联系供应商或维修单位进行维修或更换，确保设备能够正常使用。在判断非人为损坏时，会参考设备的使用年限、维修记录等信息，同时会邀请专业人员进行鉴定，以保证判断的准确性。

2、赔偿比例确定

（1）不同损坏程度赔偿

会根据设备设施的损坏程度，确定相应的赔偿比例。对于轻微损坏，赔偿比例相对较低；对于严重损坏或无法修复的设备，将按照折旧价的一定比

例进行赔偿。在确定赔偿比例时，会综合考虑设备的原值、使用年限、损坏程度等因素，确保赔偿金额合理公正。同时，会向相关人员说明赔偿的依据和计算方法。

（2）特殊情况处理

对于特殊情况，如不可抗力因素导致的设备损坏，会根据实际情况进行处理。会与招标方积极协商，适当减免赔偿责任。例如，遇到自然灾害等不可抗力事件，会及时向招标方汇报设备的损坏情况，并提供相关的证明材料，争取合理的解决方案。

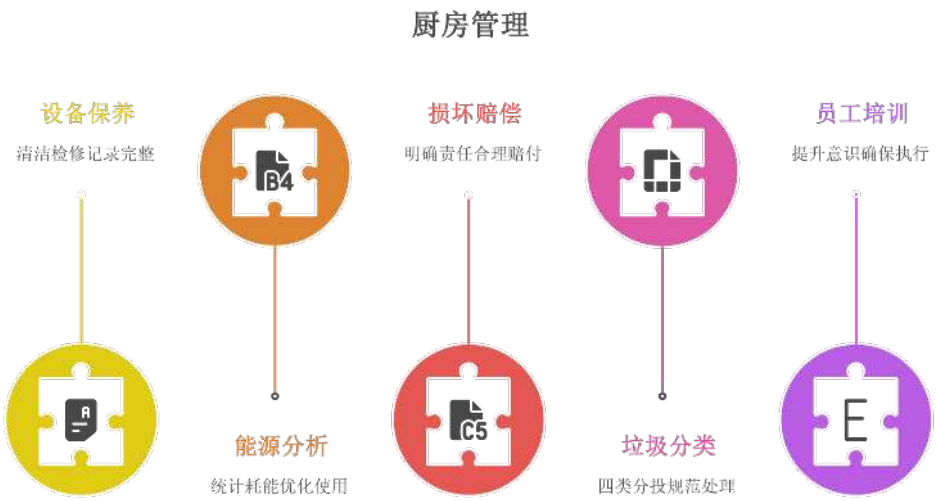
3、赔偿流程执行

（1）赔偿通知下达

在确定赔偿责任和赔偿比例后，会及时向责任人员下达赔偿通知。通知中会明确赔偿金额、赔偿方式和赔偿时间等信息。会以书面形式将通知送达责任人员手中，并要求其签字确认。同时，会留存备份，以便后续查询和跟踪。

（2）赔偿款项缴纳

责任人员需按照赔偿通知的要求，按时缴纳赔偿款项。对于拒不缴纳赔偿款项的人员，将按照相关规定进行处理。会建立赔偿款项的缴纳记录，对缴纳情况进行跟踪和监督。若责任人员有特殊情况无法按时缴纳，需提前说明原因，并与协商解决方案。



（四）垃圾分类处理指南

1、垃圾分类标准

（1）类别划分依据

会依据上海市垃圾分类条例，将厨房垃圾分为可回收物、有害垃圾、湿垃圾和干垃圾四类。会明确各类垃圾的划分依据和具体范围，以此确保垃圾分类的准确性。例如，可回收物是指适宜回收和资源利用的物品，如废旧金属、塑料等；有害垃圾是指含有对人体健康有害的重金属、有毒的物质或者对环境造成现实危害或者潜在危害的废弃物，如过期药品、电池等。会对员工进行详细的培训，让他们熟悉各类垃圾的划分标准。



垃圾分类处理

（2）常见垃圾归类

会对厨房常见的垃圾进行归类指导。剩菜剩饭、果皮等属于湿垃圾；废弃的餐具、纸巾等属于干垃圾；废旧的金属、塑料等属于可回收物；过期的药品、电池等属于有害垃圾。会在厨房的各个区域张贴垃圾分类指南，方便员工对照进行分类。同时，会定期对垃圾分类情况进行检查和纠正，提高员工的分类准确率。

2、垃圾收集处理

（1）收集容器设置

会在厨房内合理设置不同类型的垃圾分类收集容器，并且在容器上标明相应的垃圾分类标识。会定期清理收集容器，保持容器的清洁卫生。在设置收集容器时，会考虑员工的操作便利性和垃圾的产生量，确保每个区域都有合适的收集容器。同时，会根据垃圾的分类情况，合理调整容器的数量和位置。

（2）处理方式选择

会根据不同类型的垃圾，选择合适的处理方式。可回收物会定期回收利用，将其交给专业的回收机构进行处理；有害垃圾会交由专业的处理机构进行处理，确保其对环境和人体的危害降到最低；湿垃圾和干垃圾会按照规定的时间和地点进行投放。具体如下：

1）可回收物：与正规回收企业建立合作关系，定期进行回收；

2）有害垃圾：联系有资质的处理单位进行处理；

3）湿垃圾和干垃圾：按照当地环卫部门的要求进行投放。

3、宣传教育措施

（1）员工培训开展

会定期组织员工进行垃圾分类培训，提高员工的垃圾分类意识和操作技能。培训内容包括垃圾分类标准、收集处理方式等。会邀请专业人员进行授课，通过案例分析、现场演示等方式，让员工更加直观地了解垃圾分类的重要性和正确方法。同时，会对员工的培训效果进行考核，确保他们掌握了相关知识和技能。

（2）宣传活动实施

会在厨房内张贴垃圾分类宣传海报，发放宣传资料，营造良好的垃圾分类氛围。通过宣传活动，引导员工积极参与垃圾分类工作。具体如下：

1）制作生动形象的宣传海报，张贴在厨房的显眼位置；

2）发放详细的宣传资料，让员工带回家中学习；

3）开展垃圾分类知识竞赛等活动，提高员工的参与度和积极性。

（四）项目人员配置

④项目人员配置：拟投入本项目的总人数，人员来源或用工机制，项目经理、管理和专业人员设置及岗位职责，项目经理及主要管理和专业人员简况，服务人员岗位设置具体安排等。本项目必须指定专人负责食品安全。投标人在投标文件中应当承诺服务期内设岗排班用工不违反劳动法，作业不违反安全生产法规。 提供项目经理及主要管理和专业人员的学历证书、岗位资格证书、职业资格证书、培训证书和获奖荣誉证书复印件。投标人必须承诺按照采购人要求，保证合同期间在岗人数的满员。

1.项目人员配置承诺

致：上海市松江区机关事务管理局、上海市松江区政府采购中心

我公司 上海朝府城餐饮有限公司 （投标人全称）受贵公司邀请参与本次贵方组织的 松江区机关事务管理局餐饮服务 （项目名称） 310117000250901132122-17269362 （项目编号） 1725-W00003614，1725-W00003615 （预算编号） SJJCZB2025027 （代理机构内部编号）项目招标采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺在本项目指定专人负责食品安全，我公司承诺服务期内设岗排班用工不违反劳动法，作业不违反安全生产法规。我公司承诺按照采购人要求，保证合同期间在岗人数的满员。

我公司承诺在本项目人员岗位配置、持证情况满足如下采购需求：

服务人员配备：建议总人数不少于 55 人。其中：经理 1 名，高级厨师

4 名（其中厨师长 1 名），中级厨师 6 名（其中 1 名兼冷菜厨师），高级面点师 1 名，中级面点师 4 人，切配工 4 名，服务员领班兼食品安全员 1 名（承担食品安全管理并监管设备作业安全管理），宴请服务员 12 名，普通服务员 13 名，洗菜工 9 名。

一中心餐饮服务人员岗位安排表

序号	岗位名称	人数
1	项目经理	1
2	厨师长/高级厨师	1
3	高级厨师	3
4	中级厨师（其中 1 名兼冷菜厨师）	6
5	高级面点师	1
5	中级面点师	4
6	切配工	4
7	服务员领班兼食品安全员	1
8	宴请服务员	12
9	服务员	13
10	洗消工	9
合计		55

（二）项目要求

1、服务人员要求

（1）投标人需提供项目经理、厨师长名单及相关资格证书及证明材料。

（2）从业人员必须持有有效身份证和健康证，非本市户籍人员必须持

有暂住证，年龄不得超过国家规定的范围（宴请服务员年龄在 18 周岁至 35 周岁，女性服务员身高在 1.6 米以上）。厨师类人员必须持有本人餐饮相应等级证书，并且从事本行业三年以上。投标人承诺派驻团队人员符合机关工作人员的政审要求（无犯罪记录）。

（3）项目经理：专科或以上学历，并具有三年以上餐饮管理经验，对生产过程的支持性保证也要承担监管责任，发现问题及时与所在物业或维保单位联系，对食堂设备保养、环境保洁、管线安全、文明供餐用餐都负起监管责任。包括设备异常、瓷砖剥落、墙壁有裂缝，下水道堵塞、灭蟑螂，灭蚁灭蝇灭鼠等都应及时发现，通知并督促物业管理部门或维保单位及时予以处理，作好记录。如果上述问题影响到食堂正常运行，应作为重大事项报告采购人。

（4）中标方必须按照招标方要求，保证合同期间岗位人数的满员。

（5）中标人根据采购人工作需要，需安排一名厨师 24 小时值班（住宿食堂）。

2、职责范围

（1）采购人负责食品采购、仓库管理、食品卫生质量监督、伙食价格标准确定、机关工作人员满意度反馈和财务管理。

（2）采购人有权对中标人工作人员的个人行为进行监督，并建议中标人对不符合要求的人员进行调换。

（3）中标人必须按劳动法的规定聘请和管理员工（所有员工必须由采购人确认后方可上岗），确定其工资报酬，同时对自己的员工实行奖罚和解聘，同时必须按月按实缴纳相应的社保费用。

（4）中标人应接受采购人主管部门的监督、指导、检查和考核。

（5）中标人协助采购人搞好成本核算和食谱制定。

（6）中标人每月向采购人提供一份真实的员工工资发放表和社保缴纳表以及食堂管理人员值班表、各岗位值班表、培训计划表。

特此承诺！

投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

2.项目经理配置要求

（一）生产过程监管职责

1、设备保养监管

项目经理将对食堂设备保养负起全面监管责任。定期检查设备的使用情况，确保设备处于良好运行状态。在日常工作中，会制定详细的设备检查计划，按照计划对设备进行巡检和维护。对于发现的设备问题，会及时安排维修和保养，避免设备故障影响食堂的正常运行。通过严格的监管，延长设备的使用寿命，提高设备的使用效率，为食堂的生产提供可靠的设备保障。

2、环境保洁监管

项目经理会监管食堂环境保洁工作，保证经营场所（包括操作区和就餐区）环境整洁，符合卫生标准。会制定严格的环境保洁制度，明确保洁人员的工作内容和标准。定期对环境保洁工作进行检查和评估，确保保洁工作落实到位。同时，会关注食堂的卫生细节，如餐具消毒、垃圾处理等，营造一个干净、卫生的就餐环境。

3、文明供餐监管

项目经理将对文明供餐用餐进行监管，引导工作人员文明服务，营造良好的就餐氛围。会对工作人员进行文明服务培训，提高他们的服务意识和服务水平。在供餐过程中，监督工作人员的服务态度和行为规范，及时纠正不文明的行为。同时，会关注就餐人员的需求和反馈，不断改进服务质量，让就餐人员能够在一个和谐、文明的环境中用餐。

（三）设备异常处理流程

1、异常发现报告

项目经理会及时发现食堂设备异常情况，如设备故障、瓷砖剥落、墙壁裂缝、下水道堵塞等。一旦发现异常，第一时间记录异常情况，包括异常发生的时间、地点、现象等详细信息。同时，会按照规定的流程，将异常情况及时报告给相关部门和人员，以便能够迅速采取措施进行处理。

1）每日对食堂设备进行巡检，及时发现潜在的异常情况。

2）发现异常后，立即使用专门的记录表格记录详细信息。

3）将记录的异常信息及时传达给相关负责人。

2、联系处理跟进

发现设备异常后，项目经理会及时与所在物业或维保单位联系，督促其及时处理，并跟进处理进度。会与物业或维保单位保持密切沟通，了解处理情况和预计完成时间。在处理过程中，会定期检查处理进度，确保处理工作按照计划进行。如果发现处理过程中存在问题或延误，会及时协调解决，保证设备能够尽快恢复正常运行。

1）在发现异常后，立即与物业或维保单位取得联系。

2）明确告知异常情况和处理要求，要求对方尽快安排处理。

3）定期询问处理进度，及时掌握处理情况。

3、处理结果记录

项目经理会对设备异常处理结果进行记录，包括处理时间、处理方式、处理效果等，以备后续查询和参考。这些记录将作为设备管理的重要资料，有助于总结经验教训，提高设备管理水平。同时，记录的处理结果也可以为类似问题的处理提供参考，避免再次出现类似的问题。

1）在设备异常处理完成后，及时记录处理结果。

2）记录处理时间、处理方式、更换的零部件等详细信息。

3）对处理效果进行评估和记录，为后续设备管理提供依据。



（四）重大事项报告机制

1、重大事项界定

明确影响食堂正常运行的问题，如设备故障严重影响供餐、食品安全事故等为重大事项。这些事项会对食堂的运营和就餐人员的健康安全造成严重影响，需要及时采取措施进行处理。在项目实施过程中，会根据实际情况进一步细化重大事项的界定标准，确保能够准确识别和处理重大事项。

1）设备故障导致无法正常供餐达一定时间以上。

2）发生食品安全事故，如食物中毒等。

3）其他严重影响食堂正常运行和就餐人员健康安全的事件。

2、报告流程规范

当出现重大事项时，项目经理应立即报告招标方，详细说明事件情况、影响程度及已采取的措施。报告内容将包括事件的发生时间、地点、经过、目前的状况等信息，以及对食堂正常运行和就餐人员的影响程度。同时，会说明已经采取的应急措施和下一步的处理计划，以便招标方能够及时了解

情况并做出决策。

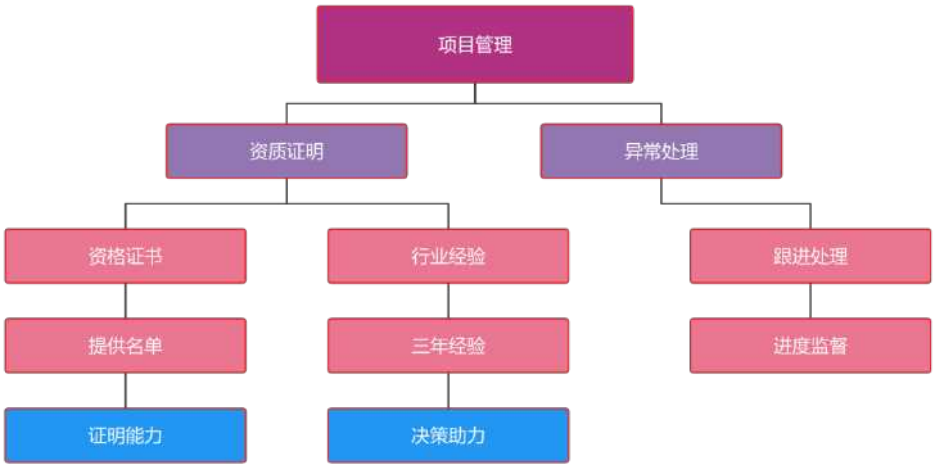
3、后续跟进处理

项目经理会配合招标方对重大事项进行处理，及时反馈处理进展情况，直至问题解决。在处理过程中，会按照招标方的要求和指导，积极协调各方资源，采取有效的措施进行处理。同时，会定期向招标方汇报处理进展情况，让招标方能够及时掌握处理动态。

1）成立专门的处理小组，负责重大事项的处理工作。

2）按照招标方的要求和指导，制定详细的处理方案。

3）定期向招标方汇报处理进展情况，直至问题解决。



3.服务人员配置标准

（二）食品安全员职责

1、食品安全管理

食品安全员需严格执行《中华人民共和国食品安全法》等各项国家及地方的法规，对食品采购、加工、供应等环节进行全程监督。在食品采购环节，要严格筛选供货渠道与资质，确保原材料新鲜、合法、可追溯。建立进货验

收制度，对每一批次的食材进行严格检查，杜绝不合格食材进入食堂。在食品加工过程中，要严格遵守操作规范，做好留样、消毒工作。定期检测食材与环境卫生，及时发现并处理食品安全问题。一旦发现食品安全隐患，要立即采取措施进行整改，确保就餐人员的饮食安全。同时，要建立健全食品安全档案，记录食品采购、加工、检测等信息，便于追溯和管理。

2、设备作业安全监管

食品安全员承担设备作业安全监管职责，对食堂设备的运行状况进行检查和维护。具体包括：

1）定期检查设备的运行参数，确保设备正常运行；

2）检查设备的安全防护装置是否完好，防止发生安全事故；

3）及时发现设备异常情况，如设备异响、温度异常等，并通知相关人员进行处理；

4）对设备进行日常保养和清洁，延长设备使用寿命。通过以上措施，确保食堂设备的安全正常运行，保障食堂的正常运营。同时，要建立设备安全监管档案，记录设备检查、维护、维修等信息，便于管理和追溯。



设备安全监管

（三）领班岗位职责

1、人员管理协调

领班负责协调服务员的工作安排，合理分配工作任务。根据每天的就餐人数和服务需求，科学安排服务员的岗位和工作时间，确保服务工作的高效有序进行。对服务员进行培训和指导，提升服务质量和业务水平。定期组织服务技能培训和业务知识学习，使服务员掌握最新的服务技巧和规范。及时解决服务过程中出现的问题，如顾客投诉、服务纠纷等。当出现问题时，领班要迅速到达现场，了解情况，采取有效的措施进行解决，确保顾客的满意度。同时，要建立员工考核机制，对服务员的工作表现进行评估和奖惩，激励员工提高工作积极性和服务质量。



人员管理协调

2、服务质量监督

领班需监督服务员的服务态度和服务质量，确保供应品种丰富，菜肴质量好，服务态度佳。在日常工作中，要对服务员的服务行为进行实时监督，及时纠正不规范的服务动作和态度。收集就餐人员的反馈意见，通过问卷调

查、现场交流等方式，了解就餐人员对菜品和服务的满意度。根据反馈意见，及时调整服务策略，如优化菜品结构、改进服务流程等。不断提升就餐人员的满意度，树立良好的食堂服务形象。同时，要定期对服务质量进行评估和总结，发现问题及时整改，持续提高服务水平。

（四）餐具消毒管理

1、消毒制度执行

严格执行餐具消毒制度，确保餐具经过清洗、消毒、保洁等环节，符合卫生标准。具体措施包括：

1）采用科学合理的消毒方法，如高温消毒、化学消毒等，保证消毒效果；

2）在清洗环节，要使用专用的洗涤剂和工具，彻底清除餐具上的油污和污渍；

3）消毒过程中，要严格按照消毒时间和浓度要求进行操作，确保消毒彻底；

4）消毒后的餐具要存放在专用的保洁柜中，避免二次污染。通过以上措施，保障就餐人员使用的餐具安全卫生。同时，要对消毒设备进行定期检查和维护，确保设备正常运行。

2、消毒效果检测

定期对餐具的消毒效果进行检测，确保餐具消毒达标。检测方法可以采用化学检测、微生物检测等。建立消毒记录档案，记录消毒时间、消毒方法、消毒人员等信息，便于追溯和管理。一旦发现消毒效果不达标，要立即查找原因，采取措施进行整改。同时，要将消毒记录定期上报给相关部门，接受

监督和检查。通过严格的消毒效果检测和记录管理，确保餐具消毒工作的规范和有效。

（五）垃圾分类指导

1、员工培训指导

根据上海市垃圾分类条例，对管理区域内的员工进行垃圾分类培训和指导。通过组织专题培训、发放宣传资料等方式，使员工了解垃圾分类的标准和方法。详细讲解可回收物、有害垃圾、湿垃圾和干垃圾的分类原则和投放要求。通过宣传和教育，提高员工的环保意识和垃圾分类的自觉性。让员工认识到垃圾分类对环境保护的重要意义，积极主动地参与到垃圾分类工作中来。同时，要定期组织垃圾分类知识考核，检验员工的学习效果，确保员工掌握正确的垃圾分类方法。

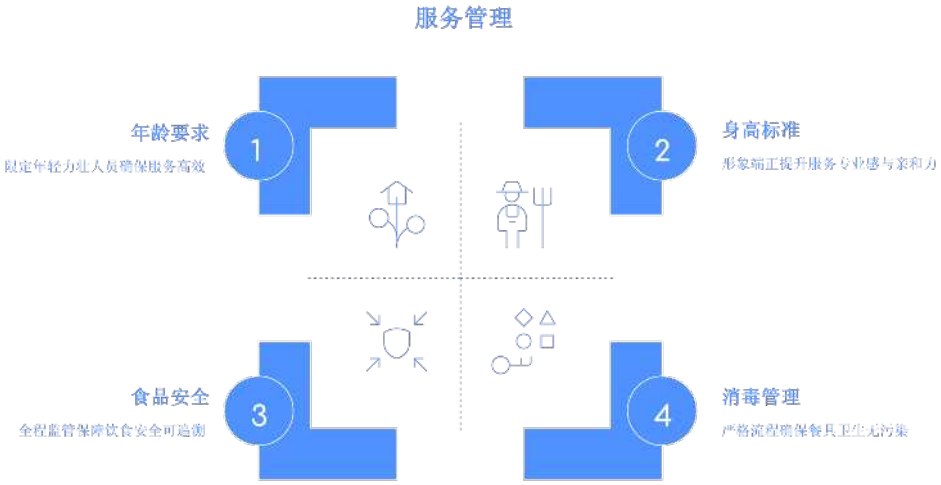


垃圾分类培训

2、分类实施监督

监督员工在日常工作中正确进行垃圾分类，确保垃圾全程分类工作的落实。安排专人负责监督检查，及时纠正不正确的垃圾分类行为。对不遵守垃圾分类规定的员工进行批评教育，并督促其改正。建立垃圾分类奖惩机制，

对分类正确、积极参与的员工进行奖励，对分类错误、不配合的员工进行处罚。通过以上措施，保证垃圾分类工作的顺利进行，营造良好的工作环境。同时，要定期对垃圾分类工作进行总结和评估，不断改进工作方法，提高垃圾分类的效果。



4. 后勤保障人员配置

（二）切配人员工作规范

1、食材处理标准

（1）切配规格把控

切配人员需精准按照菜单规定，将食材切成合适的形状和大小。这不仅是为了保证菜品的美观和口感，更是为了确保烹饪过程的顺利进行。不同的菜品对食材的切配规格有不同的要求，切配人员要根据这些要求进行操作，为烹饪提供良好的基础。我们会对切配人员进行专业培训，让他们熟悉各种菜品的切配规格，提高切配的精准度和效率。同时，会建立严格的质量检查制度，对切配好的食材进行检查，确保其符合要求。



切配人员食材处理

（2）食材分类管理

我公司切配人员会对不同种类的食材进行分类存放，采取有效的隔离措施，防止交叉污染。将生鲜食材与熟食分开存放，将易串味的食材分开存放，将不同批次的食材分开存放。同时，会对食材进行定期检查和清理，及时处理变质、过期的食材，保障食材的新鲜和卫生。我们深知，食材的分类管理是保障食品安全的重要环节，因此会对切配人员进行严格要求，确保他们能够认真执行食材分类管理的规定。

2、卫生安全要求

（1）个人卫生维护

切配人员应时刻保持良好的个人卫生习惯，穿戴干净整洁的工作衣帽，经常洗手和进行消毒。工作前，要对手部进行彻底清洗和消毒；工作中，要避免用手触摸头发、面部等部位；工作后，要及时更换工作服，保持个人卫生。良好的个人卫生习惯不仅能够防止细菌传播，还能为食堂营造一个卫生、整洁的工作环境。我们会对切配人员进行卫生培训，让他们了解个人卫生的重要性，并要求他们严格遵守个人卫生规定。

（2）工具环境消毒

我公司会定期对切配工具和案板进行全面清洗和严格消毒。使用专业的清洁剂和消毒剂，按照正确的方法进行操作，确保工具和案板表面无细菌、无污渍。同时，会对切配区域进行定期清洁和消毒，保持地面、墙面干净整洁，通风良好。我们深知，工具和环境的消毒是保障食材安全的重要措施，因此会建立完善的消毒制度，对切配工具和环境进行定期检查和消毒，确保其符合卫生标准。

3、工作流程安排

（1）工作顺序规划

依据食堂的用餐高峰和订单量，我公司会科学规划切配工作的先后顺序和进度。在就餐高峰来临前，提前准备好所需的食材，合理安排切配人员的工作任务，提高工作效率。同时，会根据订单的紧急程度和菜品的复杂程度，对切配工作进行优先级排序，确保菜品能够按时供应。我们会建立完善的工作流程管理体系，对切配工作进行实时监控和调整，确保其高效、有序进行。

（2）部门协作配合

切配人员与厨师保持紧密沟通和协作，及时准确地提供切配好的食材。在工作中，切配人员要了解厨师的需求和烹饪计划，根据实际情况进行切配工作。厨师要及时反馈食材的使用情况和质量要求，以便切配人员进行调整。只有通过密切的协作配合，才能确保菜品能够按时供应，满足就餐人员的需求。我们会建立良好的沟通机制，加强切配人员与厨师之间的交流和合作，提高工作效率和服务质量。



5.人员管理制度

（一）健康证管理要求

1、持证上岗要求

为确保符合食品安全和公共卫生要求，所有从业人员须严格持有有效健康证上岗。健康证不仅需在有效期内，还应严格符合国家及地方相关法规规定。这是保障本项目餐饮服务安全的基础要求，只有持有有效健康证的人员，才具备从事餐饮相关工作的资格。我公司将进行严格审查，杜绝未持有效健康证的人员上岗，从人员健康层面保障食品安全。

我公司会建立详细的人员健康证档案，记录每位从业人员的健康证信息，包括发证日期、有效期等，以便随时查阅和管理。同时，将在显著位置公示从业人员的健康证情况，接受各方监督，确保餐饮服务的透明性和安全性。

2、定期检查机制

为保证健康证的有效性和合规性，我公司会定期对从业人员的健康证

进行全面检查。建立科学的检查周期，确保检查工作的常态化和有效性。对于即将过期的健康证，会提前制定详细的计划，安排从业人员进行重新体检和办证，以保证人员的持续合规性。

在检查过程中，会详细核对健康证的各项信息，确保与从业人员本人信息一致，且符合相关法规要求。若发现健康证存在问题，会及时采取措施，要求从业人员进行整改或重新办理。同时，会对检查结果进行详细记录，以便后续跟踪和管理。

3、健康状况跟踪

除了对健康证进行严格管理，我公司还会密切关注从业人员的日常健康状况。安排专人负责收集和了解从业人员的健康信息，如发现从业人员有身体不适或疑似传染性疾病等情况，会立即启动应急机制，及时安排其离岗检查和治疗。

在从业人员离岗期间，会为其提供必要的支持和帮助，确保其能够得到及时有效的治疗。待从业人员康复并取得有效健康证后，才会安排其重新上岗。同时，会对该从业人员的健康情况进行持续跟踪，确保其完全恢复健康，避免对食品安全造成影响。

（二）非沪籍人员暂住证

1、证件持有规定

非本市户籍人员必须持有有效的暂住证，以确保其在本地的合法居住和从业资格。暂住证需在有效期内，且严格符合当地相关管理规定。这是保障本项目人员管理合规性的重要要求，我公司会对非沪籍人员的暂住证进行严格审查，确保每位从业人员都具备合法的居住和从业资格。

会建立非沪籍人员暂住证档案，记录其暂住证的详细信息，包括发证日期、有效期、居住地址等。同时，会定期对暂住证进行检查，确保其信息的准确性和有效性。若发现暂住证存在问题，会及时督促从业人员进行整改或重新办理。

2、信息更新管理

我公司会及时关注非沪籍人员暂住证的信息更新情况，如居住地址变更、有效期更新等。建立完善的信息更新机制，确保从业人员的暂住证信息与实际情况相符，避免因信息不符导致的合规问题。

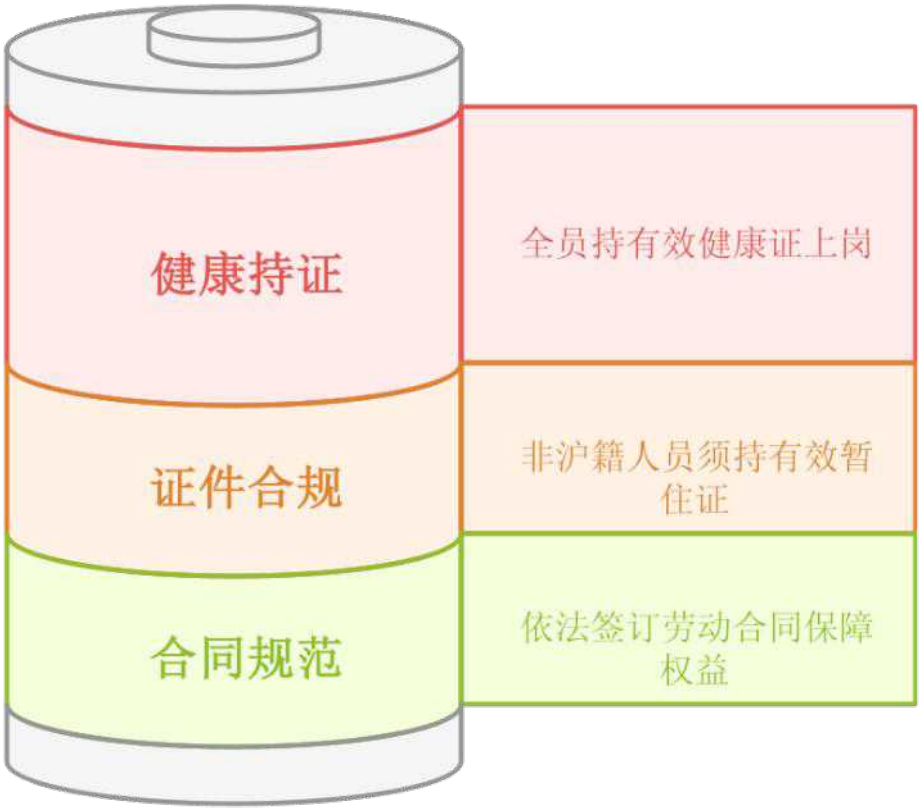
要求非沪籍人员在暂住证信息发生变更后，及时向公司报告，并提供相关证明材料。公司会安排专人负责办理信息更新手续，确保暂住证信息的准确性和及时性。同时，会对信息更新情况进行详细记录，以便后续查询和管理。

3、协助办证服务

为帮助非沪籍人员顺利办理和持有有效暂住证，我公司会提供必要的协助和指导。包括为从业人员提供详细的办证所需资料清单，指导其填写申请表格等。确保从业人员能够清楚了解办证流程和要求，提高办证效率。

会安排专人负责协助非沪籍人员办理暂住证，陪同其前往相关部门办理手续，解答其在办证过程中遇到的问题。同时，会跟踪办证进度，及时反馈办证情况，确保从业人员能够在规定时间内取得有效暂住证。

人员管理



（三）劳动法合规聘用

1、合法合同签订

我公司将严格按照劳动法的规定与员工签订劳动合同，明确双方的权利和义务。合同内容将包括工作岗位、工作时间、劳动报酬、社会保险等重要条款，确保合同的合法性和有效性。这是保障员工权益和公司合规运营的重要举措。

在签订合同前，会向员工详细解释合同条款，确保员工充分理解合同内容。同时，会建立合同签订档案，记录每位员工的合同签订情况，包括签订日期、合同期限等。在合同履行过程中，会严格按照合同约定执行，保障员

工的合法权益。

会定期对劳动合同进行审查和更新，确保合同内容符合最新的法律法规要求。同时，会加强对合同执行情况的监督和管理，及时发现和解决合同履行过程中出现的问题。

2、工资报酬确定

根据市场行情和员工的工作表现，我公司会合理确定员工的工资报酬。工资将按时足额发放，不得低于当地最低工资标准，并按照相关规定缴纳社会保险和住房公积金。这是保障员工基本生活和权益的重要措施。

会建立科学的工资考核机制，根据员工的工作业绩、工作态度等因素进行综合评估，确定合理的工资调整方案。同时，会定期对工资报酬情况进行公示，接受员工的监督，确保工资发放的公平性和透明度。

会关注市场工资水平的变化，及时调整员工的工资报酬，以保持公司薪酬的竞争力。同时，会加强对工资发放情况的管理，确保工资按时足额发放到员工手中。

3、员工奖惩管理

我公司会建立健全员工的奖惩管理制度，对表现优秀的员工给予奖励，对违反规定的员工进行相应的处罚。奖惩措施将公平、公正、公开，以激励员工的工作积极性和提高工作效率。

制定详细的奖惩标准和流程，明确奖励和处罚的具体情形和方式。在奖励方面，会设立多种奖励形式，如奖金、荣誉证书等，对在工作中表现突出的员工进行表彰和奖励。在处罚方面，会根据违规情节的轻重，采取相应的处罚措施，如警告、罚款、辞退等。

会定期对员工的工作表现进行评估，根据评估结果进行奖惩。同时，会加强对奖惩制度执行情况的监督和管理，确保奖惩措施的公平、公正、公开。

（五）拟投入本项目的主要设备与工具（如有）

⑤拟投入本项目的主要设备与工具（如有）。提供拟配置的设备清单，说明主要设备与工具的费用结算方式。

无。

（六）★投标人的服务承诺及优惠

2、服务承诺

⑥投标人的服务承诺及优惠：投标人服务质量指标的承诺，以及投标人为用户提供的特色服务和各种优惠措施等。

1.★为用户提供的特色服务和各种优惠措施

★一、依托实体酒店资源，升级综合服务效能

我司在松江区拥有成熟运营的实体餐饮酒店，作为核心服务载体，可全面调动酒店优质资源，为采购人提供一站式解决方案。针对公务接待场景，我们能依托酒店高端餐饮配套、雅致接待环境及标准化服务流程，承接不同规格的公务宴请，从菜品定制、场地布置到礼仪服务，全程保障接待的专业性与私密性；在活动举办方面，可灵活运用酒店多功能厅、户外场地等空间资源，结合餐饮配套服务，满足会议、培训、团建等各类活动需求；会务服务中，将整合酒店会务设备、后勤保障团队，提供从前期策划、现场执行到后期收尾的全流程支持，大幅提升采购人的综合服务效率与品质。

★二、资深宴请服务团队，筑牢礼仪服务根基

为保障服务的稳定性与专业性，我司将专门驻派经验丰富的宴请服务人员，所有人员均需通过系统的礼仪培训并考核合格后方可上岗。这支团队成员均在我司餐饮酒楼拥有 3 年以上实战经验，深谙餐饮服务流程、商务礼仪规范及应急处理技巧，能够精准把握不同场景下的服务细节，无论是公务接待中的礼仪引导、菜品讲解，还是大型活动中的流程配合、宾客服务，都能以专业素养、贴心态度满足需求，展现采购人的服务水准与形象。

三、深耕政企校餐饮领域，积淀成熟服务经验

多年来，我司专注于学校、政府机关、医院等重点领域的餐饮服务项目，积累了丰富的实战经验与完善的服务体系。在食品安全方面，建立了从食材采购、检验检疫、仓储加工到餐桌交付的全链条管控机制，严格遵循国家食品安全标准，配备专业检测设备与质控团队，确保每一份餐食安全放心；在食材营养搭配上，组建专业营养师团队，结合不同人群的饮食需求（如机关人员工作强度、老年人饮食特点、学生生长发育需求等），科学搭配食材、合理设计菜单，兼顾营养均衡与口味多样性；在食堂现场管理中，形成了标准化的人员管理、卫生清洁、流程管控规范，保障食堂运营高效、有序、整洁，得到众多合作单位的高度认可。

四、精细化交接流程，靶向解决历史问题

为实现服务的平稳过渡与优化升级，我司在交接过程中将采取精细化管理模式。一方面，全面检查原单位的食堂台账、食材采购记录、设备运行日志、安全检查报告等各类日常记录表，深入梳理运营过程中的数据信息与工作流程，精准掌握食堂运营现状；另一方面，主动与采购人进行多轮深度沟通，详细了解以往食堂存在的突出问题、服务痛点及改进需求，结合自身专业经验，制定针对性的优化方案，从流程重构、人员调整、设备维护、菜单升级等多个维度入手，靶向解决历史遗留问题，快速提升食堂服务质量与满意度。

★五、7×24 小时响应机制，保障服务即时高效

我司郑重承诺，为项目配备的项目经理及项目负责人将实行 7×24 小时随时待机制度，确保各类问题能够得到即时响应与高效解决。无论是日常运营中的设备故障、食材供应问题，还是突发情况下的服务调整、应急保障

需求，只要接到采购人通知，相关负责人将第一时间介入处理，快速协调资源、制定解决方案，确保在 24 小时内妥善解决问题，最大限度降低对食堂运营及采购人工作的影响，以极致的响应速度与解决能力，提供可靠的服务保障。

六、重大活动专项支持，强化服务保障力度

针对采购人举办的各类重大活动、重要会议或专项接待任务，我司将提供专项服务支持。可根据活动规模与需求，从旗下实体酒店抽调经验丰富的骨干服务人员、厨师团队及后勤保障力量，组建专项服务小组，提前对接活动流程、定制专属菜单、规划服务细节，以更高标准的服务配置、更精细的流程管控，为重大活动提供全方位、高品质的餐饮与接待服务，助力活动圆满成功，彰显采购人的组织能力与服务水平。

★七、跨界合作拓展服务，新增专业问诊福利

为进一步丰富服务内容，提升采购人及相关人员的健康保障水平，我司特与知名品牌雷允上大药房达成深度合作，为甲方提供专业的问诊服务。将定期邀请雷允上的资深医师团队入驻，开展健康咨询、常见病诊疗、用药指导等服务，方便机关人员及家属就近获取专业医疗建议，解决日常健康困扰，让服务不仅局限于餐饮保障，更延伸至健康关怀领域，体现服务的综合性与人文温度。

★八、聚焦亚健康痛点，打造二十四节气药膳特色

针对机关人员工作繁忙、作息不规律导致的普遍亚健康问题，我司将药膳服务作为核心亮点，为每位人员提供可口营养的二十四节气药膳。由专业营养师与资深厨师团队联合研发，遵循中医 “天人相应” 的养生理念，

结合二十四节气的气候特点与人体生理变化，精选药食同源的优质食材（如枸杞、山药、黄芪、茯苓等），采用科学烹饪方法，打造兼具养生功效与美味口感的药膳菜品。每道药膳均标注养生原理与适宜人群，既满足日常饮食需求，又能起到调理身体、增强免疫力的作用，让健康养生融入日常饮食，为机关人员的身心健康保驾护航。

（1）雷允上大药房合作协议

大健康（药膳）合作协议

甲方（药膳研发 / 供应方）：上海雷允上北区医练南号大药房有限公司

统一社会信用代码：91310117MADW9CUK6D

地址：上海市松江区江学路 381 弄 11-2、12、13 号底层

联系人：张茜奇

联系电话：021-33550088

乙方（运营 / 推广方）：上海朝府城餐饮有限公司

统一社会信用代码：91310117684097228H

地址：上海市松江区江学路 381 弄 4-8 号二层

联系人：李建云

联系电话：021-57835856

一、合作宗旨与范围

1. **合作宗旨**：基于大健康产业发展需求，依托甲方在药膳配方研发、食材溯源及生产合规性方面的优势，结合乙方在市场推广、渠道运营及用户服务方面的资源，共同开发、推广符合“药食同源”理念的健康药膳产品，实现互利共赢。

2. **合作范围**：

（1）联合研发：针对特定人群（如术后康复、慢病调理、养生保健）的药膳产品，包括汤品、主食、预制餐等品类；

（2）生产供应：甲方负责药膳产品的标准化生产，确保符合《食品安全法》《药食同源物品目录》等法规要求；

（3）市场运营：乙方负责产品的线下渠道（如医院营养科、康养机构、高端餐饮）及线上平台（如电商、私域社群）推广与销售；

（4）健康服务：联合提供药膳食用指导服务（如搭配营养师咨询、食用禁忌说明）。

二、合作期限与生效

1. 本协议自双方签字盖章之日起生效，合作期限为 20 年（自 2024 年 9 月 1 日至 2044 年 9 月 1 日）；

2. 期满前 30 日，双方可协商续签，若未提出异议且继续履行合作事项，本协议自动续期 1 年，后续以此类推。

三、双方权利与义务

（一）甲方权利与义务

1. 权利：

（1）享有药膳产品配方的知识产权（需在本协议附件中列明已注册的专利、商标等）；

（2）对乙方的推广渠道、定价策略有建议权，有权监督产品销售过程中的品质维护；

（3）按本协议约定收取产品供应费用或收益分成。

2. 义务：

（1）提供符合国家食品安全标准的药膳产品，出具每批次产品的检验报告（含食材溯源信息、营养成分表、药食同源成分含量）；

（2）负责药膳配方的优化升级，每季度至少推出 1 款新品，并提供产品食用指导手册（含适用人群、禁忌、储存方式）；

（3）配合乙方进行市场推广，提供产品宣传所需的合规素材（如研发背景、权威机构认证报告）；

（4）若因产品质量问题导致消费者投诉或法律纠纷，承担相应赔偿责任（因乙方储存、运输不当导致的除外）。

（二）乙方权利与义务

1. 权利：

（1）享有约定范围内的药膳产品独家运营或优先推广权（需明确具体区域 / 渠道）；

（2）有权根据市场需求提出产品规格、包装的调整建议；

（3）按本协议约定获取销售利润或收益分成。

2. 义务：

（1）制定合规的市场推广方案，不得夸大宣传（如不得宣称“治疗疾病”，需符合《广告法》对保健食品的宣传要求）；

（2）负责产品的仓储、物流及终端销售，确保运输过程中产品品质（需符合甲方要求的储存温度、保质期管理）；

（3）每月向甲方提交销售报表（含销量、回款、用户反馈），每季度共同召开合作复盘会议；

（4）若因推广不当、定价违规或渠道管理问题引发纠纷，承担相应责任。

四、产品定价与收益分配

1. 本协议附件（《药膳产品清单及供应价目表》《知识产权清单》《产品检验标准》）为本协议组成部分，与本协议具有同等法律效力；

2. 本协议未尽事宜，双方可签订补充协议，补充协议与本协议冲突的，以补充协议为准；

3. 本协议一式两份，甲乙双方各执一份，具有同等法律效力。

甲方（盖章）：_____

法定代表人/授权代表（签字）：_____

日期：2024 年 9 月 1 日

乙方（盖章）：_____

法定代表人/授权代表（签字）：_____

日期：2024 年 9 月 1 日

（2）雷允上大药房营业执照



（3）药膳研发团队


姓 名 罗锦怡
性 别 女
身份证号 652302198702233828
证书编码 141310000008855
签发日期 2017年09月29日
医师资格证书编码 201312141652302198702233828
执业类别 中医
执业范围 中医专业
执业地点 上海市
发证机关 上海市卫生和计划生育委员会
签 发 人



姓　名 韩彦昆

性　别 男

身份证号 130125198704184556

证书编码 141310117000186

签发日期 2019年02月27日

医师资格证书编码 201314141130125198704184556

执业类别 中医

执业范围 中医专业

执业地点 上海市

主要执业机构 上海余天成堂中医门诊部

发证机关 松江区卫生和计划生育委员会

签发人



依照《中华人民共和国执业医师法》及有关规定，经审核合格，取得执业医师资格，特发此证。

中华人民共和国卫生部

发证机关 安徽省卫生厅

签发人 戴先强

证书编码 199834141342701 531226043

发证日期 1999年05月01日

（4）最近一期举办活动

众多专家齐聚！松江膏方节，“膏”能来袭！

松江早8点 2025年11月7日 08:02 上海

松江在线·早8点

新媒体/松江/资讯

懂松江，更懂你

关注

时节更替，万物收藏

又到了为身心“蓄能添暖”的好时节

一方一世界，一膏一乾坤

——雷北诵芬膏方节，将于11月8日隆重启幕



活动期间多位资深中医专家亲临雷允上

将为您量身定制“一人一法”的专属膏方

名医面对面·定制专属膏方·贴心问诊服务

时间：2025年11月8号至2026年1月

地点：松江区江学路381弄10号(兰桥休闲商业广场)

名医荟萃，把脉健康



王灵台

上海市名中医，享受国务院特殊津贴，全国老中医药专家学术经验继承工作指导老师。中国民族医药学会肝病分会名誉会长、中华中医药学会内科肝病专业委员会名誉副主任委员、上海市中医药学会肝病/感染病专业委员会名誉主任委员。

·坐诊时间：11月8日下午



谭春雨

主任医师 医学博士

擅长：胃病、肺病、冠心病、失眠、头痛、肝硬化、颈腰椎病、精神疾病、前列腺疾病、妇科杂病(乳腺增生、子宫肌瘤、痛经等)、中风后遗症。亚健康的四季膏方调理。

·坐诊时间：11月8日下午



吴金良

上海曙光医院宝山分院骨伤科副主任医师，上海曙名中医特聘名老专家
擅长：运用中医中药内科调理及治疗**骨伤科常见病** 、多发病，包括颈肩腰背痛、骨质疏松症等。手法治疗颈椎病、腰椎间盘突出症。对亚健康调理、失眠症及不孕不育也有一定研究和临床治疗经验。
·坐诊时间：11月8日全天



张砚秋

执业（专长）医师
擅长:疼痛类：颈椎病，肩周病，腰痛（如腰肌劳损，腰椎间盘突出，急性腰扭伤等），坐骨神经痛，膝关节病，**腱鞘炎** 等。
妇科类:月经不调，不孕不育，痛经，白带异常，更年期综合征，乳腺疾病。
内科类：咳嗽，哮喘，眩晕，失眠多梦，心脏病，高血压，糖尿病，肾病，前列腺疾病，胃炎胃溃疡，甲亢，鼻炎，咽喉炎，肺结节等。
精神类:焦虑症，忧郁症，抑郁症等。
外科类:中风后遗症，**强直性脊柱炎** ，风湿性关节炎，股骨头坏死等。
·坐诊时间：11月8日全天



杨晓德

中医主治医师，至今从医50余年。

擅长：外感时病、鼻咽口腔炎症、失眠、**汗症** 、阳萎早泄、疹癣痤疮等皮肤病、肝胆疾病、泌尿系疾患及肾病、胃肠病、心脑血管和呼吸系统疾病、中风后遗症（偏瘫）、肩颈腰腿麻拿酸痛、心理情志疾患、五高（血压血糖血脂尿酸肌酐）等亚健康调理、养生保健和抗肿瘤癌症等疑难杂症。月经不调、痛经、闭经、乳腺疾患、盆腔卵巢疾患、阴道炎、更年期综合症、不孕不育、产后调养等妇科病症。

·坐诊时间：11月8日全天



张红凯

主治医师，医学博士

擅长：治疗头痛、失眠、耳鸣、顽固性发热、咳嗽及**变异性哮喘** 、痛经、月经不调、慢性胃炎、胃溃疡、胆囊炎、结肠炎、高血压、冠心病等各类疾病。擅长各类肿瘤术后、放化疗后的中药调治以及亚健康状态调理纠正。

·坐诊时间：11月8日上午



管冬元

副主任医师 | 医学博士 | 副教授 | 硕士研究生导师
擅长：临床擅长糖尿病、高血脂、高血压、中风后遗症、更年期综合征、亚健康、慢性咳嗽、脾胃病等常见疾病的诊治，以及常见呼吸道与消化道疾病的中医药调理。
·坐诊时间：11月8日全天



裘世轲

医学博士，龙华医院副主任医师
擅长：咳嗽、哮喘、胃炎、消化性溃疡、腹泻、便秘、失眠、头晕、男性不育、不孕、脑血管病、冠心病、甲状腺病、抑郁症、焦虑症、亚健康调理、肥胖、肺结节、痘痘痤疮、头痛。
·坐诊时间：11月8日全天

膏方节期间首次到店客人
可安排指定医生免费咨询(无挂号费)
另外，现场还有**满赠活动**和**免费药膳**可试吃



活动1

满88送枸杞一瓶（100g）

- 价值 - ¥38



活动2

满188送西洋参须（25g）

- 价值 - ¥58



活动3

满288送西洋参片（50g）

- 价值 - ¥88



活动4

满388送手工香球一个

- 价值 - ¥158



活动5

满588送新疆特产

- 5选2 -

到店打卡加店微信群

送价值38元香袋（数量有限）

满送活动仅此3天，先到先得哦

定制膏方，精准调理

百年诵芬匠心传承，品质膏方之选

膏方不仅是滋补佳品，更是调理身体的良方

它针对个人体质，综合调理

帮助您改善亚健康状态，从而达到防病的目的



在雷允上，我们从不推荐"万人一方"

我们恪守"一人一法一方"的古训

医生会根据您的独特体质和具体需求

免费体质辨识，为您精准推荐专属膏方



提神膏：缓解疲劳，增强精力，让您充满活力

养颜膏：调理气血，改善肤色，由内而外焕发美丽

养发膏：滋养肝肾，强健发根，让秀发重现光彩

注：开膏方可免挂号费哦~

限时优惠，感恩回馈



膏方节感恩回馈

门店以下产品还有限时特惠

另外，道地药材消费满额立减哦





野山参：特价8折 | 孢子粉：990元/2提







霍山石斛 | 陈皮 | 冬虫夏草：买一送一

服务社区，守护健康

01:27



作为社区的一份子

松江雷允上始终致力于用专业的医术

地道的药材和暖心的服务，守护每一位居民的健康



中药房：药材齐全，质量上乘



膏方熬制区 & 中药熬制区：

遵循古法，精心熬制每一料膏方和中药

确保药效充分发挥

雷允上

松江雷允上，不只是药房

更是您身边的健康知己~

11月8日起，我们在现场等您

带上家人和朋友，一起来体验中医的魅力！

雷允上诵芬堂



营业时间： 08:30-17:00

地址： 松江区江学路381弄10号-14号

雷允上诵芬堂(松江店)

上海市松江区江学路381弄10-14号二层雷允上医缘南号大药房

-END-

商务合作|13651970645（微信同号）

本文为广告

法律顾问：上海卓冉律师事务所

阅读 2888

留言

2.服务质量指标能够完全满足采购文件各项要求承诺

致：上海市松江区机关事务管理局、上海市松江区政府采购中心

我公司 上海朝府城餐饮有限公司 （投标人全称）受贵公司邀请参与本次贵方组织的 松江区机关事务管理局餐饮服务 （项目名称） 310117000250901132122-17269362 （项目编号） 1725-W00003614，1725-W00003615 （预算编号） SJJCZB2025027 （代理机构内部编号）项目招标采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺本项目各项服务质量指标能够完全满足采购文件各项要求如下：

附件：项目采购需求

一、项目概述

项目名称	松江区机关事务管理局餐饮服务
采购内容	松江区机关事务管理局餐饮服务采购，共划分为 2 个包件： 包件一：松江区办公中心餐饮服务 包件二：松江区中山中路 38 号院（第二办公中心）餐饮服务
服务期限	2026 年 1 月 1 日至 2027 年 12 月 31 日
采购预算	本项目采购预算金额 1724.28 万元，具体详见《投标人须知前附表》。

二、项目需求及技术要求

包件一：松江区办公中心餐饮服务

（一）项目概况

1、基本情况

（1）采购人平均每天就餐人数约为 1300 人次左右（其中早餐 300 人次，午餐 900 人次，晚餐 100 人次）。

（2）采购人食堂共有三层，总面积 4158 平方米，一层后区为餐饮原料储存加工区，二层为快餐供应区、3 个包房，1 个自助餐区、有效餐位 280 席，三层为快餐供应区、5 个包房，有效餐位 200 席。

（3）保洁区域：4 号楼楼内保洁（含电梯轿厢）由餐饮公司负责。

2、服务约定

地址：松江区园中路 1 号 4 号楼

对象：办公中心各单位及中心外部分机关事业单位全体干部职工

内容：（1）工作日早、中、晚工作餐；

（2）小餐厅自助餐；

（3）部分会议的自助用餐或快餐；

（4）办公中心政府部门各类接待用餐保障；

（5）节假日供餐；

（6）配合食堂做好举办机关美食节、时令节气送美食活动；

（7）特色服务：根据机管局要求，每年重大节日提供自制卤菜外卖服务；每个工作日中午根据采购人要求提供自制点心外卖；端午节自制棕子外卖等。

方式：（1）早点以面食、稀饭、点心等为主（不少于 10 个品种）；

（2）午餐以快餐和面食为主，特色窗口每天提供特色菜；

（3）晚餐以快餐为主；

（4）快餐以十菜（三大荤三小荤四蔬菜）两汤一水果进行自选。

3、服务人员配备：建议总人数不少于 55 人。其中：经理 1 名，高级厨师 4 名（其中厨师长 1 名），中级厨师 6 名（其中 1 名兼冷菜厨师），高级面点师 1 名，中级面点师 4 人，切配工 4 名，服务员领班兼食品安全员 1 名（承担食品安全管理并监管设备作业安全管理），宴请服务员 12 名，普通服务员 13 名，洗菜工 9 名。

一中心餐饮服务人员岗位安排表

序号	岗位名称	人数
1	项目经理	1
2	厨师长/高级厨师	1
3	高级厨师	3
4	中级厨师（其中 1 名兼冷菜厨师）	6
5	高级面点师	1
5	中级面点师	4
6	切配工	4
7	服务员领班兼食品安全员	1
8	宴请服务员	12
9	服务员	13
10	洗消工	9
合计		55

（二）项目要求

1、服务人员要求

（1）投标人需提供项目经理、厨师长名单及相关资格证书及证明材料。

（2）从业人员必须持有有效身份证和健康证，非本市户籍人员必须持有暂住证，年龄不得超过国家规定的范围（宴请服务员年龄在 18 周岁至 35 周岁，女性服务员身高在 1.6 米以上）。厨师类人员必须持有本人餐饮相应等级证书，并且从事本行业三年以上。投标人承诺派驻团队人员符合机关工作人员的政审要求（无犯罪记录）。

（3）项目经理：专科或以上学历，并具有三年以上餐饮管理经验，对生产过程的支持性保证也要承担监管责任，发现问题及时与所在物业或维保单位联系，对食堂设备保养、环境保洁、管线安全、文明供餐用餐都负起监管责任。包括设备异常、瓷砖剥落、墙壁有裂缝，下水道堵塞、灭蟑螂，灭蚁灭蝇灭鼠等都应及时发现，通知并督促物业管理部门或维保单位及时予以处理，作好记录。如果上述问题影响到食堂正常运行，应作为重大事项报告采购人。

（4）中标方必须按照招标方要求，保证合同期间岗位人数的满员。

（5）中标人根据采购人工作需要，需安排一名厨师 24 小时值班（住宿食堂）。

2、职责范围

（1）采购人负责食品采购、仓库管理、食品卫生质量监督、伙食价格标准确定、机关工作人员满意度反馈和财务管理。

（2）采购人有权对中标人工作人员的个人行为进行监督，并建议中标人对不符合要求的人员进行调换。

（3）中标人必须按劳动法的规定聘请和管理员工（所有员工必须由采购人确认后方可上岗），确定其工资报酬，同时对自己的员工实行奖罚和解聘，同时必须按月按实缴纳相应的社保费用。

（4）中标人应接受采购人主管部门的监督、指导、检查和考核。

（5）中标人协助采购人搞好成本核算和食谱制定。

（6）中标人每月向采购人提供一份真实的员工工资发放表和社保缴纳表以及食堂管理人员值班表、各岗位值班表、培训计划表。

3、设施、设备的使用

（1）采购人提供食堂经营必须的场地、设备、设施无偿给中标人使用（具体设施设备请现场勘察），中标人在使用中应保持场地、设备、设施的整洁和完好无损，合同到期后归还采购人。期间，如无因中标人人为损坏需维修和更换而产生的费用由采购人承担。

（2）碗、筷、汤匙及低值易耗品等全部由采购人提供。餐具年损耗率控制在20%以内，超出部分的费用由中标人负责。

4、管理要求

（1）食品卫生及安全

中标人必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》，《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》,《中华人民共和国消防法》,《中华人民共和国安全生产法》等各项国家及地方的法规。

（2）环境卫生

A.中标人必须保证经营场所（包括操作区和就餐区）环境整洁。并接受采购人及本地区卫生监督部门检查考核，如发生食物中毒事件必须及时整

顿整改并接受处罚。

B.中标人根据上海市垃圾分类条例，做好垃圾全程分类工作，并有义务指导管理区域内员工做好日常垃圾分类工作。

（3）服务质量

中标人必须做到供应品种丰富，菜肴质量好，服务态度佳，不断推出适合机关人员口味的新菜谱和各种主食。

（4）资产管理

A.中标人对采购人提供的各类设备设施有妥善保管和爱惜使用的责任。

B.中标人签署合同时应对现有设备设施进行验收。

C.服务过程中发现设备设施故障应立即报修。

D.遗失、人为损坏或因使用不当导致设备提前报废的，中标人须按折旧价的 20%--90%进行赔偿。

5、能源管理

（1）做到安全使用能源，同时要定期收集、统计并分析水、电耗能情况和原因报采购人。

（2）根据必要、节俭等要求制定节能计划，供采购人参考。

（3）本着制度完善、精打细算的原则，结合食堂资源能源利用的减量化、精细再利用要求，通过重要设备综合再利用、节约使用资源率、原料利用率等方式降低成本。

6、投标要求

（1）投标人必须按照人员配备和工作量，测算每年人员费用（包括缴金、加班费等）及管理费和税金，投标单位报价以两年合同年限的总价为投

标标的（附每年的服务费用），并考虑服务期内国家和上海市政策性调整、人工工资、福利、物价浮动等因素，提出详细的投标报价表和完整的管理方案进行投标。正常情况下，合同期内服务费用以中标价为准，不再作调整。

办公中心投标方在投标时应考虑办公中心食堂“两会”、“全会”等会议接待，食堂提供大型自助餐，投标方需增加人员，投标方需将加班费计入投标总价中。

（2）合同期内，为减少人员的流动性，确保服务质量，承诺项目人员服务期限内每季度稳定率保持 80 以上。

（3）为做好餐饮服务保障，增强广大干部职工的幸福感、获得感，投标方要丰富菜肴品种，做好菜肴质量及营养搭配,提供两周每日不同菜单和图片。

（4）上述仅为本项目主要任务、要求或标准，涉及除食材采购外食材验收、保管、清拣、切配、烹制、分售、工具和餐具洗消、餐后收尾、清场等食堂内部工作过程，不能理解为完整、详细的全部工作，投标人应根据自己的管理经验，结合本项目实际情况进行投标。

三、其他要求

（1）目标：采购人通过引进投标人以建立一个双方满意且达到服务行为规范化、伙食结构营养化、质量规范标准化、卫生安全制度化的新型食堂。

（2）要求：社会化餐饮单位必须按采购人要求进行服务，如有违反，采购人有权取消其服务资格，并给予经济处罚或诉诸法律。

（3）模式：由采购人统一管理、社会化餐饮单位用工。合同期内，接受采购人综合考核，如遇服务满意率达不到 85 分以上的，采购人有权给予

经济处罚或诉诸法律责任。

（4）中标人必须按照采购人要求，承诺合同期间岗位人数的满员。

（5）中标人每月向采购人提供培训计划表和考勤情况表（以双方确定的工作岗位排班表为基础进行考勤），如缺勤每月累计达到十五天以上的，采购人将按中标书及合同相应的条款中的计算口径，在每季度付款时扣除超过十五天以外的相应的费用（包括人员工资、缴金及其它费用）。安排员工休年假，不列入上述的缺勤考核，但事先应报采购人备案。

（6）厉行节约的宣传与管理

①配合采购人做好各类节俭、节约、杜绝浪费的宣传工作。

②做好食品制作、加工过程的管理，避免各类原材料、调味料的人为浪费。对可再次利用的原材料制定相应的使用计划，报采购人审核。

③应自觉遵守和宣导《机关食堂反浪费食品工作指南》GB/T42967-2023要求、监督食品浪费行为。

（7）投标人应制定各类突发事件的应急预案及措施，包括但不限于临时停电停水、食物中毒、用气、消防安全等情况。如遇突发公共卫生事件，投标人需配合采购人，结合本项目实际情况，做好人员管理、人员补位、制定应急预案、增加项目点公共场所消杀次数等。

（8）承诺购买足额的雇主责任险和公众责任险。

（9）本合同在履行期间遇合同主体发生变化，致使合同无法继续履行，中标人需原则同意终止合同，双方应本着友好协商的原则，妥善协商、解决相应事宜。

四、服务期间考核主要内容

1、附件一：《食堂月度工作考核表》

2、附件二：《食堂季度工作满意度测评表》

附件一：

食堂月度工作考核表

20 年 月 日

序号	项目	考核内容	标准分	考核标准	得分	备注
一	服务行为（18分）	1. 按规定穿带工作服、帽，佩带口罩、手套，并保持整洁，女工头发应束于工作帽内，男工不留长发、长鬓角，不蓄胡子、不留长指甲，不涂指甲油，不带戒指等饰品	4	现场抽样，每发现1人违反规定，扣1分。		
		2. 餐厅、售卖窗口、宴请服务人员应做到仪表规范、整洁，自然，文明用语，礼貌待人	4	现场抽样，每发现1人违反规定，扣1分。		
		3. 不在公共场所及操作间吸烟，不面对食品打喷嚏、咳嗽及其他不卫生行为	3	现场检查，发现1人次违反规定，本子项不得分。		
		4. 工作现场应配备消毒液，在进入烹饪、售卖工作间和接触直接入口食品之前应当用流动清水或消毒液洗手同时穿带工作服、帽、口罩、手套	3	现场检查，发现1人次违反规定，扣1分。		
		5. 在规定时间提供服务，并且在特殊情况时及时服务	4	未正点供应，发现1次扣1分。		
二	公共区域和厨房管理（42分）	1. 公共区域的地面、墙面、台面、栏杆、椅子、灯座、玻璃门、窗（除室外一面）等光亮整洁无明显积尘、手印、污渍、烟蒂、垃圾、无蜘蛛网；地毯无积尘	8	现场抽样，每发现1处违反规定，扣1分。		
		2. 卫生间空气流通，无异味；盥洗台面干净、整洁，无水渍；水龙头等光亮无锈斑；镜面无灰尘、污痕、水痕、手印；按时补充卫生纸、洗手液，定期消毒，有记录	4	现场抽样，每发现1处不符合规定，扣1分		
		3. 工作间内物品分类摆放，整洁有序	5	现场抽样，每发现1项违反规定，扣1分。		
		4. 遇下雪或下雨天，在大堂进出口铺设防湿防滑地毯并竖“小心防滑”告示牌，及时拖擦，无积水	4	未及时采取措施、未设立标识本子项不得分。		
		5. 炊事结束，应及时清理现场，调味品盖好，关闭然气开关，地面无垃圾、杂物、明显积水，水渠通畅	4	炊事结束后现场抽样，每发现1处不符合规定，扣1分。		
		6. 应当定期清理、清洗、维护食品加工贮存、陈列、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，确保正常运转和使用	4	现场抽样设备与设施，每发现1处不符合规定，扣1分。		
		7. 用与原料、半成品、成品的砧板、刀具案台、盆、筐、抹布及其他工具必须标志明显定位放置，分开使用，用后清洗，保持清洁，无异味；接触直接入口食品工具、设备应当在使用前进行消毒并记录	5	现场检查，发现1列不符合规定，扣1分。		
		8. 清洗池应有明显标识，餐饮器具、蔬菜、肉类和水产品应分池清洗，不混用水池	4	无标识本子项不得分，现场抽样，每发现1项违反规定，扣1分。		
		9. 餐饮器具使用前必须洗净消毒，消毒后及	4	现场抽样，每发现1列违反		

		时放入保洁柜待用，保持干净、无油腻、无积水，并保存相关消毒记录		规定，扣1分。		
三	菜肴质量及其他（40分）	1.制订周菜谱，菜肴搭配合理，饭菜、点心月月有翻新，打蔬菜菜勺要分开，量要均匀	2	现场验证，未做到每发现1处不符合规定，扣1分。		
		2.按规定对食品留样，不漏留；留样和样品处置应做好记录	3	现场检查3个月的食品留样记录，现场抽样，每发现1项违反规定，扣1分。		
		3. 人员管理情况	10	对不服从管理、调度、欺报瞒报不报行为及违反食堂管理规定的，本项不得分。人员流动，每流动1人扣3分		
		4.有明确的应急预案	3	未确定应急目标扣1分；未建立应急方案本项不得分。		
		5.工资发放和缴金符合合同要求	4	每月检查，除新进人员外，缺1人扣1分		
		6.到岗情况	8	每日检查，缺1人扣1分（公休、调休和病假三天以内的除外），发现值班人员缺岗、漏岗等情况，本项不得分。		
		7.项目部需对所有从业人员进行定时培训，每月有培训计划并落实，同时做好培训记录	6	无培训计划扣2分，无培训扣2分，无培训记录扣2分		
		8. 突发公共卫生事件防控要求	4	对公共卫生事件防控措施不到位、工作不落实的本项不得分。		
合 计						
考核部门意见		考核部门签名 年 月 日				
被考核单位意见		被考核单位签名 年 月 日				

注：1、为了确保松江区办公中心社会化单位的工作质量，结合《上海市市级机关后勤服务质量监督考核评价暂行办法》的有关内容，每月对服务单位的工作及运行状况进行考核。

2、考核不满85分扣5000元，低于75分扣10000元，一年内发生第二次扣20000元。

3、发生一般事故，包括各项安全事故、责任事故等，第一次扣5000元，一年内发生第二次扣10000元。发生重大事故，包括各项安全事故、责任事故等，第一次扣20000元，一年内发生第二次终止合同。

4、以上处罚皆在餐饮服务费中扣除。

附件二：

食堂季度工作满意度测评表

20 年 月 日

内容 / 单位	卫生			菜肴质量				服务质量			总评
	环境卫生	菜肴卫生	个人卫生	菜肴色香味	菜肴品种	菜肴搭配	菜肴新鲜度	服务态度	供应数量	规范操作	100
	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	
机关食堂											

注：1、每季度由办公中心驻进单位进行满意度测评；

2、考核不满 85 分扣 5000 元，低于 75 分扣 10000 元，一年内发生第二次扣 20000 元；

3、以上处罚皆在餐饮服务费中扣除。

特此承诺！

投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

（七）餐饮服务的应急预案

⑦餐饮服务的应急预案：按照要求制订发生突发事件（包括发生台风、暴雨等灾害性天气，突然断水、断电、断天然气、燃气泄露，浸水或漏水，空调、电梯故障，火警，群体性事件以及其他突发事件）时的应急预案及相应的措施，以及应急预案的培训和演练安排。

1.突发事件处理应急预案

（1）临时停电停水应急处理

（一）临时停电应急处理

1、临时停水应急处理

临时停水同样会给本项目的食堂运营带来诸多不便，我公司也制定了相应的应急处理方案。一方面，在食堂内设置一定容量的储水设施，定期进行检查和维护，确保储水的质量和安全性。当发生停水情况时，优先使用储备水源，保障食堂基本的用水需求，如餐具清洗、食材清洗等。另一方面，与当地供水部门建立紧密的联系，及时了解停水原因和预计恢复供水的时间。若停水时间较短，合理安排用水顺序，优先满足关键环节的用水需求。若停水时间较长，迅速采取其他应急措施，如联系专业的送水服务公司，确保食堂有足够的用水供应。同时，加强对用水设备的管理和维护，避免在停水期间造成设备损坏。在停水期间，对食堂工作人员进行用水安全教育，提高节水意识，合理使用储备水源。此外，及时向就餐人员通报停水情况，做好解释工作，争取他们的理解和支持。若停水影响到餐食的正常供应，将根据实际情况调整供餐方案，确保就餐人员的基本用餐需求得到满足。



临时停水应急处理



临时停电应急处理

（二）临时停电停水应急培训

为确保在临时停电停水情况下，工作人员能够迅速、有效地执行应急处理措施，我公司将定期组织相关应急培训。培训内容包括应急发电设备和储水设施的操作使用、停电停水预警信息的获取与传达、不同情况下供餐方案的调整等。通过理论讲解和实际操作演练相结合的方式，使工作人员熟悉应急处理流程和各自的职责。同时，邀请专业的电力和供水技术人员进行现场指导，解答工作人员在实际操作中遇到的问题。培训结束后，对工作人员进行考核，确保他们具备应对临时停电停水的能力。此外，还将定期对应急培训效果进行评估和总结，根据实际情况调整培训内容和方式，不断提高工作人员的应急处理水平。



应急演练

（三）临时停电停水应急物资管理

做好应急物资的管理是应对临时停电停水的重要保障。对于应急发电设备，安排专人负责定期检查和维护，确保其处于良好的运行状态。定期检查发电机的燃油储备量，及时补充燃油，保证在停电时能够持续供电。对于储水设施，定期进行清洗和消毒，确保储备水的质量安全。同时，根据食堂的实际用水需求，合理调整储水容量。此外，还将储备一定数量的应急照明设备、水桶、水管等物资，以备不时之需。建立应急物资台账，详细记录物资的采购、使用和库存情况，定期进行盘点，确保物资的数量和质量符合要求。

（四）临时停电停水应急演练

为检验应急处理措施的有效性和工作人员的应急响应能力，我公司将定期组织临时停电停水应急演练。演练模拟不同场景下的停电停水情况，包括突然停电停水和提前预警的停电停水等。在演练过程中，严格按照应急预案的流程进行操作，检验工作人员对应急预案的熟悉程度和执行能力。演练结束后，对演练效果进行评估和总结，分析存在的问题和不足之处，并及时

进行整改。同时，将演练结果作为改进应急预案和应急培训的重要依据，不断完善应急处理体系。通过定期的应急演练，提高工作人员的应急意识和协同配合能力，确保在实际发生临时停电停水时能够迅速、有效地进行应对。

（2）食物中毒事件处置

（一）食品留样检测机制

1、留样规范执行

我公司严格执行食品留样制度，每餐次的食品成品均进行留样。留样食品按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，确保食品不受污染。在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上，以便在需要时进行追溯和检测。每个品种留样量不少于 125g，这一标准是经过科学考量的，能够满足检测需求。在留样过程中，安排专人负责，详细记录留样食品的名称、时间、批次等信息，确保留样工作的准确性和可追溯性。同时，定期对留样设备进行检查和维护，保证设备正常运行，为食品安全提供有力保障。



食品留样



专用密闭容器



冷藏设备

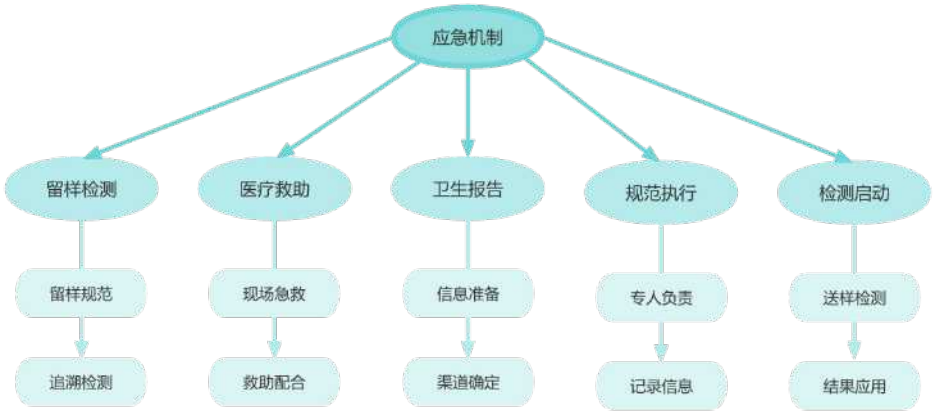
2、检测流程启动

一旦发生疑似食物中毒事件，我公司将立即启动食品留样检测流程。迅

速将留样食品送往专业的食品检测机构进行检测，检测项目涵盖微生物指标、有害物质含量等多个方面。在送样过程中，确保食品的运输条件符合要求，避免因运输不当影响检测结果。同时，与检测机构保持密切沟通，及时了解检测进度。为保证检测结果的准确性和公正性，选择具有资质和良好信誉的检测机构。在检测过程中，积极配合检测机构的工作，提供必要的信息和协助。若检测结果显示食品存在问题，将根据结果采取相应的措施，全力保障就餐人员的健康安全。

3、检测结果应用

我公司会及时获取食品留样的检测结果，并将其作为判断食物中毒原因和责任认定的重要依据。若检测结果显示食品存在问题，会积极配合相关部门进行后续处理。如果是原材料供应商的问题，将与供应商协商解决，追究其责任；如果是自身加工过程中的问题，会立即进行整改，加强管理。同时，将检测结果和处理情况及时反馈给就餐人员和相关部门，做到信息公开透明。此外，对食物中毒事件进行深入分析和总结，吸取教训，完善食品安全管理制度，防止类似事件再次发生。



（二）医疗救助联动程序

1、现场急救实施

在发现食物中毒症状后，我公司会立即对中毒人员进行现场急救。采取催吐、洗胃等必要的急救措施，以减少毒物的吸收。同时，密切观察中毒人员的生命体征，如呼吸、心跳、血压等，并做好记录。现场配备专业的急救设备和药品，确保急救工作的顺利进行。安排经过专业培训的人员进行急救操作，提高急救效果。在急救过程中，保持冷静，按照急救流程进行操作，避免因慌乱导致错误。如果中毒人员情况严重，会立即拨打急救电话，等待医疗救援的到来。

2、医疗部门联络

我公司会迅速与当地医疗部门取得联系，详细告知中毒人员的症状、人数、就餐时间等信息。安排专人在路口引导医疗救援车辆，确保救援工作的顺利进行。在联络医疗部门时，保持信息的准确和清晰，以便医疗部门做好相应的准备。同时，与医疗部门保持密切沟通，及时了解救援进展情况。若医疗部门需要相关的信息和协助，会全力配合。在等待医疗救援的过程中，继续对中毒人员进行现场急救和护理，为救援争取时间。

3、后续救助配合

我公司会积极配合医疗部门的救助工作，提供必要的协助和支持。如提供食品留样、就餐人员名单等信息，以便医疗部门进行诊断和治疗。安排专人负责与医疗部门沟通协调，及时了解中毒人员的治疗情况。根据医疗部门的要求，提供其他相关的资料和协助。在救助过程中，尊重医疗部门的专业意见，积极配合治疗方案的实施。同时，做好中毒人员及其家属的安抚工作，缓解他们的焦虑情绪。

（三）卫生部门报告流程

1、报告信息准备

在发现食物中毒事件后，我公司会立即收集相关信息，包括中毒人员的基本情况、症状表现、就餐时间和地点、食品留样检测结果等。确保报告信息的准确和完整。安排专人负责信息收集工作，对收集到的信息进行整理和分析。在收集信息的过程中，注重细节，确保每一个信息都真实可靠。同时，对信息进行分类管理，方便报告时使用。在信息收集完成后，进行审核和确认，确保报告的准确性和权威性。

2、报告渠道确定

我公司明确向卫生部门报告的渠道和方式，按照规定的程序及时报告食物中毒事件。报告内容简洁明了，重点突出。确定专门的报告人员，负责与卫生部门进行沟通和报告。报告人员经过专业培训，熟悉报告流程和要求。在报告过程中，保持冷静，准确传达信息。同时，记录报告的时间、方式和内容，以备后续查询。

①通过电话向卫生部门报告事件的基本情况，包括中毒人数、症状等。

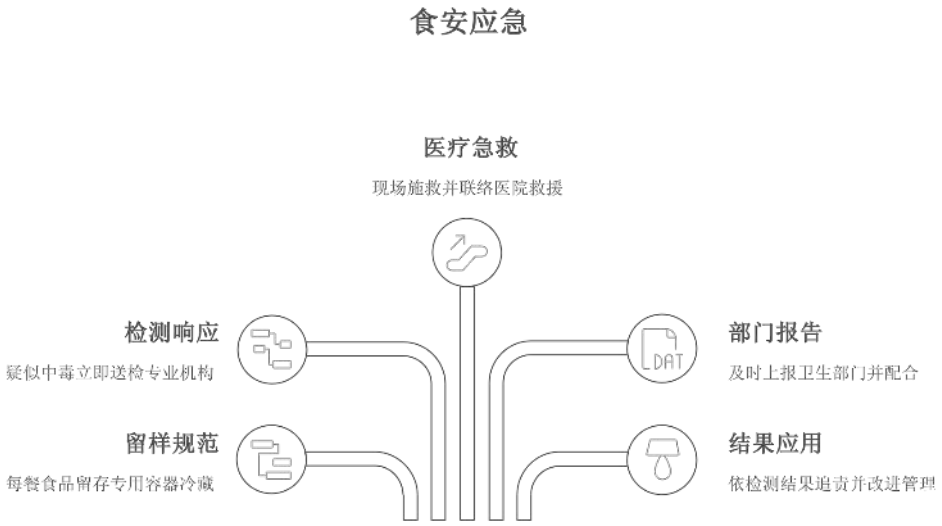
②按照卫生部门的要求，提交书面报告，详细说明事件的经过、原因和处理情况。

③配合卫生部门的调查和处理工作，提供必要的协助和资料。

3、后续配合工作

在向卫生部门报告后，我公司会积极配合卫生部门的调查和处理工作。提供必要的资料和协助，如实回答卫生部门的询问，确保调查工作的顺利进行。安排专人负责与卫生部门的沟通协调，及时了解调查进展情况。对卫生部门提出的要求和建议，认真对待，积极落实。在调查过程中，保持客观公

正的态度，不隐瞒、不谎报任何信息。根据调查结果，对存在的问题进行整改，加强食品安全管理。同时，将整改情况及时反馈给卫生部门，接受监督和检查。



（3）消防安全管理预案

（一）消防设施检查制度

1、日常检查要点

每日对食堂内的消防设施开展外观检查工作，这是保障消防安全的基础环节。对于消防栓，要查看其外观是否有损坏、变形，接口是否密封良好，水带是否有破损、老化等情况，确保在紧急时刻能够正常出水。灭火器也是检查的重



消防设施日常检查

点，查看其压力指针是否处于正常范围，保险销是否完好，筒体是否有锈蚀、变形等问题，保证其随时可投入使用。同时，要检查消防通道是否畅通无阻，疏散指示标志和应急照明是否完好，确保在火灾发生时人员能够迅速、安全地疏散。若发现消防设施存在问题，需及时进行记录并安排维修或更换，以保证消防设施始终处于良好的备用状态。



灭火器压力检查

2、定期维护保养

每月对消防设施进行全面的维护保养至关重要。这不仅包括对消防设备性能的详细检查，如测试消防栓的出水压力和流量是否符合标准，检查灭火器的灭火效能是否达标等，还需对报警系统的灵敏度进行测试。每季度邀请专业的消防检测机构对消防设施进行检测，他们具备专业的知识和设备，能够对消防设施进行更深入、全面的检查，确保其处于良好的运行状态。通过定期的维护保养和专业检测，能够及时发现消防设施潜在的问题，及时进行修复和改进，从而提高消防设施在火灾发生时的可靠性和有效性。

（二）初期火灾扑救措施

1、发现火灾的处理

一旦发现火灾，现场人员应立即大声呼喊报警，以引起周围人员的注意，同时迅速使用附近的灭火器进行灭火。若火势较小，可采用灭火器直接灭火，争取在火灾初期将其扑灭。在灭火过程中，要保持冷静，正确操作灭火器。若火势较大，无法控制，应立即拨打消防电话，并组织人员疏散。在疏散过程中，要提醒人员用湿毛巾捂住口鼻，低姿前行，以避免吸入烟雾和有毒气体。同时，要确保疏散通道的畅通，避免人员拥挤和踩踏事故的发生。

2、灭火操作规范

使用灭火器时，应站在上风方向，这样可以避免火焰和烟雾对自身造成伤害。距离火源要保持适当位置，一般为 2-3 米左右，以确保能够有效喷射灭火剂。拔掉保险销后，握住喷管，对准火源根部进行喷射。在灭火过程中，要注意自身安全，避免被火焰和烟雾灼伤。同时，要按照灭火器的操作说明进行操作，确保灭火效果。若使用水基型灭火器，要注意避免水溅到电器设备上，以免造成触电事故。

（三）紧急疏散路线规划

1、疏散路线设置

根据食堂的布局和结构，科学合理地设置多条明确的紧急疏散路线，并在显著位置张贴疏散指示标志。这些疏散路线应考虑到食堂内不同区域的人员分布和流动情况，确保人员能够快速、安全地疏散。同时，要确保疏散路线畅通无阻，不得堆放杂物，以免影响疏散速度。定期对疏散路线进行检查和维护，确保疏散指示标志清晰可见，应急照明正常工作。在食堂的每个区域，都应设置明显的疏散指示标志，引导人员朝着安全出口疏散。

2、疏散引导工作

在紧急疏散过程中，安排专人负责引导人员疏散是确保人员有序撤离的关键。引导人员要熟悉疏散路线，提前进行培训和演练，掌握正确的疏散引导方法。在疏散过程中，引导人员要及时提醒人员注意安全，避免拥挤和踩踏事故的发生。对于行动不便的人员，要给予特别关注和帮助，确保他们能够安全疏散。同时，要保持冷静，指挥有序，确保疏散工作的顺利进行。在疏散结束后，要对人员进行清点，确保所有人员都已安全撤离。



疏散引导工作



消防演练

（四）消防演练频次要求

1、定期演练安排

每季度至少组织一次消防演练，这是提高员工消防安全意识和应急处置能力的重要措施。演练内容包括火灾报警、初期火灾扑救、人员疏散等环节，通过模拟真实的火灾场景，让员工亲身体验火灾的危险性和应对方法。在演练过程中，要严格按照应急预案进行操作，确保演练的真实性和有效性。同时，要对员工进行培训和指导，让他们熟悉消防设施的使用方法和疏散路线。通过定期的演练，员工能够在火灾发生时迅速、准确地做出反应，减少人员伤亡和财产损失。

2、演练效果评估

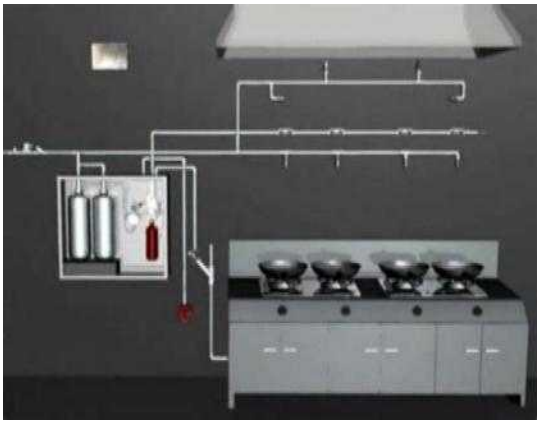
每次演练结束后，对演练效果进行评估是不断改进和完善应急预案的重要环节。总结经验教训，分析演练过程中存在的问题和不足之处，针对这些问题及时进行整改。同时，对员工的演练表现进行评价，激励员工积极参与消防演练，提高他们的消防安全意识和应急处置能力。评估结果要形成报告，向上级领导汇报，并在食堂内进行公示，让全体员工了解演练情况和改进措施。通过持续的评估和改进，不断提高食堂的消防安全管理水平。



（五）燃气设备安全管控

1、设备安装与维护

燃气设备的安装必须由专业人员进行，并严格符合相关安全标准。专业人员具备丰富的安装经验和专业知识，能够确保燃气设备的安装质量和安全性。在安装过程中，要对燃气管道进行严格的检查和测试，确保其无泄漏、无老化等问题。定期对燃气设备进行维护保养，检查燃气管道的连接部位是否牢固，阀门是否灵活，报警器是否正常工作等。若发现问题，要及时进行维修或更换，确保设备的安全运行。同时，要建立燃气设备的维护档案，记录设备的安装、维护、维修等情况，为设备的管理和维护提供依据。



燃气设备安装



燃气设备维护保养

2、使用操作规范

员工在使用燃气设备时，必须严格按照操作规程进行操作，不得违规使用。具体操作规范如下：

1）使用前，要检查燃气设备和管道是否正常，确认无泄漏等问题后再

开启阀门。

2）在使用过程中，要密切关注燃气设备的运行情况，如火焰颜色、燃烧状态等，发现异常要及时关闭阀门。

3）使用完毕后，及时关闭燃气阀门，确保无燃气泄漏。

4）定期对燃气设备进行清洁和保养，保持设备的清洁和良好运行状态。若员工违反操作规程，要进行严肃的批评教育和处罚，以确保燃气设备的安全使用。

2.具体实施方案及保障措施

（1）应急物资储备管理

（一）发电机维护保养记录

1、保养周期规划

为确保发电机始终处于良好的运行状态，我公司将制定科学合理的发电机保养周期。依据发电机的使用频率和运行状况，精确确定保养间隔时间。对于使用频率较高的发电机，适当缩短保养周期，增加检查和维护的频次；对于使用频率较低的发电机，也会按照规定的时间进行定期保养。同时，密切关注发电机的运行参数和性能表现，根据实际情况灵活调整保养计划。通过这种方式，保证发电机在各种情况下都能稳定运行，为食堂在突发停电等紧急情况下提供可靠的电力支持。

2、保养项目明细

详细记录发电机的保养项目，涵盖对发电机的各项关键部件的检查、清洁、润滑等工作。具体包括：

1）检查发电机的外观是否有损坏、变形等情况；

2）对发电机的电气系统进行检查，包括电线连接是否牢固、绝缘是否良好等；

3）检查发电机的冷却系统，确保冷却液的水位和质量符合要求；

4）对发电机的燃油系统进行检查，包括燃油滤清器的清洁和更换、燃油泵的工作情况等；

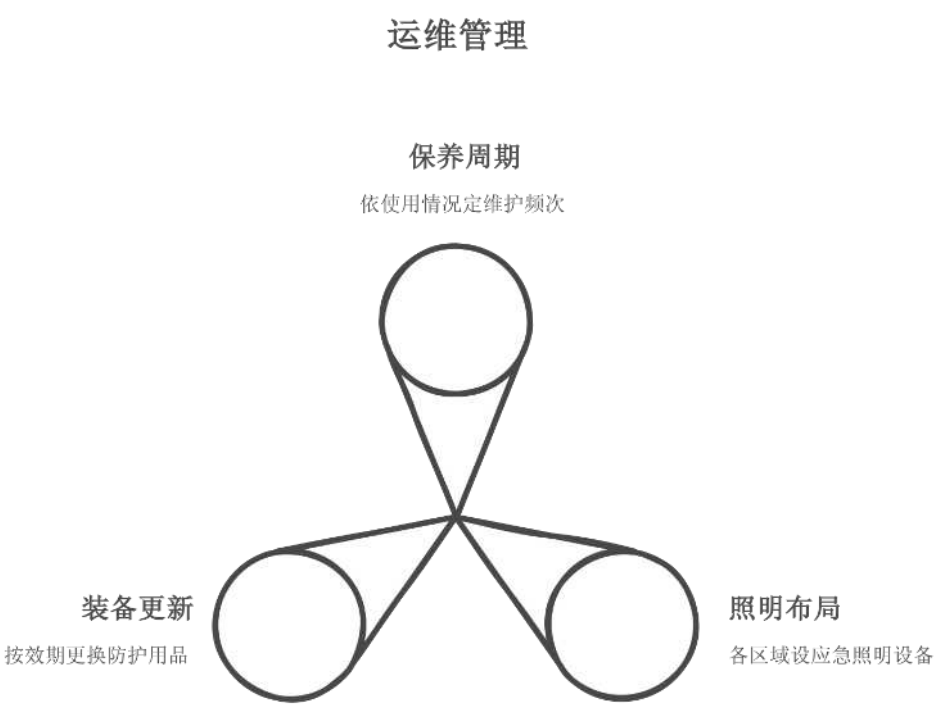
5）对发电机的润滑系统进行检查，确保机油的液位和质量符合要求，并进行必要的更换；

6）清洁发电机的空气滤清器，保证空气流通顺畅；

7）对发电机的启动系统进行检查，确保启动电机和电池的工作正常。通过对这些关键部件的细致保养，保证发电机的性能稳定。

3、保养结果记录

每次保养完成后，准确记录保养的结果，包括发电机的运行参数、部件状况等信息。记录发电机的电压、频率、温度等运行参数，与保养前的数据进行对比，评估保养效果。详细记录发电机各个部件的状况，如是否有磨损、损坏等情况，以及是否进行了更换或维修。同时，记录保养过程中发现的问题和解决方法，为后续的维护工作提供参考。将这些记录进行整理和归档，建立完善的发电机保养档案，以便随时查阅和分析。通过准确的保养结果记录，为后续的维护工作提供可靠的参考依据，及时发现潜在的问题并采取相应的措施。



（二）应急照明分布点位

1、餐厅照明布置

根据餐厅的布局和面积，合理布置应急照明设备。在餐厅的各个区域，如用餐区、通道、出入口等位置，均匀安装应急照明灯具。考虑到餐厅的人员流动情况，确保在紧急情况下餐厅内有足够的照明，能够清晰地照亮各个角落。同时，根据餐厅的装修风格和实际需求，选择合适的应急照明灯具，保证其美观性和实用性。定期对应急照明设备进行检查和维护，确保其在紧急情况下能够正常工作。通过合理的餐厅照明布置，为人员的安全疏散提供有力保障。

2、厨房照明设置

在厨房的关键区域设置应急照明，如炉灶、操作台面等。这些区域在正常情况下需要充足的照明，以保证厨房工作人员能够安全有序地进行操作。在突发停电情况时，应急照明设备能够及时提供照明，避免因光线不足而导

致的安全事故。选择具有防水、防潮性能的应急照明灯具，以适应厨房的特殊环境。定期对应急照明设备进行检查和维护，确保其在紧急情况下能够正常工作。同时，在厨房的通道和出入口等位置也设置应急照明灯具，为厨房工作人员的疏散提供便利。通过合理的厨房照明设置，保证厨房在紧急情况下的正常运行和人员安全。

3、通道照明规划

对食堂的通道进行照明规划，确保通道内的应急照明设备分布均匀。在通道的两侧墙壁上，按照一定的间距安装应急照明灯具，保证通道内的光线充足且均匀。考虑到通道的长度和宽度，合理调整灯具的安装位置和数量。在通道的转弯处和楼梯口等位置，增加应急照明灯具的数量，以提高照明效果。定期对应急照明设备进行检查和维护，确保其在紧急情况下能够正常工作。通过合理的通道照明规划，为人员疏散提供清晰的指示，避免在紧急情况下发生拥挤和踩踏等事故。

（三）防护装备定期更新

1、更新周期确定

根据防护装备的使用频率和有效期，确定在合理范围的更新周期。对于使用频率较高的防护装备，如口罩、手套等，缩短更新周期，确保其防护性能始终良好。对于使用频率较低的防护装备，如防护服等，按照其有效期进行定期更新。同时，密切关注防护装备的使用情况和质量变化，根据实际情况灵活调整更新周期。具体如下：

1）口罩根据使用时间和污染程度，每 2-4 小时更换一次；

2）手套在破损或污染后及时更换；

3）防护服按照其有效期进行定期更换。通过科学合理的更新周期确定，确保防护装备始终具备良好的防护性能。

2、更新标准制定

制定防护装备的更新标准，明确更新时所选用的防护装备应符合国家相关标准和食堂的实际需求。选用的口罩应符合国家标准，具有良好的过滤性能和透气性；手套应具有防切割、防穿刺等性能；防护服应具有防水、防病毒等功能。同时，考虑到食堂的工作环境和人员需求，选择舒适、耐用的防护装备。在更新防护装备时，严格按照更新标准进行采购和更换，确保所选用的防护装备质量可靠。通过制定明确的更新标准，保证防护装备的有效性和适用性。

3、更新记录保存

详细记录防护装备的更新情况，包括更新时间、更新数量、更新原因等信息。每次更新防护装备后，及时记录更新的具体时间和数量，以便进行统计和分析。记录更新原因，如防护装备的损坏、过期等情况，为后续的采购和管理提供参考。将这些记录进行整理和归档，建立完善的防护装备更新档案，以便随时查阅和追溯。通过详细的更新记录保存，实现对防护装备的有效管理和追溯，确保防护装备的更新工作规范、有序。

（2）应急小组建设机制

（一）成员资质审核标准

1、健康资质审核

应急小组成员的健康状况至关重要，持有有效健康证是加入应急小组

的基本条件。这一要求能确保成员在应急处理过程中，不会因自身健康问题影响工作的正常开展，同时也能避免可能的健康风险传播给其他人员或就餐人群。此外，对于非本市户籍人员，还须持有暂住证，这不仅是对人员身份合法性的一种验证，更保证了人员信息的可追溯性，以便在应急处理过程中能够更好地进行管理和协调。



健康资质审核

2、专业技能审核

厨师类人员在应急小组中承担着与餐饮相关的重要职责，必须持有本人餐饮相应等级证书，并且从事本行业三年以上。这样的要求能够保证他们在处理与餐饮相关的突发事件时，具备专业的技能和丰富的经验。对于其他成员，也应具备与应急处理相关的专业知识或技能，如急救知识、消防安全知识等。这些专业知识和技能将有助于他们在不同类型的突发事件中，能够迅速做出正确的反应，有效地进行应急处理。

3、政审条件审核

应急小组成员需符合机关工作人员的政审要求，这是确保应急处理工作能够顺利进行的重要保障。政治立场坚定、品德良好的成员，能够在应急处理过程中保守机密，维护单位的利益和形象。他们会以高度的责任感和使

命感，认真履行自己的职责，积极应对各种突发事件，为保障食堂的正常运行和就餐人员的安全贡献力量。



（二）季度演练计划表

1、第一季度演练计划

第一季度演练主要针对冬季可能出现的消防安全问题和临时停电停水情况。冬季气候寒冷，用火用电增多，火灾隐患较大，同时也可能出现因恶劣天气导致的停电停水情况。演练内容包括火灾应急疏散、备用发电机启动和应急照明设备的使用等。通过这些演练，能够检验应急小组在寒冷天气下的应急响应能力和设备操作的熟练程度。让成员熟悉火灾发生时的疏散流程，掌握备用发电机和应急照明设备的正确使用方法，确保在实际情况发生时能够迅速、有效地进行应对。

2、第二季度演练计划

第二季度演练重点关注食物中毒和突发公共卫生事件。夏季气温较高，食物容易变质，是食物中毒和公共卫生事件的高发季节。模拟食物中毒场景，进行人员救治、食品留样检测和现场消杀等操作。同时，针对可能出现的公

共卫生事件，开展人员管理、补位机制和公共场所消杀的演练。通过这些演练，提高应急小组应对夏季高发卫生问题的能力，确保在发生食物中毒或公共卫生事件时，能够及时采取有效的措施，保障就餐人员的健康和安全。

3、第三季度演练计划

第三季度演练结合夏季用气安全特点，进行用气安全事故的应急处理演练。夏季天气炎热，用气安全隐患增加，燃气泄漏等事故可能会对人员和财产造成严重威胁。演练内容包括燃气泄漏检测、紧急关闭阀门和通风换气等操作。此外，还将进行应急通讯联络的演练，确保与采购人、医疗、消防等部门的快速联动。通过这些演练，提高应急小组应对用气安全事故的能力，保障食堂的用气安全。



食物中毒应急演练

（三）技能培训课程设置

1、消防安全培训课程

消防安全培训课程涵盖火灾预防、火灾报警、灭火器使用、消防设施操作和火灾应急疏散等方面的知识和技能。在课程中，通过理论讲解，让应急小组成员了解消防安全法规和操作规程，明白火灾的危害和预防措施。同时，

进行实际操作演练，让成员亲身体验灭火器的使用、消防设施的操作等，提高他们在火灾发生时的应急处理能力。通过这样的培训，使成员能够在火灾发生时迅速做出正确的反应，有效地进行灭火和疏散，保障人员的生命安全和财产安全。



食品安全培训

2、食品安全培训课程

食品安全培训课程主要包括食品卫生标准、食品采购验收、食品加工操作规范、食品留样制度和食物中毒应急处理等内容。培训过程中，将结合实际案例，让成员深刻了解食品安全的重要性。通过学习食品卫生标准，成员能够掌握食品采购、加工、储存等环节的卫生要求；通过了解食品采购验收和加工操作规范，能够确保食品的质量安全；通过掌握食品留样制度和食物中毒应急处理方法，能够在发生食品安全问题时及时采取有效的措施。

3、应急救援培训课程

应急救援培训课程包括急救知识和技能培训，如心肺复苏、创伤包扎和骨折固定等。这些急救知识和技能在突发事件中能够挽救生命、减少伤害。同时，还将进行应急通讯联络、现场指挥和协调等方面的培训，提高应急小

组成员在突发事件中的救援能力和团队协作能力。通过培训，使成员能够在突发事件现场迅速组织救援行动，与其他部门进行有效的沟通和协调，提高应急处理的效率。



应急救援培训

（四）岗位责任分工明细

1、现场指挥岗位责任

现场指挥岗位在突发事件发生时起着至关重要的作用，负责进行全面的指挥和协调工作。现场指挥需要根据事件的具体情况，迅速制定应急处理方案，合理调配应急资源，指挥应急小组各成员开展工作，确保应急行动的高效有序进行。同时，现场指挥要及时向采购人及相关部门报告事件情况和处理进展，以便上级部门能够及时了解情况，做出正确的决策。

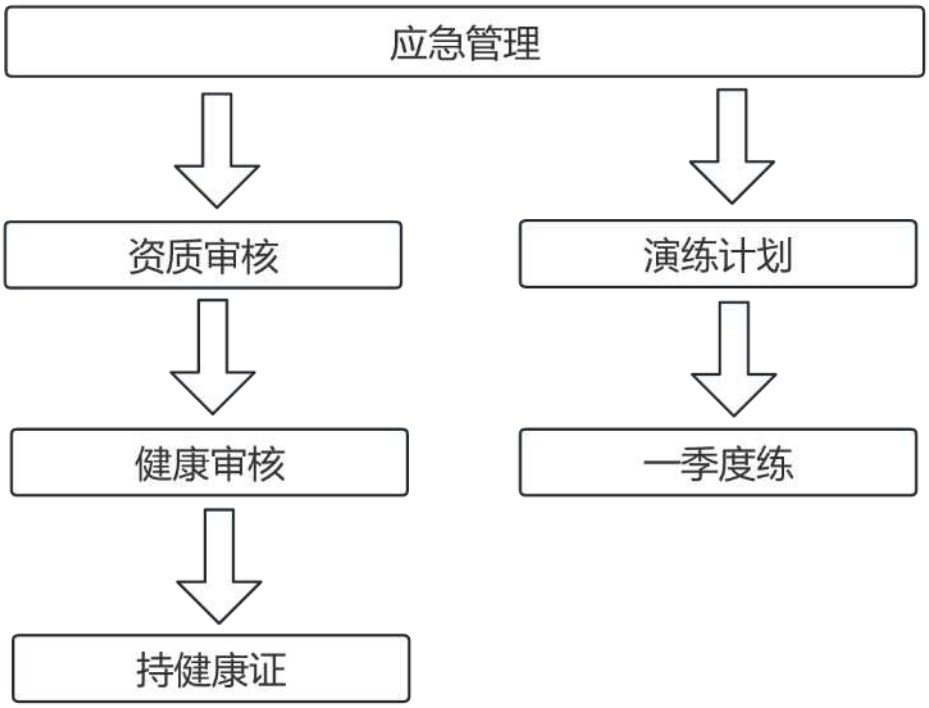
2、救援抢险岗位责任

救援抢险岗位主要负责在突发事件现场进行救援和抢险工作。在火灾、食物中毒等事件中，救援抢险人员需要迅速到达现场，进行人员救治、灭火、疏散等操作。这要求成员具备专业的救援技能和应急处理能力，能够在危险环境中迅速有效地开展工作。他们需要熟悉各种救援设备和工具的使用方

法，掌握不同类型突发事件的救援技巧，以确保在最短的时间内救出受困人员，减少损失。

3、后勤保障岗位责任

后勤保障岗位负责应急物资的储备、管理和供应工作。确保应急物资（如备用发电机、应急照明、食品留样设备等）的充足和完好，是保障应急处理工作顺利进行的基础。后勤保障人员要定期检查应急物资的数量和质量，及时补充和更新物资。同时，负责与采购人、医疗、消防等部门的沟通协调，保障信息的畅通和资源的及时调配。此外，后勤保障岗位还需关注物资的使用情况，合理安排物资的发放和使用，避免浪费。



（3）公共卫生事件响应

（一）场所消杀频次标准

1、日常消杀频次

（1）常规区域消杀

在日常情况下，我公司会对食堂的操作区、就餐区等常规区域，每日进行全面消杀。操作区是食品加工的核心区域，其卫生状况直接关系到食品安全，每日消杀能有效清除各类细菌和病毒，防止交叉污染。就餐区是人员聚集的地方，全面消杀可以为就餐人员提供一个整洁、卫生的环境，确保经营场所环境始终符合卫生标准。我公司会选用符合国家标准的消杀用品，严格按照操作规范进行消杀工作，不放过任何一个角落，保障常规区域的卫生安全。

（2）公共区域消杀

对于食堂的公共区域，如楼梯、电梯、卫生间等，每日至少进行两次消杀。楼梯和电梯是人员上下通行的必经之路，人员流动性大，容易沾染各种病菌，增加消杀频次能有效降低病毒传播的风险。卫生间是细菌滋生的高发区域，每日两次消杀可以保持空气清新，减少异味和细菌滋生，保障人员的健康安全。我公司会安排专人负责公共区域的消杀工作，确保消杀工作按时、高质量完成。



食堂公共区域消杀

2、特殊时期消杀

（1）突发卫生事件消杀

在突发公共卫生事件期间，我公司会增加公共场所消杀次数，对食堂的各个区域，包括操作区、就餐区、公共区域等，每日进行多次消杀。操作区作为食品加工的关键区域，增加消杀次数能最大程度保障食品安全，防止病毒通过食物传播。就餐区是人员密集场所，多次消杀可以降低人员感染的风险。公共区域人员流动性大，更需要加强消杀力度，确保环境安全。我公司会密切关注疫情动态，根据实际情况调整消杀方案，保障食堂环境始终安全可靠。

（2）高风险区域消杀

对于食堂内的高风险区域，如厨房、餐具清洗区等，在特殊时期加大消杀力度，增加消杀频次。厨房是食品加工的源头，餐具清洗区直接关系到餐具的卫生状况，这两个区域的卫生安全至关重要。加大消杀力度可以有效杀灭各种病菌，保障食品安全。我公司会选用专业的消杀设备和药剂，对高风险区域进行深度消杀，确保这些区域的卫生达到高标准。

3、消杀效果评估

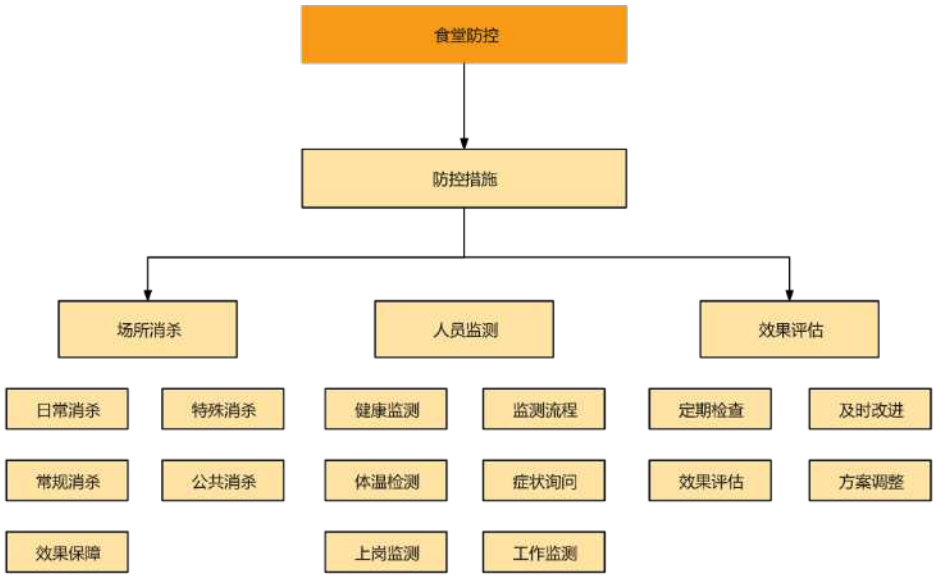
（1）定期检查评估

我公司会定期对食堂的消杀效果进行检查评估，确保消杀工作符合标准要求。通过专业的检测设备和方法，对各个区域的卫生指标进行检测，如细菌总数、病毒含量等。同时，还会检查消杀记录，确保消杀工作按时、按要求完成。只有通过严格的检查评估，才能保障人员的健康安全。我公司会

建立完善的评估体系，定期对消杀效果进行总结和分析，不断改进消杀工作。

（2）及时调整改进

根据检查评估结果，我公司会及时调整消杀方案和频次，不断改进消杀工作，提高消杀效果。如果发现某个区域的消杀效果不理想，会分析原因，采取针对性的措施进行改进，如增加消杀次数、更换消杀药剂等。同时，还会根据季节变化、疫情形势等因素，灵活调整消杀方案，确保消杀工作始终科学、有效。我公司会持续关注行业内的先进消杀技术和方法，不断提升自身的消杀水平。



（二）人员健康监测方案

1、健康监测内容

（1）体温检测

我公司会对食堂工作人员进行每日体温检测，确保体温正常，无发热等症状。体温检测是筛查发热人员的重要手段，能及时发现潜在的健康问题。每日上岗前，工作人员需在指定地点进行体温检测，使用经过校准的体温计，确保检测结果准确可靠。对于体温异常的人员，会立即采取进一步的检查和

隔离措施，防止疫情传播。我公司会建立体温检测记录档案，对每位工作人员的体温情况进行详细记录，以便追溯和分析。

（2）症状询问

我公司会询问工作人员是否有咳嗽、乏力、呼吸困难等症状，及时发现健康问题。除了体温检测，症状询问也是健康监测的重要环节。咳嗽、乏力、呼吸困难等症状可能是感染病毒的早期表现，及时发现并采取措施可以有效控制疫情扩散。在询问过程中，工作人员需如实报告自身的健康状况。我公司会安排专人负责症状询问工作，对询问结果进行详细记录。若发现工作人员有相关症状，会立即进行隔离观察，并安排就医检查。

2、监测流程安排

（1）上岗前监测

工作人员上岗前进行健康监测，合格后方可进入食堂工作，确保人员健康安全。上岗前监测包括体温检测和症状询问两个环节。工作人员需在规定时间内到达指定地点进行监测，由专人负责组织和记录。只有体温正常、无相关症状的工作人员才能进入食堂工作。对于不符合要求的人员，会禁止其上岗，并按照相关规定进行处理。我公司会严格执行上岗前监测制度，把好人员健康的第一关。

（2）工作中监测

在工作过程中，我公司会定期对工作人员进行健康监测，及时发现异常情况。工作中监测可以随时掌握工作人员的健康状况，防止在工作过程中出现健康问题而未被及时发现。我公司会根据工作实际情况，合理安排监测时间和频次。监测内容同样包括体温检测和症状询问。工作人员需积极配合监

测工作，如实报告自身情况。若发现异常情况，会立即采取相应的措施，保障食堂的正常运行和人员的健康安全。

3、异常情况处理

（1）症状隔离观察

如发现工作人员有发热、咳嗽等症状，我公司会立即进行隔离观察，并安排就医检查。隔离观察可以有效防止病毒传播，保护其他工作人员和就餐人员的健康。会将出现症状的工作人员转移到专门的隔离区域，避免与他人接触。同时，会及时联系医疗机构，安排专业医生对其进行检查和诊断。在隔离观察期间，会密切关注工作人员的症状变化，及时向医疗机构反馈情况。

（2）全面排查防控

对出现异常情况的工作人员进行全面排查，采取相应的防控措施，防止疫情扩散。全面排查包括了解该工作人员的活动轨迹、接触人员等信息，以便及时发现潜在的感染源。根据排查结果，会对相关区域进行重点消杀，对接触人员进行健康监测和隔离观察。我公司会积极配合相关部门的工作，严格落实各项防控措施，确保疫情得到有效控制。



（八）与前任餐饮服务企业的交接方案及本项目合同终止时的移交方案

⑧与前任餐饮服务企业的交接方案及本项目合同终止时的移交方案。例如现场交接查验、人员安置、费用结转、物品移交，图纸档案、相关资料、工具器材、相关钥匙和办公场所等交接安排。如果采购人有安置原餐饮服务人员的要求，投标人还应提供对原餐饮服务人员的吸纳安置方案。

1.与前任餐饮服务企业的交接方案

（1）交接计划制定与时间安排

（一）交接时间节点确认

为确保与前任餐饮服务企业的交接工作顺利进行，且不影响食堂正常供餐，将确认明确的交接时间节点。综合考虑食堂运营的实际情况，会选择在非用餐高峰时段进行交接，以减少对正常餐饮供应的影响。提前与前任餐饮服务企业进行深入沟通协调，就交接时间达成一致意见。明确各个关键环节的时间点，如设备设施交接时间、食材库存盘点时间等，确保双方能够按照确定的时间节点有序开展交接工作，保障食堂运营的连续性和稳定性。

（二）交接内容清单编制

编制详细的交接内容清单，全面涵盖设备设施、食材库存、供应商信息、服务记录等方面。对于设备设施，安排专业人员进行全面检查和登记，详细记录设备的型号、规格、使用状况等信息，确保其完好无损且能够正常使用。对食材库存进行细致盘点，准确记录数量、品种和保质期等信息，避免出现食材过期或短缺的情况。收集整理供应商信息，包括联系方式、供应产品、合作条款等，为后续的采购工作提供便利。同时，认真整理服务记录，如客

户反馈、投诉处理情况等，以便了解食堂的服务质量和存在的问题。通过编制详细的交接内容清单，为交接工作提供清晰的依据，确保交接工作的准确性和完整性。

（三）交接流程设计

设计科学合理的交接流程，明确各个环节的操作步骤和要求。安排专人负责与前任餐饮服务企业对接，进行资料的收集和整理工作。按照交接内容清单进行现场清点和核对，确保账物相符。对于重要的信息和资料，要求双方签字确认，明确责任归属。在交接过程中，建立有效的沟通机制，及时解决出现的问题，确保交接工作的顺利进行。交接完成后，对交接工作进行全面总结和评估，分析交接过程中存在的问题和不足之处，为后续的运营提供经验和参考，不断优化食堂的管理和服务。

（四）责任分工明确

明确双方在交接过程中的责任分工，确保各项工作有人负责、有人落实。安排专人负责与前任餐饮服务企业进行对接，协调解决交接过程中出现的问题。对于设备设施的交接，由专业技术人员进行检查和验收，确保其质量和性能符合要求。对于食材库存的交接，由仓库管理人员进行盘点和记录，保证数量和质量的准确性。对于供应商信息和服务记录的交接，由相关业务人员进行收集和整理，确保信息的完整性和准确性。通过明确责任分工，提高交接工作的效率和质量，避免出现推诿扯皮的现象，保障交接工作的顺利完成。

（2）设备设施交接管理

（一）设备设施清点验收

我公司将依据招标方提供的设备设施清单，与前任餐饮服务企业共同对食堂内的设备设施进行全面清点。这一过程将涵盖厨房烹饪设备、冷藏设备、餐具、桌椅等各类设施，确保数量准确无误。在清点过程中，不仅会仔细核对设备设施的数量，还会对其外观进行检查，查看是否存在损坏、磨损等情况。同时，会详细记录设备设施的品牌、型号、规格等详细信息，为后续的管理和维护提供准确的数据支持。此外，对于一些关键设备，还会进行功能测试，确保其能够正常运行，满足食堂的日常运营需求。通过这样全面细致的清点验收工作，能够确保设备设施的交接准确无误，为后续的餐饮服务提供坚实的基础。



厨房

烹饪设备



餐具



桌椅



设备

功能测试

（二）设备使用状态记录

在交接过程中，我公司会对设备设施的使用状态进行详细记录。首先，会测试设备设施的运行情况，检查其性能是否正常，能否满足食堂的日常运营需求。对于一些大型设备，会进行长时间的运行测试，观察其稳定性和可靠性。同时，会记录设备设施的使用年限、维修保养记录、故障历史等信息，为后续的使用和维护提供参考。这些记录将有助于及时发现设备设施存在的潜在问题，提前制定维护计划，减少设备故障对食堂运营的影响。此外，还会对设备设施的操作手册、保修卡等相关资料进行整理和归档，方便后续

的查阅和使用。通过对设备使用状态的详细记录，能够更好地管理和维护设备设施，提高食堂的运营效率。

（三）交接确认手续办理

在完成设备设施的清点验收和使用状态记录后，我公司会与前任餐饮服务企业办理交接确认手续。双方将签署交接确认文件，明确设备设施的交接情况和双方的责任。交接确认文件将详细列出设备设施的名称、数量、型号、状态等信息，以及交接的时间和地点。同时，文件中还会明确双方在设备设施交接后的权利和义务，确保交接工作的合法性和有效性。在签署交接确认文件之前，双方会对文件内容进行仔细核对，确保信息的准确性和完整性。交接确认文件将作为交接工作的重要依据，在后续的管理和维护过程中，若出现任何问题，都可以依据该文件进行追溯和处理。通过办理交接确认手续，能够保障设备设施交接的顺利进行，避免出现纠纷和争议。



交接确认手续办理



（3）食材库存交接处理

（一）库存数量清点核实

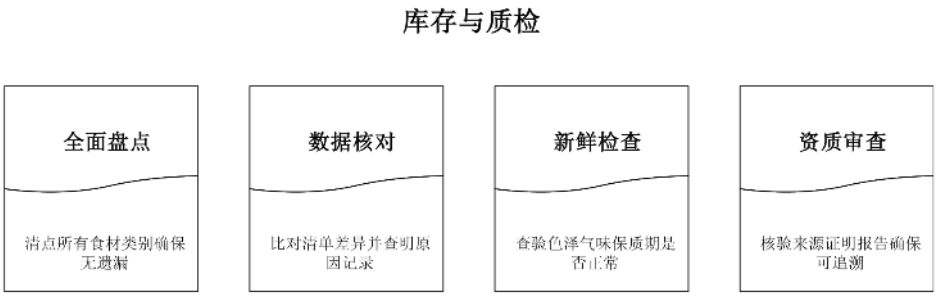
1、详细盘点库存

我公司会对食堂内各类食材的库存数量展开全面且细致的盘点工作。此过程会涵盖主食、副食、调料、生鲜等所有食材品类，确保不遗漏任何一项库存物资。在盘点主食时，会精确到每一袋大米、每一包面粉的具体数量；对于副食，会详细记录各类罐头、干货的库存；生鲜食材则会按照不同的种类和规格进行清点。通过这样严谨的盘点方式，为后续的库存管理和食材供应提供准确的数据基础。

2、数据记录与核对

我公司会将盘点得到的实际库存数量详细记录下来，并与前任餐饮服务企业提供的库存清单进行逐一核对。在核对过程中，若发现数量差异，会

及时与对方沟通确认，查明原因并做好记录。若存在记录误差，会要求对方提供相关的凭证进行核实；若因损耗等原因导致数量不符，会详细记录损耗的情况和原因。确保库存数据的准确性和可靠性，为后续的食材采购和使用提供科学依据。



（二）食材质量安全检验

1、食材新鲜度检查

我公司会仔细检查食材的新鲜程度，查看食材的色泽、气味、质地等是否正常。对于易腐坏的生鲜食材，会重点检查其保质期和保存条件是否符合要求。在检查肉类时，会观察其颜色是否鲜艳、有无异味；检查蔬菜时，会查看其是否鲜嫩、有无腐烂迹象。对于超出保质期或保存条件不符合要求的食材，会坚决进行处理，以保障食品安全。



蔬菜新鲜度检查

2、资质文件审查

我公司会要求前任餐饮服务企业提供食材的供货渠道、资质证明、检验报告等相关文件。审查时，会确认食材的来源是否合法合规，是否具备可追溯性。若供货渠道不明确或资质证明不全，会对相关食材的安全性产生质疑。会严格审查检验报告的真实性和有效性，确保食材符合食品安全标准。通过这些措施，保障食堂所使用的食材质量安全可靠。

（4）供应商信息与服务记录移交

（一）供应商资质文件交接

将全面交接前任餐饮服务企业的供应商资质文件，涵盖营业执照、食品经营许可证、卫生许可证等合法经营证明。为保证文件完整有效，会明确交接时间节点，并安排专人负责。交接过程中，会仔细核对文件的有效期、经营范围等关键信息，确保与实际供应情况相符。同时，建立详细的文件交接清单，记录每份文件的名称、编号、份数等信息，双方签字确认，以便追溯查询。通过严谨的交接流程，为后续餐饮服务的食材供应提供可靠的资质保障，确保食材来源合法合规。

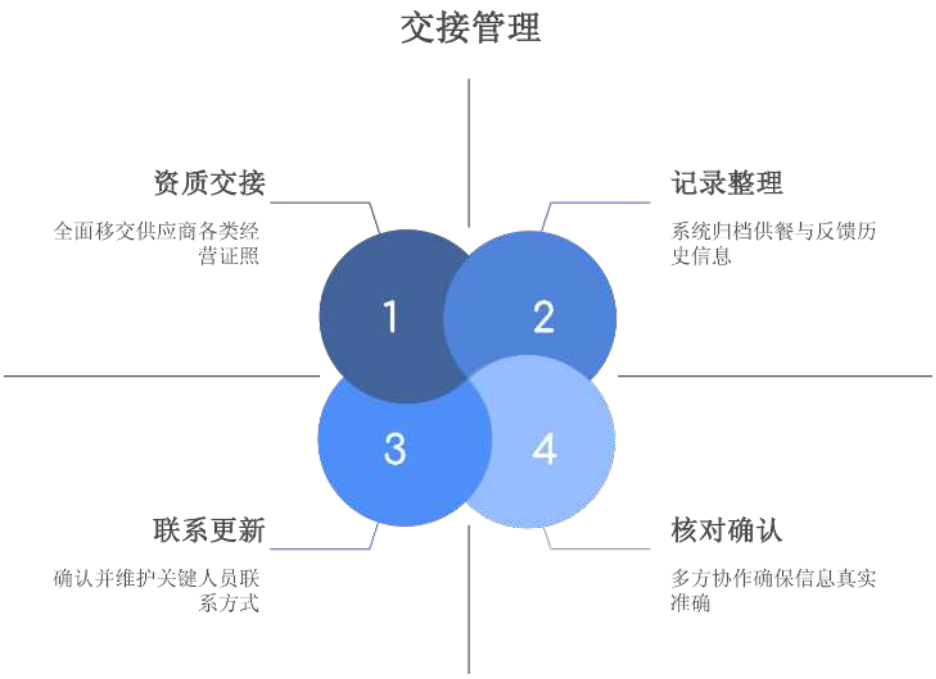
（二）服务历史记录整理

会系统整理前任餐饮服务企业的服务历史记录，包括供餐记录、客户反馈信息、食品安全事件处理记录等。在整理过程中，会对记录进行分类归档，按照时间顺序和事件类型进行清晰标注。通过分析这些记录，能够清晰呈现服务质量、客户满意度以及存在的问题。整理完成后，会与招标方和前任企业进行详细核对，邀请相关人员共同参与，确保记录的真实性和准确性。对

于存在疑问的记录，会进一步调查核实，补充缺失信息。这些整理后的记录将为后续服务的改进和提升提供有力参考，帮助制定更符合需求的餐饮服务方案。

（三）关键联系人信息更新

将及时更新供应商和相关服务环节的关键联系人信息，包括供应商负责人、业务对接人以及服务记录中的重要联系人。准确记录他们的电话、邮箱等联系方式，并建立联系人信息数据库，方便查询和管理。在交接过程中，会与这些关键联系人进行沟通确认，了解人员变动情况，确保信息的最新性和有效性。同时，会告知关键联系人后续的沟通流程和注意事项，以便在餐饮服务过程中能够及时、高效地与各方进行沟通协调。通过保持信息的畅通，保障供餐的顺利进行，避免因信息不畅导致的供应延误或其他问题。



2.本项目合同终止时的移交方案

（1）设备设施与资产移交

（一）设备设施全面检查

合同终止前，将对食堂设备设施开展全面检查，确保处于完好和完整状态。检查范围广泛，涵盖厨房烹饪设备、冷藏设备、清洁设备等所有由招标方提供使用的设备设施。检查过程中，将针对设备设施的运行状况、损坏情况进行详细记录。若发现设备设施存在损坏或故障，会立即安排专业人员进行维修。对于一些轻微损坏，会当场修复；对于较为严重的问题，也会在最短时间内处理，以保障设备设施正常运行，为后续移交做好充分准备。

为确保检查的全面性和准确性，将制定详细的检查清单和流程。检查人员会严格按照清单进行逐一核对，不放过任何一个细节。同时，会对设备设施的使用情况进行评估，判断是否存在潜在的安全隐患。若发现安全隐患，会及时采取措施进行排除，确保设备设施的安全运行。此外，还会对设备设施的清洁情况进行检查，确保其符合卫生标准。



食堂设备设施检查



设备损坏维修

（二）资产清单编制确认

将对食堂内的资产进行全面整理，并编制详细的资产清单。资产范围广

泛，包括但不限于设备设施、工具用具、财务资料、服务记录等。编制资产清单时，会确保记录的准确性和完整性，详细明确各项资产的名称、规格、数量、购置时间等信息。为保证清单的准确性，会安排专人对资产进行逐一核对和登记。

编制完成后，会与招标方共同对资产清单进行确认。双方将仔细核对清单中的每一项内容，确保对资产的情况达成一致。若在确认过程中发现任何差异，会及时进行沟通和调整，直至双方满意为止。确认无误后，双方将在资产清单上签字盖章，作为资产移交的重要依据。

（三）折旧评估与赔偿处理

依据相关规定和合同条款，将对设备设施进行折旧评估。评估过程中，会充分考虑设备设施的使用年限、损坏程度等因素，以确定其折旧价值。若存在因我方人为损坏或使用不当导致设备提前报废的情况，会严格按照折旧价的 20%-90%进行赔偿处理。在赔偿处理过程中，会与招标方进行充分沟通，确保赔偿金额的合理性和公正性。

为保证评估的准确性和公正性，将邀请专业的评估机构进行评估。评估机构会根据相关标准和规范，对设备设施进行全面评估，并出具详细的评估报告。在赔偿处理过程中，会严格按照评估报告的结果进行赔偿。同时，会积极采取措施，减少因设备损坏给招标方带来的损失。对于一些可以修复的设备，会及时进行修复；对于无法修复的设备，会及时进行更换。

（四）移交验收手续办理

完成设备设施检查、资产清单确认以及折旧评估与赔偿处理后，将与招标方共同进行移交验收。双方会按照资产清单对设备设施、工具用具、财务

资料、服务记录等进行逐一清点，确保各项资产与清单记录相符。清点过程中，会安排专人负责记录和核对，确保每一项资产都能准确无误地移交。

若在清点过程中发现任何差异，会及时查明原因并进行调整。对于一些遗漏或错误的记录，会及时进行更正；对于一些损坏或丢失的资产，会按照相关规定进行处理。完成清点验收后，将办理正式的移交手续，双方签字确认。移交手续办理完成后，会将相关资料进行整理和归档，以备后续查询和使用。同时，会对整个移交过程进行总结和反思，不断完善设备设施与资产移交的管理流程。

（2）财务资料与服务记录整理

（一）财务账目核对清算

合同终止前，会对食堂财务账目开展全面核对清算工作。会严格审查各项收支明细，保证账目准确无误、清晰可查。针对采购费用、人员工资、设备维护等支出项目，以及餐饮收入、其他业务收入等收入项目，进行细致梳理与核算。会对食材采购的每一笔费用进行核对，确保价格合理、数量准确；对人员工资的计算和发放进行审查，保证符合劳动法规定和合同约定；对设备维护费用进行核实，查看是否存在不必要的支出。同时，会对与招标方的往来账目进行核对，保证双方财务数据一致。通过准确的财务账目核对清算，为后续的移交工作提供坚实的财务基础。

（二）服务档案系统整理

将全面系统地整理服务档案，涵盖食堂运营期间的各类服务记录。供餐情况记录了每天的菜品种类、供应数量、就餐人数等信息，能反映食堂的运

营规模和服务能力。客户反馈则包括了就餐人员对菜品口味、服务质量、环境卫生等方面的评价，是了解食堂服务质量的重要依据。投诉处理结果记录了对客户投诉的处理过程和结果，体现了食堂解决问题的能力和态度。会按照时间顺序和类别进行分类整理，建立清晰的档案索引，便于快速查询和检索。

1）按时间顺序将档案分为不同的时间段，如每月、每季度、每年。

2）按类别将档案分为供餐记录、客户反馈、投诉处理等。

3）建立电子档案系统，方便存储和查询。通过系统整理服务档案，能够完整呈现食堂服务的全过程和质量状况，为招标方了解食堂运营情况提供详细资料。

（三）重要文件归档备份

对食堂运营过程中的重要文件进行归档备份。这些文件包括合同协议、资质证书、员工档案、培训记录等。合同协议规定了双方的权利和义务，是合作的重要依据；资质证书证明了食堂的经营资格和能力；员工档案记录了员工的基本信息、工作经历、培训情况等；培训记录则反映了员工的专业技能和服务水平。会将文件进行分类装订，存放在专门的档案柜中，并建立电子档案进行备份，确保文件的安全性和完整性。同时，会对重要文件的存储位置和备份方式进行详细记录，以便在需要时能够及时查阅和使用。对于合同协议，会按照签订时间和合同类型进行分类存放；对于资质证书，会进行扫描备份，并存放在安全的服务器中；对于员工档案和培训记录，会建立纸质档案和电子档案，方便管理和查询。



重要文件归档备份

（3）人员交接与培训安排

（一）关键岗位人员交接

1、人员信息整理

在合同终止前，会对关键岗位人员信息展开全面且细致的整理工作。人员基本资料涵盖姓名、联系方式、入职时间等，这些信息有助于新接手人员快速了解同事。岗位职责的梳理清晰明确，能让后续人员知晓工作重点。工作经验的记录可作为参考，为解决实际问题提供思路。技能证书的整理确保人员具备相应的专业能力。通过对这些内容的整理，保证信息完整准确，为交接工作提供详实可靠的依据，使后续工作能够顺利衔接。

2、工作交接安排

会组织关键岗位人员进行有序的工作交接，明确交接的具体内容与详细流程。未完成工作任务的交接能让新人员迅速了解工作进度，重要客户信息的传递有助于维护客户关系，业务流程的讲解可使新人员尽快熟悉工作环节。同时，安排专人对交接过程进行监督，确保交接工作严谨、顺利完成，

避免出现信息遗漏或工作中断的情况，保障食堂后续运营不受影响。

（二）后续服务团队培训

1、培训计划制定

根据食堂运营需求和后续服务团队人员的实际情况，制定详细且有针对性的培训计划。培训内容丰富多样，包含食品安全知识，确保团队人员严格遵守相关法规，保障食品质量安全；餐饮服务技能培训，提升服务的专业性和高效性；成本控制方法的学习，有助于在保证服务质量的前提下，合理控制成本；客户服务技巧的传授，能提高客户满意度。通过这些培训内容，确保团队人员具备相应的专业能力，为食堂的优质运营提供有力支持。

2、培训效果评估

培训结束后，会对后续服务团队人员进行全面的考核评估，以检验培训效果。评估方式多样化，理论考试可考查人员对知识的掌握程度，实际操作考核能直观了解其技能运用能力，客户满意度调查则从实际服务效果方面进行评价。根据评估结果，对培训计划进行科学调整和完善，针对薄弱环节加强培训，为食堂持续提供优质服务奠定坚实基础。

（4）应急预案与过渡期保障

（一）突发情况应对预案

合同终止期间，突发情况或影响食堂正常运营与移交工作。为此，制定全面突发情况应对预案。针对食品安全问题，移交期间若发生食品安全事件，立即启动食品安全应急预案，封存剩余食品，配合相关部门调查，提供食材采购信息和加工记录。同时，妥善安置和救治受影响就餐人员。对于设备故障，安排专业维修人员随时待命，设备出现故障时，迅速维修或更换，确保食堂正常运转。若遇不可抗力因素，如自然灾害、公共卫生事件等，及时与招标方沟通，共同商讨解决方案，确保食堂运营和移交工作安全稳定。

为确保预案有效执行，明确各岗位人员的职责和分工，定期组织应急演练，提高员工的应急处理能力。建立应急物



食品安全应急预案启动



设备故障维修

资储备库，储备必要的应急物

资，如食品、药品、维修工具

等，以应对突发情况。

（二）过渡期服务保障措施

为确保合同终止过渡期内食堂餐饮服务不受影响，制定系列服务保障措施。人员安排上，保持原服务团队稳定，确保餐品质量和供应稳定。加强员工培训，提高服务意识和应急处理能力。食材供应方面，与长期合作供应商密切沟通，确保食材稳定供应。提前做好食材储备工作，应对可能的供应中断情况。服务质量上，严格执行食品安全和卫生标准，加强餐品质量监控，确保餐饮服务符合合同要求。

继续提供增值服务，如就餐环境管理、餐具消毒、配送服务等，为就餐人员提供优质服务体验。建立服务监督机制，定期收集就餐人员的意见和建议，及时调整服务策略，提高服务质量。

（三）客户沟通与协调机制

建立有效客户沟通与协调机制，确保合同终止期间及时了解招标方和就餐人员需求与意见。安排专人与招标方沟通，定期汇报食堂运营情况和移交工作进展。及时响应招标方要求和建议，整改优化存在的问题。通过多种渠道收集就餐人员反馈意见，如设立意见箱、开展问卷调查等。对反馈问题分类整理，制定改进措施，并及时向就餐人员反馈处理结果。

加强与招标方的沟通协调，共同解决食堂运营和移交过程中出现的问题。定期召开沟通协调会议，总结工作进展，制定下一步工作计划。通过加强沟通与协调，提高客户满意度，保障食堂平稳过渡和顺利移交。



沟通协调会议召开

（九）对外委托专项服务的情况说明

⑨对外委托专项服务的情况说明。投标人需要将本项目中的某些专项服务委托其他专业性服务企业承担的，应当说明拟委托专项服务的名称、内容、金额以及受托企业的情况，并提供受托企业相应的资格证明。如果与本项目有关而非投标人委托，投标人也有义务代表招标人对的外来服务予以配合并实施监管。

1.专项服务委托流程管理

（一）专项服务事前申报流程

1、提交书面申请

在对外委托专项服务前，会严格遵循规定向招标方提交书面申请。申请中会详细且明确地阐述委托服务内容，精确界定服务的范围、目标和具体要求；清晰说明服务方资质，涵盖服务方的经营许可、相关专业认证等，以确保其具备提供优质服务的能力；精心制定服务方案，对服务的流程、步骤以及预期达到的效果进行规划；科学合理地进行费用预算，对服务所需的各项费用进行细致核算。只有待获得招标方的书面批准后，才会实施该委托服务，以保障整个委托流程的合规性和有序性。

2、获批后方可实施

只有在取得招标方对书面申请的批准后，才会严格按照申请中所提及的内容开展委托服务。从服务的具体内容、服务的执行方式到费用的使用等各个方面，都会严格遵循申请中的规划，确保整个委托流程符合招标方的要求和规定。在实施过程中，会密切关注服务的进展情况，及时解决出现的问题，以保障服务能够顺利、高效地完成，为项目的顺利推进提供有力支持。

（二）服务商资质审查标准

1、具备合法资质

筛选的服务商须具备合法的经营资质，这是保障服务合法性和规范性的基础。合法的经营资质包括但不限于营业执照、相关行业的许可证等，确保其服务活动在法律允许的范围内进行。只有具备合法资质的服务商，才能为服务的质量和可靠性提供保障，避免因资质问题导致的服务风险和法律纠纷，从而为项目的顺利实施提供有力的支持。

2、丰富服务经验

优先选择具有良好信誉以及丰富机关食堂服务经验的服务商。这样的服务商更能理解机关食堂的特殊需求，保障服务质量和效果。具有丰富经验的服务商在食材采购、菜品搭配、食品安全管理等方面都有成熟的模式和方法，能够更好地满足机关食堂的要求。具体来说，在食材采购上，他们能确保食材的新鲜度和安全性；在菜品搭配上，能根据机关人员的口味和营养需求进行合理安排；在食品安全管理上，能严格遵守相关法规和标准，有效预防食品安全事故的发生。

（三）委托服务合同备案要求

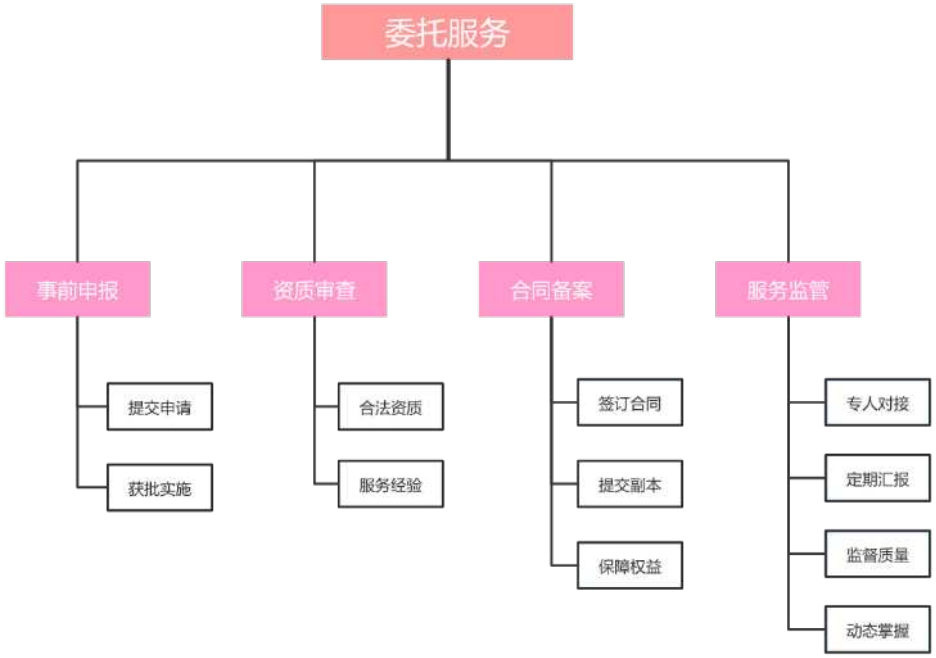
1、签订规范合同

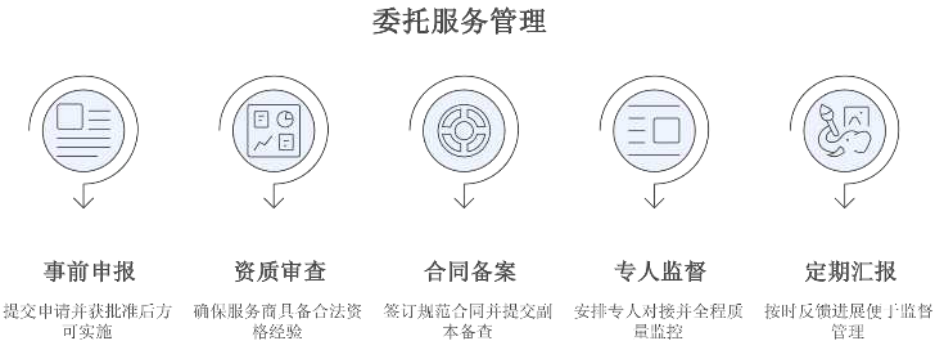
与选定的服务商签订规范的服务合同，合同中会明确双方的权利和义务、服务内容、服务标准、费用结算等关键条款。明确双方的权利和义务，能确保双方在服务过程中有清晰的责任界定；详细规定服务内容和服务标准，能为服务的质量提供明确的衡量依据；合理确定费用结算方式，能保障双方的经济利益。通过签订规范的合同，能保障双方的合法权益，为委托服

务的顺利进行提供坚实的法律保障。

2、提交合同副本

在签订合同后，会将合同副本提交给招标方备案。提交合同副本能使招标方能够及时了解委托服务的具体情况，包括服务的内容、标准、费用等关键信息，便于招标方进行监督和管理。招标方可以根据合同的内容对服务的执行情况进行检查和评估，确保服务符合要求，保障项目的顺利推进。





（四）服务过程监管机制

1、专人对接监督

安排专人与服务商进行对接，并对委托服务的质量进行监督。对接人员会深入了解服务的进展情况，及时与服务商沟通协调，解决服务过程中出现的问题。在监督过程中，会严格按照国家及地方相关标准进行检查，对服务的各个环节进行细致评估，确保服务符合质量要求。通过专人对接监督，能保障服务的质量和效果，为项目的成功实施提供有力保障。



专人对接监督

2、定期汇报结果

会定期向招标方汇报服务进展及结果，汇报内容包括服务的完成情况、遇到的问题及解决方案等。通过定期汇报，能让招标方及时掌握委托服务的动态，以便招标方做出相应的决策和指导。招标方可以根据汇报的情况，对服务进行调整和优化，确保服务能够更好地满足项目的需求，推动项目的顺利进行。



定期汇报结果

2.虫害防治专项服务方案

（一）四害防治服务标准

1、事前申报流程

开展四害防治服务前，我公司会向招标方提交书面申请。此申请将明确委托服务内容，涵盖灭蟑螂、灭蚁、灭蝇、灭鼠等具体项目。同时，会详细说明服务方资质，确保其具备合法资质、良好信誉以及丰富的机关食堂服务经验。此外，还会提供详尽的服务方案，包括服务的具体方式、时间安排等。并且，会提交费用预算，待获得招标方书面批准后，才会实施服务，以确保整个服务流程的规范和有序。

2、服务质量标准

在四害防治服务过程中，我公司要求服务严格符合国家及地方相关标准。对于灭蟑螂、灭蚁、灭蝇、灭鼠等服务，要切实达到有效降低害虫密度的效果，全力保障食堂环境的卫生安全。会安排专人对接并监督委托服务质量，定期向招标方汇报服务进展及结果，通过持续的监督和反馈，确保服务达到预期的防治效果。



四害防治服务质量监督

3、合同备案要求

选择具备条件的服务商后，我公司会签订规范的服务合同，并将合同副本提交招标方备案。合同中会清晰明确双方的权利和义务，包括服务的内容、标准、费用、违约责任等，以此保障服务的顺利进行和双方的合法权益，为四害防治服务提供坚实的法律保障。

（二）专业消杀团队配置

1、团队资质筛选

我公司在筛选专业消杀团队时，会进行严格审查。要求团队必须具备合法的经营资质和相关的消杀服务许可证。会查看团队的服务案例和客户评价，以此确保其具有良好的信誉和丰富的机关食堂四害防治服务经验，能够胜任本项目的消杀工作。具体来说，会考察团队过往在机关食堂的消杀业绩，

以及客户对其服务质量、效果的反馈。

此外，还会关注团队的服务态度和响应速度，确保在服务过程中能够及时、高效地解决问题。只有通过全面、严格的筛选，才能挑选出最适合本项目的专业消杀团队。

2、人员专业能力

专业消杀团队的人员需具备扎实的专业消杀技能和知识，熟悉各种害虫的生活习性和防治方法。团队成员应持有相关的职业资格证书，并且经过专业的培训，能够熟练使用各种消杀设备和药剂。在实际操作中，能够根据不同害虫的特点和食堂的实际环境，制定科学合理的消杀方案，确保消杀工作的安全和有效。

同时，团队会定期组织内部培训和技术交流，不断提升人员的专业水平和应对复杂情况的能力。通过持续的学习和实践，确保团队始终保持较高的专业素养。

3、团队应急能力

我公司要求专业消杀团队具备良好的应急响应能力，能够在突发虫害情况下迅速做出反应。团队会制定完善的应急预案，确保在接到应急通知后，能够及时调配人员和物资，快速到达现场进行处理。在应急处理过程中，会遵循科学、高效的原则，采取有效的措施控制虫害的扩散，保障食堂的正常运行。

此外，团队还会定期进行应急演练，提高团队成员的应急处理能力和协同配合能力。通过不断的演练和改进，确保在面对突发虫害时能够做到快速、准确、有效地应对。

（三）突发虫害应急响应

1、应急机制建立

我公司会建立突发虫害应急机制，要求委托服务商积极配合我方应急预案。会制定详细的应急响应流程，明确在发现突发虫害时，相关人员的职责和行动步骤。从虫害的发现、报告，到应急人员的调配、物资的准备，再到现场的处理和后续的跟踪评估，每个环节都有明确的规定和要求，确保能够快速、有效地应对虫害问题。

同时，会定期对应急机制进行检查和评估，根据实际情况进行调整和完善，确保应急机制的科学性和有效性。

2、快速响应保障

在突发虫害情况下，我公司要求委托服务商提供快速响应支持。服务商应安排专人值班，确保在接到通知后，能够在合理时间内到达现场进行处理。会准备充足的消杀设备和药剂，以满足应急处理的需要。具体而言，会建立物资储备清单，定期检查和补充物资，确保物资的充足和有效。

①值班人员需保持 24 小时通讯畅通，确保信息传递的及时和准确。

②制定快速到达现场的路线和方案，提高响应速度。

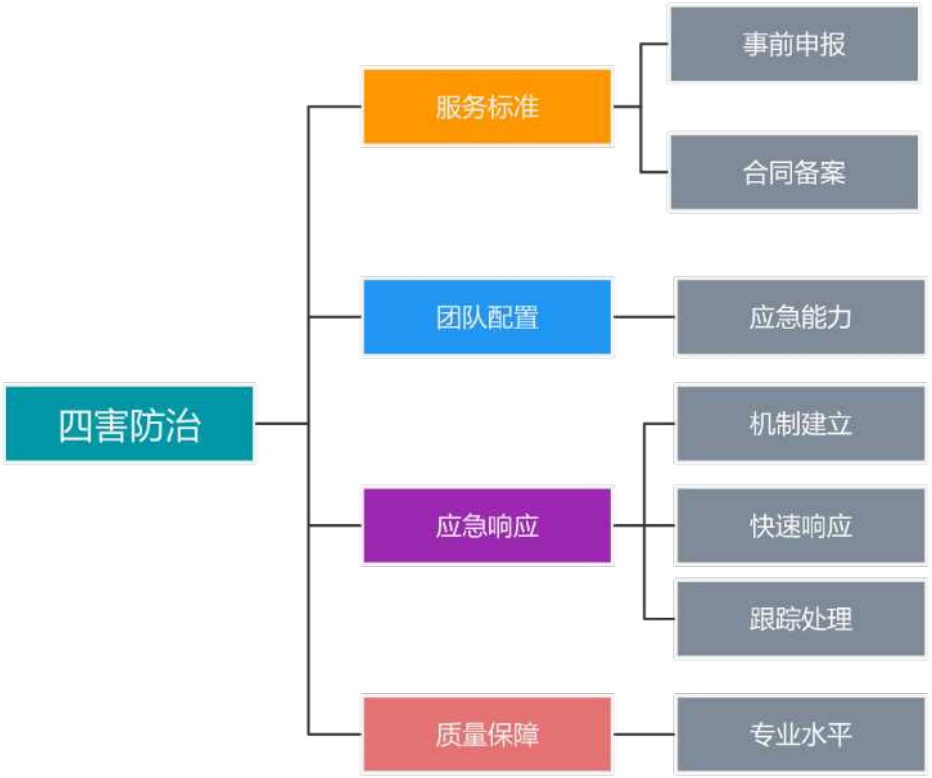
③对消杀设备和药剂进行定期维护和检查，确保其性能良好。

3、后续跟踪处理

在应急处理后，我公司会对虫害防治效果进行跟踪评估。安排专人定期检查食堂的虫害情况，确保虫害得到彻底控制。会总结应急处理过程中的经验教训，对应急预案进行优化和完善，提高应对突发虫害的能力。

同时，会将跟踪评估结果及时反馈给招标方，让招标方了解虫害防治的

进展和效果。通过持续的跟踪和改进，不断提升虫害防治的水平和质量。



3. 设备维保专项服务安排

（一）厨房设备定期维护计划

1、日常巡检维护

我公司会制定严谨的厨房设备日常巡检计划，安排专业人员每日对厨房设备开展巡检工作。巡检过程中，仔细检查设备的运行状况，查看其是否能够正常运转，有无异常噪音或振动。同时，检查设备外观是否完好，有无损坏、变形等情况，还要排查是否存在安全隐患，如漏电、漏气等。对于巡检中发现的问题，巡检人员会及时进行详细记录，包括问题的具体表现、发现时间等。根据问题的严重程度，采取相应的处理措施。对于简单的问题，巡检人员会当场进行维修；若需要更换零部件，会及时进行更换；对于较为

复杂的问题，会立即联系专业维保单位进行处理，以确保厨房设备的正常运行。

2、定期全面维护

我公司将依据设备的使用说明书和相关标准，制定科学的厨房设备定期全面维护计划。定期对厨房设备进行全面的清洁、保养、调试和校准工作，以此确保设备的性能和安全性。对于炉灶、蒸箱、烤箱等关键设备，会增加维护的频率和深度。在清洁方面，会对设备的各个部位进行彻底清理，去除油污和杂质；保养工作包括对设备的润滑、紧固等；调试和校准则是确保设备的各项参数符合标准。通过这些维护措施，延长设备的使用寿命。具体维护内容如下：1.对炉灶进行火力调试和燃气管道检查；2.对蒸箱进行蒸汽压力校准和水箱清洁；3.对烤箱进行温度控制调试和内部清洁。

（二）专业维保单位资质要求

1、合法合规资质

我公司选择的专业维保单位必须具备合法的营业执照以及相关的行业资质证书，确保其拥有从事厨房设备维保服务的合法资格。该维保单位需严格遵守国家和地方的相关法律法规，秉持诚信经营的原则，在行业内具有良好的信誉。在合作前，我公司会对维保单位的资质进行严格审查，查看其营业执照的有效期、经营范围是否涵盖厨房设备维保服务，以及相关行业资质证书的真实性和有效性。只有通过严格审查的维保单位，才会被纳入合作范围，以保障厨房设备的维保质量。

2、丰富服务经验

专业维保单位应具备丰富的机关食堂厨房设备维保经验，熟悉各类厨

房设备的性能、结构和维修方法。能够提供优质、高效的维保服务，确保厨房设备的正常运行。该维保单位应拥有一支专业的维修团队，团队成员具备相应的专业技能和资质证书。在人员配备上，有经验丰富的技术骨干负责关键设备的维修和调试，同时有专业的辅助人员协助开展工作。此外，维保单位还应建立完善的服务体系，能够及时响应我公司的维修需求，在规定的时间内到达现场进行维修，并在维修过程中及时向我公司汇报维修进展情况。

（三）设备故障报修响应流程

1、快速报修机制

我公司将建立高效的设备故障报修机制。当厨房设备出现故障时，现场工作人员应立即向项目经理报告。项目经理接到报告后，会在第一时间对故障情况进行初步评估。评估内容包括故障的表现形式、对厨房正常运行的影响程度等。根据评估结果，决定是否联系专业维保单位。具体流程如下：1.现场工作人员发现设备故障后，详细记录故障情况，包括故障发生时间、设备名称、故障现象等，并立即向项目经理报告；2.项目经理在接到报告后，10 分钟内到达现场进行初步评估；3.根据故障的严重程度，若判断为简单故障，可安排现场维修人员进行处理；若判断为复杂故障，立即联系专业维保单位。

2、及时响应维修

一旦决定联系专业维保单位，项目经理会立即与维保单位取得联系，向其详细描述故障情况，包括故障的具体表现、发生时间、设备型号等信息。要求维保单位在规定的时间内到达现场进行维修。维保单位到达现场后，会迅速对设备进行检查和维修，尽快恢复设备的正常运行。在维修过程中，维

保单位会及时向项目经理汇报维修进展情况，包括已采取的维修措施、预计维修完成时间等。具体流程如下：1.项目经理在联系维保单位时，明确告知故障情况和到达现场的时间要求；2.维保单位在接到通知后，30 分钟内给予响应，并在 1 小时内到达现场（特殊情况除外）；3.维保单位到达现场后，30 分钟内完成设备检查，并制定维修方案；4.在维修过程中，每 2 小时向项目经理汇报一次维修进展情况。



（四）重要设备备用方案

1、关键设备备用

我公司会针对炉灶、蒸箱、烤箱等关键厨房设备准备备用设备。备用设备会定期进行检查和维护，确保其处于良好的备用状态。检查内容包括设备的外观是否完好、运行性能是否正常等。维护工作包括清洁、保养、调试等。当主设备出现故障且无法在短时间内修复时，会及时启用备用设备，以保证食堂的正常供餐。在启用备用设备前，会对其进行最后的检查和调试，确保其能够正常运行。同时，会安排专业人员对备用设备的使用进行指导，确保操作人员能够正确使用。

2、应急调配措施

除了准备备用设备外，我公司还制定了应急调配措施。与周边的餐饮企业或相关单位建立合作关系，在必要时可以借用或调配他们的设备，以满足食堂的临时需求。在合作前，会与合作单位签订详细的合作协议，明确双方的权利和义务。同时，提前与设备供应商沟通，确保在紧急情况下能够快速获取所需的零部件。与供应商建立良好的合作关系，了解其库存情况和供货能力，以便在需要时能够及时调配零部件。此外，还会制定应急调配的流程和预案，确保在紧急情况下能够迅速、有效地进行调配。

（五）维保记录存档管理

1、详细记录内容

我公司会对每次厨房设备的维保情况进行详细记录。记录内容包括维保时间，精确到具体的年、月、日、时、分；维保内容，如清洁、保养、维修的具体部位和操作；更换的零部件，包括零部件的名称、型号、规格等；维保人员，记录参与维保工作的人员姓名和专业资质。记录要求真实、准确、完整，以便于后续的查询和分析。在记录过程中，会使用专门的记录表格和电子文档，确保记录的规范性和可追溯性。

2、规范存档保存

我公司将建立规范的维保记录存档管理制度。将维保记录进行分类整理，按照设备类型、维保时间等进行分类，方便查找和管理。并妥善保存，采用纸质档案和电子档案相结合的方式进行存档。存档期限会符合国家和地方的相关规定，以便于在需要时进行查阅和审计。同时，利用电子档案系统对维保记录进行管理，提高查询和使用的效率。电子档案系统会设置权限

管理，确保只有授权人员能够进行查阅和修改操作。

4.食品安全检测服务

（一）第三方检测机构合作

1、机构资质筛选

（1）资质严格审核

对检测机构的资质证书进行细致入微的审核，确保其资质证书处于有效期内，且证书涵盖的范围能够全面覆盖本项目所需的各类食品安全检测项目。这不仅是对检测机构能力的基本考量，更是保障食品安全检测工作合法性和有效性的关键步骤。通过官方渠道对资质证书的真实性进行查询，避免与不具备合法资质的机构合作，从源头上杜绝检测过程中可能出现的问题，为食品安全检测工作奠定坚实的基础。

（2）信誉综合评估

广泛收集检测机构的过往客户反馈，深入了解其在检测服务过程中的专业性、及时性和公正性。这些反馈是检测机构实际服务质量的真实体现，能够为选择合适的检测机构提供重要参考。同时，参考行业内的评价和推荐，优先选择在业界口碑良好、信誉度高的检测机构。良好的信誉是检测机构长期积累的结果，能够保证检测结果的可靠性和可信度，为食品安全提供有力保障。

2、合作合同签订

（1）合同条款明确

在合作合同中，详细列出检测服务的具体项目和要求，包括对食材的各

项指标检测、对食堂环境的卫生检测等，确保检测内容全面、准确。明确检测费用的计算方式和支付时间，避免在合作过程中出现费用纠纷。同时，规定双方在合作过程中的违约责任和赔偿方式，保障双方的合法权益。具体而言，合同中会明确检测机构应按照国家相关标准和规范进行检测，确保检测结果的准确性和可靠性。若检测机构未能履行合同约定，应承担相应的违约责任。

1）明确检测项目和要求，确保全面覆盖食品安全检测需求。

2）确定检测费用计算方式和支付时间，避免费用纠纷。

3）规定违约责任和赔偿方式，保障双方合法权益。

（2）备案流程执行

在合同签订后，及时将合同副本提交给招标方备案，确保招标方能够全面了解合作的具体情况。积极配合招标方的审查工作，按照招标方的要求提供相关的补充材料和说明，保证备案工作的顺利进行。备案过程中，会严格按照规定的流程和要求进行操作，确保所有信息的真实性和完整性。若招标方对合同内容有疑问或需要进一步的说明，会及时与招标方沟通，提供详细的解释和补充材料。

1）及时提交合同副本给招标方备案。

2）配合招标方审查工作，提供补充材料和说明。

3）确保备案工作顺利进行，保证信息真实完整。

3、检测过程监督

（1）质量监督检查

监督人员会定期到检测机构的实验室进行实地检查，查看检测设备的

运行情况、检测人员的操作规范等，确保检测工作的质量和准确性。对检测报告进行严格审核，检查报告中的数据是否准确、结论是否合理，如有疑问及时与检测机构沟通核实。实地检查过程中，会重点关注检测设备的维护和校准情况，确保设备能够正常运行，提供准确的检测数据。同时，会检查检测人员的操作是否符合相关标准和规范，避免因操作不当导致检测结果出现偏差。

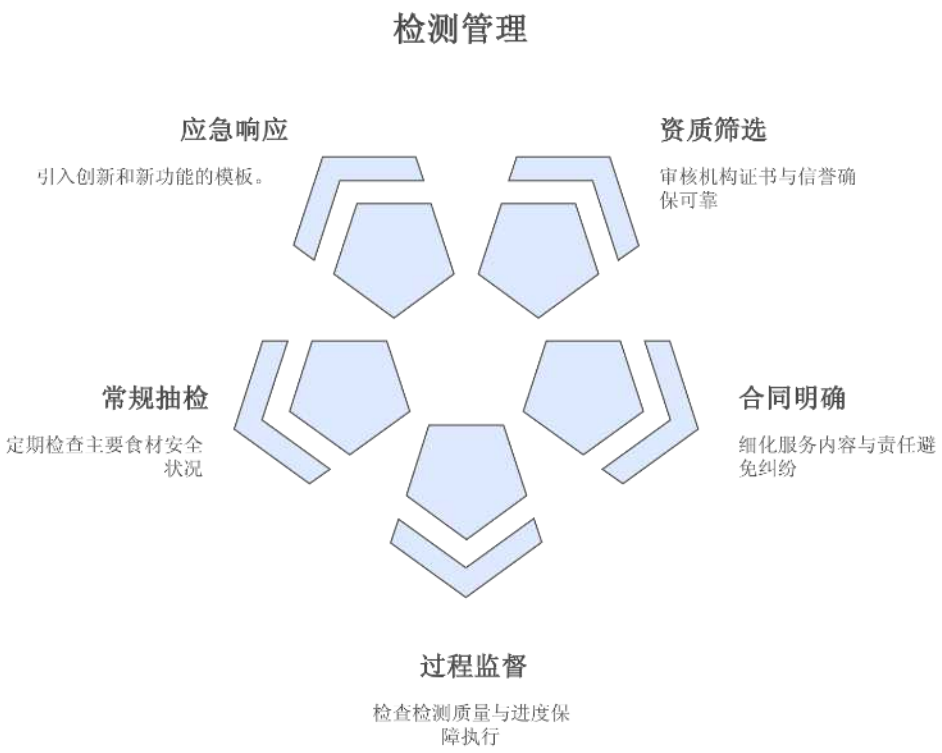
1）定期到实验室实地检查设备运行和人员操作。

2）严格审核检测报告，确保数据准确、结论合理。

3）及时沟通核实疑问，保障检测工作质量。

（2）进度汇报管理

要求检测机构按照合同约定的时间节点，定期向招标方汇报检测工作的进展情况，包括已完成的检测项目、检测结果的统计分析等。及时将招标方的意见和要求反馈给检测机构，督促检测机构根据招标方的要求进行调整和改进，保证检测工作能够满足项目的需求。检测机构会制定详细的进度计划，明确每个阶段的工作任务和时间节点，确保检测工作按时完成。同时，会对检测结果进行深入分析，为食品安全管理提供科学依据。



（二）食材抽检频次标准

1、日常常规抽检

（1）主要食材抽检

对于肉类食材，每周至少进行三次抽检，检测其是否含有有害物质、是否新鲜等指标。肉类是食堂餐饮中的重要组成部分，其质量直接关系到就餐人员的健康安全。通过定期抽检，能够及时发现肉类食材中可能存在的问题，确保其符合食品安全标准。对于蔬菜食材，根据季节和供应情况，每周进行三到五次抽检，重点检测农药残留等指标。蔬菜的农药残留问题一直是食品安全的关注焦点，加强对蔬菜的抽检力度，能够有效保障就餐人员的健康。对于粮油食材，每月进行一次全面抽检，确保其质量符合国家标准。粮油是食堂餐饮中的基础食材，其质量稳定对于保障食品安全至关重要。



蔬菜食材抽检



节中重点抽检

（2）其他食材抽检

对于使用量较小的食材，如调味品、干货等，每月进行一次抽检，检查其是否存在变质、过期等问题。这些食材虽然使用量较小，但同样可能对食品安全造成影响，定期抽检能够及时发现潜在的安全隐患。对于新引进的食材品种，在首次使用前进行全面抽检，合格后方可投入使用。同时，在日常使用过程中，也会根据实际情况增加抽检频次。新引进的食材可能存在未知的安全风险，全面抽检能够确保其符合食品安全要求，保障就餐人员的健康。



新引进食材抽检

2、节假日重点抽检

（1）节前全面抽检

在重要节假日来临前一周，对所有计划采购的食材进行全面抽检，包括对供应商的资质审核和食材的质量检测。节假日期间，食堂的就餐人数通常会增加，食品安全问题更加不容忽视。通过节前全面抽检，能够确保采购的食材质量可靠，为节日餐饮供应提供保障。增加抽检的项目和样本数量，确保食材的各项指标都符合食品安全标准。对于不合格的食材，及时进行退换处理，严禁使用到节日餐饮供应中。严格的抽检标准和处理措施，能够有效避免食品安全事故的发生，保障就餐人员的健康安全。

（2）节中重点抽检

在节假日期间，每天对重点食材如海鲜、肉类、糕点等进行抽检，检测其新鲜度和卫生状况。节假日期间，食材的消耗速度较快，容易出现新鲜度下降和卫生问题。加强对重点食材的抽检力度，能够及时发现问题并采取措施。加强对食材加工过程的监督，确保食材在加工过程中符合卫生要求。如发现食品安全问题，立即采取措施进行处理，保障就餐人员的健康安全。具体措施包括对问题食材进行召回、对加工环节进行整改等。

1）每天对重点食材进行抽检，检测新鲜度和卫生状况。

2）加强食材加工过程监督，确保符合卫生要求。

3）发现问题及时处理，保障就餐人员健康安全。

3、应急突发抽检

（1）投诉响应抽检

一旦接到关于食品安全的投诉，会在第一时间对涉及的食材进行抽检，同时对相关的加工环节和储存条件进行检查。食品安全投诉是对食品安全问题的直接反馈，及时响应和处理能够有效避免问题的扩大化。快速分析抽检结果，确定是否存在食品安全问题。如果确有问题，立即采取召回、整改等措施，并向投诉人反馈处理结果。通过及时有效的处理措施，能够保障就餐人员的健康安全，维护食堂的良好形象。

（2）异常情况抽检

当发现食材存在异味、变色、变质等异常情况时，会立即对该批次食材进行全面抽检，同时对同供应商、同批次的其他食材也进行抽检。食材的异常情况可能是食品安全问题的早期信号，及时进行抽检能够及时发现潜在

的安全隐患。根据抽检结果，对问题食材进行妥善处理，如销毁、退货等。同时，加强对供应商的管理和监督，防止类似问题再次发生。严格的处理措施和供应商管理，能够有效保障食品安全，提高食堂的食品安全管理水平。

三、按照《项目采购需求》要求提供的其他技术性资料以及投标人需要说明的其他事项

（3）按照《项目采购需求》要求提供的其他技术性资料以及投标人需要说明的其他事项。

以上各类响应文件格式详见招标文件第六章《投标文件有关格式》（格式自拟除外）。

（一）服务定位和目标

一、服务定位分析

机关事务管理局的餐饮服务不同于社会餐饮，其核心定位应围绕“保障性、服务性、规范性”展开，同时兼顾“健康化、智能化、节约化”的发展趋势。具体可从以下维度分析：

1、服务对象分析

（1）核心群体：机关干部职工（年龄、职业特点、饮食偏好、健康需求）。

（2）特殊需求：

领导干部（公务接待餐、会议餐）；

加班人员（延时供餐、夜宵）；

特殊饮食需求（低糖、低盐、清真、素食等）。

2、服务功能定位

功能维度	具体内容	特点
基础保障	日常供餐、食品安全、营养均衡	标准化、稳定供应
服务提升	个性化订餐、智能取餐、健康管理	便捷化、人性化

廉政建设	阳光采购、成本控制、反食品浪费	透明化、规范化
应急保障	突发事件供餐（如疫情防控、自然灾害）	快速响应、可持续

3、差异化竞争优势

1、与社会餐饮对比：

价格优势：财政补贴，成本可控；

安全优势：严格监管，食材可溯源；

服务优势：定制化、健康管理（如营养师配餐）。

2、与市场化食堂对比：

管理更规范（政府标准高于一般企业）；

响应更高效（直接服务机关需求）。

二、预期目标设定

餐饮服务的目标应围绕“安全、健康、高效、节约”四大核心，并结合机关事务管理特点，设定短期（1 年）、中期（3 年）、长期（5 年）目标。

1、食品安全目标

（1）短期：

食品安全事故率为 0，食材抽检合格率≥98%；

建立供应商黑名单制度，淘汰率≥10%。

（2）中期：

实现全流程数字化监管（采购、加工、留样）；

引入第三方食品安全认证（ISO 22000 或 HACCP）。

（3）长期：

打造“智慧厨房”（AI 温控、自动检测）；

建立食品安全信用体系（供应商、员工评级）。

2、服务质量目标

（1）短期：

就餐满意度≥85%（季度调查）；供餐准时率 100%，投诉处理率 100%。

（2）中期：

推出个性化订餐系统（APP/小程序）；

建立营养健康数据库（针对“三高”人群优化菜单）。

（3）长期：

实现“智慧餐厅”（无人结算、智能推荐）；

形成标准化服务手册（可复制推广）。

3、成本控制目标

（1）短期：

食材损耗率≤5%，水电能耗降低 10%；

建立反浪费监测系统（剩餐率≤15%）。

（2）中期：

优化供应链，采购成本降低 8%-10%；

推广节能设备（如智能洗碗机、节能灶具）。

（3）长期：

实现“零浪费”餐厅（厨余垃圾回收率≥90%）；

建立成本核算模型（精准预算管理）。

4、廉政建设目标

（1）短期：

采购流程 100%公开透明（电子招标平台）；

建立廉政风险防控清单（重点岗位轮岗）。

（2）中期：

引入区块链技术（采购数据不可篡改）；

形成廉政考核机制（与绩效挂钩）。

（3）长期：

打造“阳光餐饮”示范单位（可接受社会监督）；

建立廉洁文化培训体系（年度廉政教育）。

三、关键策略

1、智慧化升级

部署智能点餐系统、AI 营养分析、无人结算终端。

2、健康化管理

引入营养师团队，制定“低盐低油”健康菜单。

3、绿色餐饮

推广环保餐具，建立厨余垃圾资源化处理体系。

4、廉政监督

建立“双随机”检查机制（随机抽检+随机审计）。

机关事务管理局餐饮服务的定位应聚焦“保障机关运行、服务干部职工、规范管理流程”，目标设定需量化、可考核、分阶段推进。通过智慧化、健康化、节约化、廉洁化四大路径，最终实现安全、高效、满意、可持续的机关餐饮服务体系。

（二）重难点分析

一、重点难点分析

机关事务管理局餐饮服务涉及食品安全、成本控制、服务质量、廉政建设等多个方面，其核心难点如下：

1、食品安全管理难点：

食材采购源头管控难（供应商资质、农残检测）；

加工过程标准化执行不严（生熟混放、餐具消毒不到位）；

食品留样制度流于形式（未按时记录、样本不全）。

2、成本控制与反浪费难点：

食材采购价格波动大，议价能力有限；

餐食浪费严重（剩餐率高，缺乏精准供餐机制）；

水电能耗管理粗放（设备老旧，缺乏智能监测）。

3、服务质量提升难点：

干部职工需求多样化（健康饮食、个性化订餐）；

供餐效率低（高峰期排队时间长）；

投诉处理机制不完善（反馈慢，整改不到位）。

4、廉政风险防控难点：

采购环节易滋生腐败（供应商围标、利益输送）；

经费使用不透明（缺乏第三方审计）；

内部监督机制薄弱（自查自纠流于形式）。

5、应急保障能力难点：

突发公共卫生事件（如食物中毒）响应不及时；

特殊时期（疫情防控、自然灾害）供餐保障不足。

二、应对及改进措施

1、食品安全管理

难点	改进措施	具体实施方案
食材采购管控难	建立供应商黑名单制度	每季度评估供应商，淘汰不合格者（抽检不合格率≥5%即退出）
加工过程不规范	推行“明厨亮灶”+AI 监控	安装智能温湿度传感器、AI 行为识别（自动报警违规操作）
留样制度执行差	数字化留样管理	配备智能留样柜（自动记录时间、温度，48 小时不可篡改）

2、成本控制与反浪费

难点	改进措施	具体实施方案
采购成本高	集中采购+动态比价	联合多家单位集采，引入电子招标平台（价格波动预警）
餐食浪费严重	智能供餐系统	部署 AI 取餐秤（按克计价），剩餐率超 15%自动调整菜单
能耗管理粗放	节能改造	更换变频灶具、智能洗碗机（节水 30%），安装分户电表

3、服务质量提升

难点	改进措施	具体实施方案
需求多样化	健康餐饮计划	聘请营养师定制“三低”菜单（低盐、低糖、低脂），设特殊饮食窗口

供餐效率低	智慧餐厅升级	推广人脸识别取餐、预约订餐系统（减少排队时间 50%）
投诉处理滞后	闭环管理机制	建立“1 小时响应-24 小时整改-72 小时回访”流程

4、廉政风险防控

难点	改进措施	具体实施方案
采购腐败风险	区块链+阳光采购	采购数据上链（不可篡改），公开供应商报价历史
经费使用不透明	第三方审计	每年聘请会计师事务所专项审计（重点核查食材损耗率）
监督机制薄弱	交叉检查制度	成立联合检查组（财务、纪检、职工代表参与）

5、应急保障能力

难点	改进措施	具体实施方案
突发事件响应慢	四级应急预案	分级处置（日常→特级），每季度演练（含舆情应对）
特殊时期供餐难	应急供应链	签约 3 家备用供应商，储备 3 天用量冷冻食材

三、保障机制

1、组织保障

成立餐饮服务专项小组（分管领导牵头，后勤、纪检、工会参与）。

2、技术保障

预算专项经费用于智慧化改造（如 AI 监控系统、节能设备）。

3、考核保障

将餐饮服务纳入年度绩效考核（食品安全一票否决）。

四、总结

机关餐饮服务的难点集中在安全、成本、服务、廉政、应急五大领域，需通过“制度+科技+监督”组合拳破解：

制度：完善供应商管理、成本核算、投诉处理等流程；

科技：运用 AI、区块链、物联网提升管理精度；

监督：构建内部审计+外部评估+群众评议的多维体系。

最终实现“安全零事故、服务零投诉、廉政零风险”的管理目标。

（三）服务方案

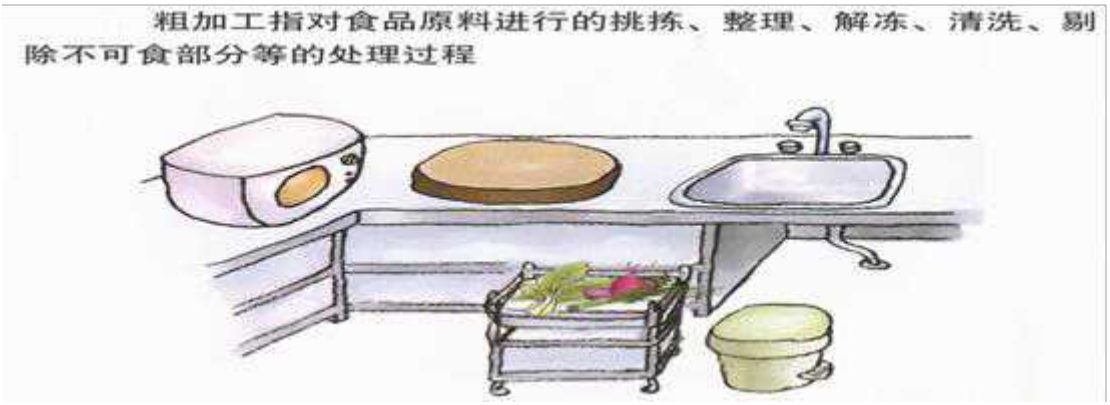
1.各分项服务的实施方案

（1）餐厅管理系统

1)餐前准备

初加工管理

1、将蔬菜的老叶、黄叶、烂叶、老根、老皮、老筋、杂质及腐烂变质等不可食部分择除干净（见下图)。特别注意：发芽或青皮土豆，要挖掉芽和芽眼，消净绿皮部位。



2、叶菜类、茎菜类必须逐棵拆解，去除污物杂质。

3、择好的蔬菜放入毛菜筐。

4、再将择好的原料放入水中完全浸泡 30 分钟，以溶解表皮中的农药残留（见右下图)。





5、蔬菜表面虫卵较多的季节，要用 2%的淡盐水浸泡 5 分钟，以杀死虫卵。

6、加工蔬菜必须遵循“先洗后切”的原则，去除泥沙、污物。

7、洗净的蔬菜应放在净菜筐内，并予以防护。

（二）禽肉类：

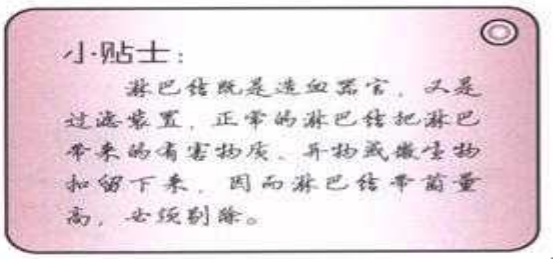
1、将验收合格的禽肉去净气管、气囊、爪皮、嘴壳等不可食部位和内脏，摘除尾脂腺（鸡尖）和项淋巴结（见左下图）。

2、在洗肉池中进行刮洗，去除污物、附毛、淤血等。

3、用清水冲洗干净。

4、放入干净的生荤盛具中沥水后待用。





（三）畜肉类：

1、将验收合格的畜肉类在洗肉池中进行刮洗，去除污物、附毛、淤血等。

2、用清水冲洗干净。

3、使用机械设备加工的肉，必须先将骨头剔除干净，避免损坏机械，发生危险。

4、洗干净后的畜肉放入干净的生荤盛具中沥水后待用。长时间不用时，要冷藏存放。

（四）水产类：

1、将验收合格的鱼类刮鳞、去腮、除内脏、去黑膜，特别注意要除净有毒的鱼卵。

2、在洗鱼池中用清水逐条冲洗干净，去除污物、腔内污血。

3、洗完后放入干净的水产品盛具中沥水后待用。长时间不用时，要冷藏存放。

（五）干货类：

1、按照“需要多少、泡发多少”的原则，确定泡发数量，避免剩余，造成变质。

2、将干货放入清水（或温水）中浸泡，合理掌握泡发时间，定期换水并检验（见下图），防止出现变色、变味、腐烂现象。



3、除特殊干货外不允许隔夜泡发。

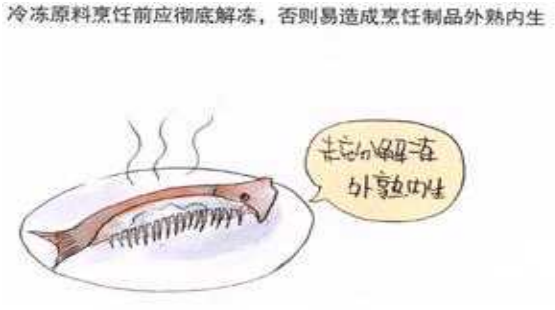
4、将泡发后的原料，洗去泥沙、杂物，择净根部及不能食用的部分，洗干净后再用清水浸泡备用。

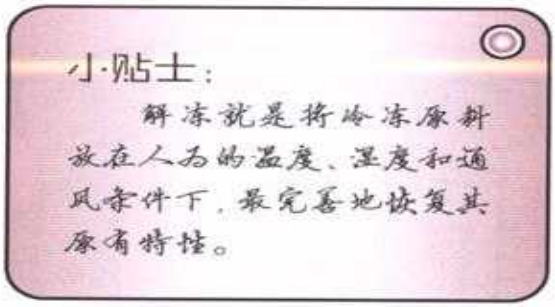
5、夏季不立即使用的已泡发原料要冷藏存放，防止变质。

6、干货泡发和泡发后存放使用的盛具均为生素盆，严禁在荤盆内泡发。

（六）冻制品：

1、根据加工的需要，必须提前对冻制品进行彻底解冻；否则，不允许直接对冻货进行过油、焯水、蒸制等操作(见下图)。



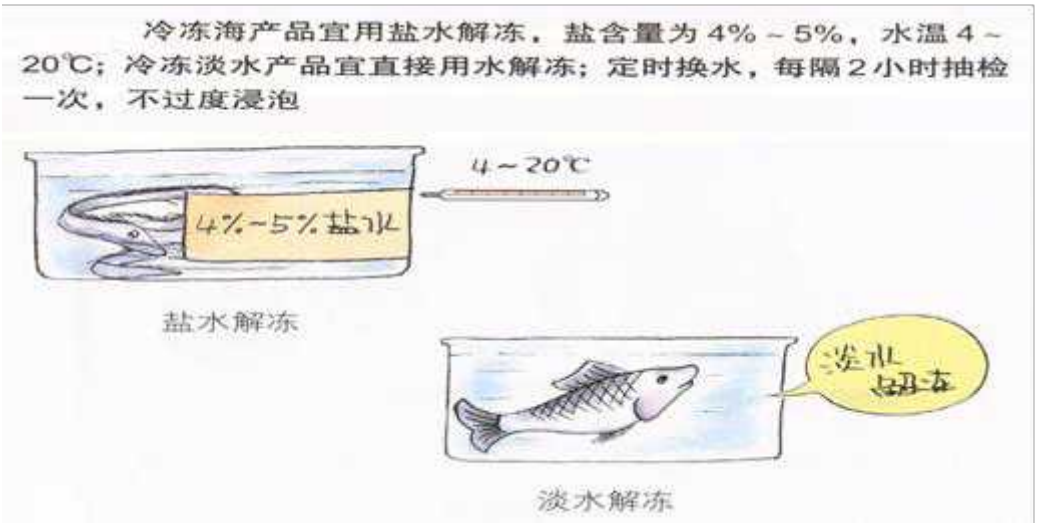


2、正确的解冻方法：

（1）冷冻畜肉宜采用分批吊挂方式进行自然解冻。

（2）冷冻海产品（如带鱼）宜采用盐水浸泡方式解冻（见下图）。

（3）冷冻淡水产品宜直接用淡水解冻（见下图）。



3、对完全解冻后的原材料进行严格检验，颜色、气味、质地异常的坚决不用。

4、解冻冻制品按照“需要多少、解冻多少”的原则，确保解冻后的原料不再重复冷冻。

（五）动物内脏：

1、搓洗法：洗涤肠肚类内脏时，分别添加盐（除粘液）、碱（去油腻）、

矾（去臭味）、醋（去腥臊）反复搓洗，里外套翻、浸泡、冲洗，使内脏洁白无污物和异味。

2、刮洗法：洗涤动物头、蹄、掌、舌等器官时，先用火烫烧，再用刀刮除或用镊子拔除原料外皮的污秽和硬毛，最后清洗干净。

3、漂洗法：洗涤心、肝、肾等内脏时，用清水反复清洗，去血污再加工。暂不加工的不去胆衣，已去胆衣的用清水浸泡或用保鲜膜包装，防止变质。

4、灌洗法：洗涤肺时，将肺管套在水笼头上，放水灌肺，挤压放水，反复三次，洗净致银白。

5、胆汁污染品处理：加工时不慎弄破苦胆的原料，可将被污染部位用清水冲洗，擦净水分，用小苏打或发酵粉涂擦，再用清水漂洗即可。

切配管理

1、切配工作口诀

叶菜除净黄腐烂

浸泡完全去农残

禽畜剔毛除淤血

鱼类鳞腮要去完

千万别忘除内脏

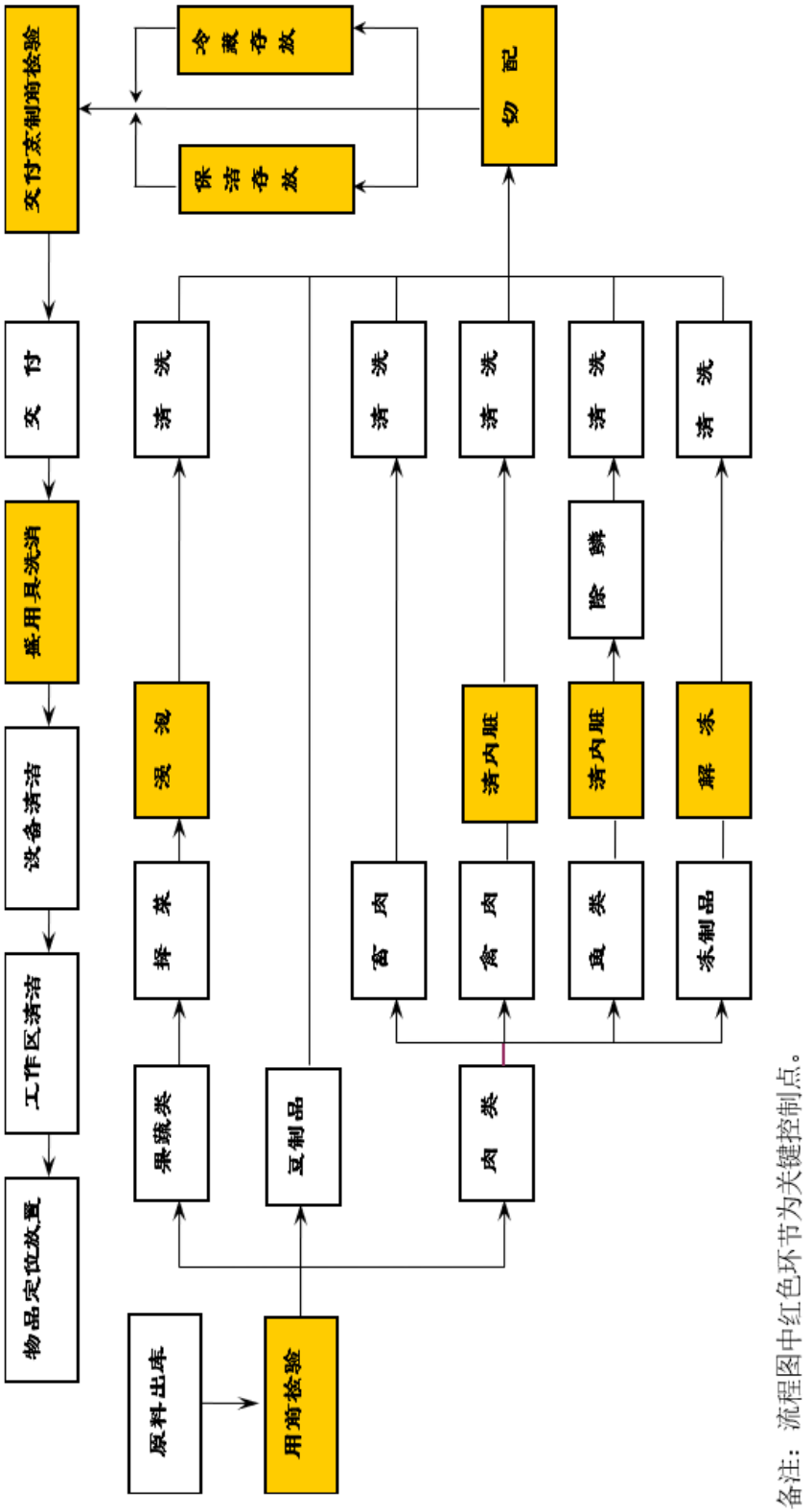
腔内黑膜不能忘

荤素水产有分别

盛具分开要保洁

2、切配操作流程

（1）切配操作流程图



（2）切配工作规范

1）切配前的原料必须是经初加工程序清洗干净的，要做到“先洗后切”（见左下图）。

2）切配前认真检查待切配的原料，发现有腐败变质现象或者其他感官性状异常的，不得切配和使用。

3）切配前，切配工对刀、墩、盛具和机械设备等工具进行检查，确保清洁并按照生荤、生素、生水产（鱼）标识分开使用（见右下图）。





4）待切配的原料,不论多少,必须放在盛具中，不允许直接倒在操作台上。

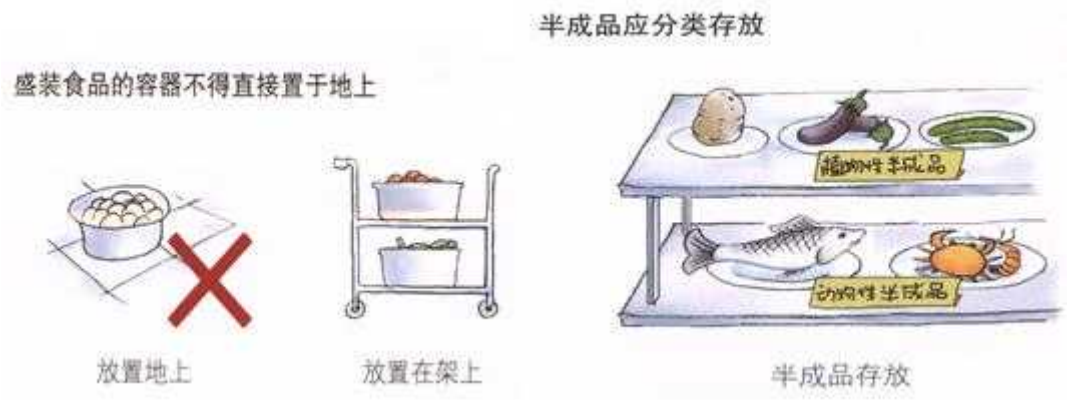
5）根据烹制需要，利用各种刀工刀法，去除不可食部分，确保切配好的原料符合烹饪要求，物尽其用，避免浪费。

6）下角料及时放入下角料盒内。

9）在切配过程中落地的原料，应清洗干净后再放入净盛具内。

8）切配好的原料放入按其类别分别放入相应的净盛具中，净盛具不许落地放置（见左下图）。

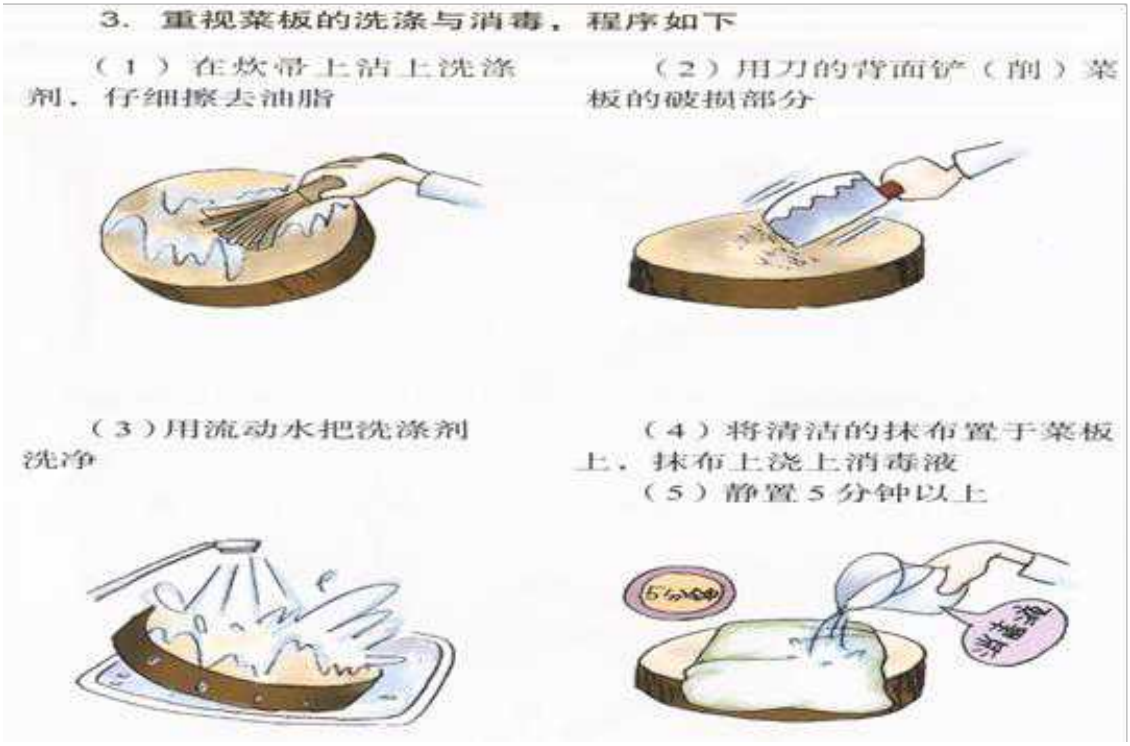
9）切配好的原料应按荤、素、水产分类存放（见右下图），并做好有效防蝇、防尘措施。较长时间不用的，要放冰箱冷藏存放。



10）切配好的原料要在规定时间内及时交付烹制加工，防止变质。

11）切配完毕要及时对刀具清洗，擦干水分，防止生锈及锈腐蚀污染食品。

12）每天切配完毕要对墩进行清洗和消毒。采用煮沸消毒法要将墩具完全浸泡在煮沸的水中 10 分钟以上（见下图）。采用消毒液消毒法要按以下流程操作：





13）墩具消毒后要妥善保管（见下图）。



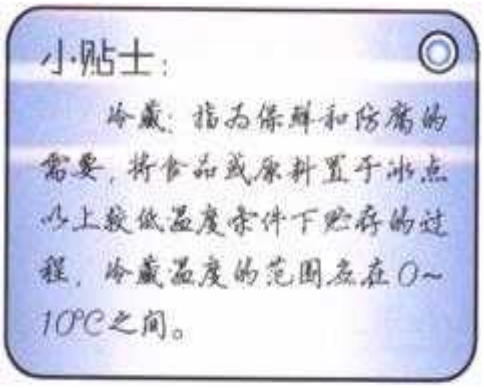
14）按要求清洁切配用机械设备。

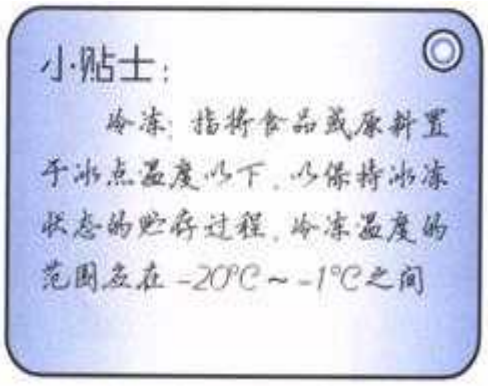
15）按要求整理切配区，做到操作区域清洁、物品定位放置。

（3）冰箱卫生规定

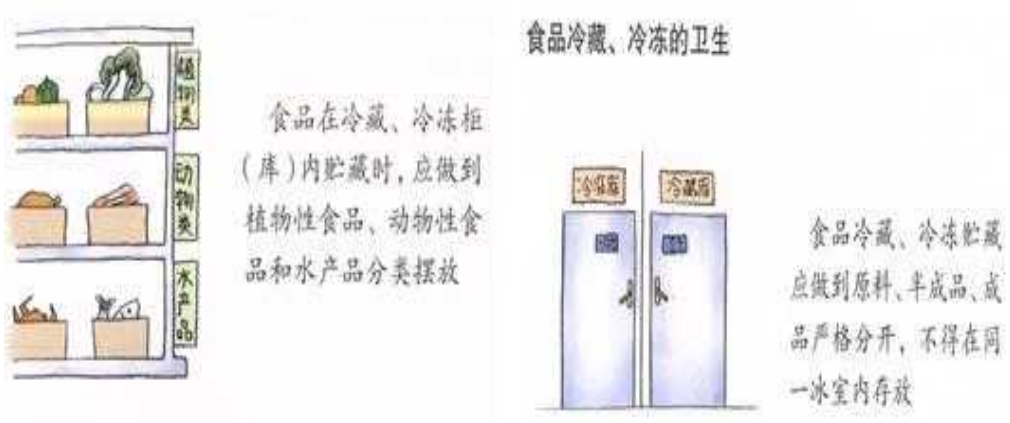


1）在冰箱、冰柜、冷库使用过程中每天要对温度定期进行调试，确保温度在适用范围之内（见下图）。





2）食品冷藏或冷冻，要严格按生荤、生素、生水产、半成品、熟品分冰室存放（见下图）。



3）食品存放要层次分明，不超过冰箱或冷柜容积的三分之二，不能堆积、挤压，使冰箱或冰柜内壁与食品之间、食品与食品之间留有空隙，确保冷空气循环畅通。

4）热食品需晾凉并覆盖保鲜膜后方可放入冰箱、冰柜、冷库冷藏，以免干缩、串味和污染物沾染。

5）带包装原料或冷冻制品在入冰箱、冰柜、冷库时须把外包装拆掉。但真空包装、小包装的冻制品不在此列。

6）食品冷藏不超过 24 小时，冷冻不超过 7 天，特殊原料按规定执行。

7）食品品放入冰箱、冰柜或冷库，要及时填写《食品冷藏存放记录表》同种食品取出时要遵循“先进先出”的原则。

8）要定期给冰箱、冰柜、冷库按以下流程除霜，以节约电能，保证冷藏、冷冻效果。

1.断电，禁止未断电即除霜。

2.将物品从冰箱、冰柜或冷库内移出。

3.自然化冻。禁止用刀铲或用力敲击内壁上的冰霜。

4.清除食物残渣和污物。

5.用湿布擦拭或用水冲刷后，用洗洁精水清洗。

6.用干净的湿布抹净或用清水冲净、风干。

9）经常清洁冰箱、冰柜，使：柜内积水、血水，无异味；外壁光亮、无油腻、杂物；内壁、密封皮条、物架干净，无油污、霉点。

10）冷藏、冷冻设施必须专用，不得存放与食品加工无关的物品，不得用作其他用途。

（4）豆腐存放规范

1）新鲜豆腐、豆腐丝等验收后要按正确方法立即存放。

2）当餐使用的浸入清凉水中存放，并注意换水。

3）隔餐使用的浸入清凉水中，置于冰箱冷藏存放。

4）隔日使用的浸入凉的盐开水（500 克豆腐配 50 克盐）中存放。

5）严禁高温存放、堆积过厚。

6）随时检查豆腐是否有酸味、表面是否发粘。

3、切配设备安全操作规范

（1）设备安全操作通用要求

1）各种机器设备，均由专人操作，专人保养，专人管理。

2）安装调试合格后，方可接收使用。

3）安装防护罩，并在操作处做好防触电标识和操作规程，操作时不许撤除防护罩。

4）操作人员上岗前，必须经严格的岗前培训，熟悉机器性能，能正确操作机器。

5）设备必须在其额定条件下使用。

6）设备启动时，负荷较大的要先点动，再运行。

7）机械设备运转时严禁离人。

8）操作者在使用设备时，发现机器有异常现象要立即停机，请专业技术人员维修，不要带故障操作。

9）设备用完后，关闭电源，拔下电源插座或电闸，摘卸下刀具后清理干净。

10）机械设备皮带松动时及时维修，严禁用手带动皮带，以防伤手。

11）设备的电机部位严禁用水冲洗。

12）设备的日常保养由操作者负责，定期保养由专业技术人员负责，加润滑油时用食用油。

（2）切菜机操作规范

1）清洁要点：

1. 切断电源。

2. 拆卸下刀具进行清理，用抹布将刀具、传送带上下角料清理干净。

3. 禁止用水直接冲洗传送带，以免电机部位淋水。

2）安全要点：

1.根据所需加工要求，调好刀具，防止损伤刀具或传送带。

2.换档要停机，严防打坏齿轮。

3.运行时严禁在刀后传送带上挑菜，以防伤手。

4.操作时严禁将切菜机两侧的外盖拿掉，以防衣物绞入机器齿轮内。

（3）切肉机（绞肉机）操作规范

1）清洁要点：

1.切断电源。

2.拆下刀片用洗洁精水清洗干净。

3.清洗时不要将水淋到电机部位。

2）安全要点：

1.严禁向机器内添加带筋、带骨肉，以免损坏机器。

2.每次加料量要适中，防止卡住机器，烧坏电机。

3.添料使用木棒推料，严禁用手直接推料。

4.操作时严禁将绞肉机的顶盖拿掉，以防伤手。

（4）土豆削皮机操作规范

（一）清洁要点：

1、切断电源。

2、每次用完后，拿掉转盘，清理干净，防止泥土增大阻力烧毁电机。

（二）操作要求：

1、去皮时水量大小适中。

2、转动部位要定期加润滑油，延长机器寿命。

3、一次投放蔬菜量不可过多，避免损坏机器。

烹制管理

1、烹制工作口诀

炒前严把检验关

确保安全不为难

尝菜用具要备齐

尝后汤汁倒出去

专间操作要切记

专人专室专用具

剩菜剩饭要警惕

贮存温度别忘记

禁用食品需申请

批复要求严执行

敏感食品是关键

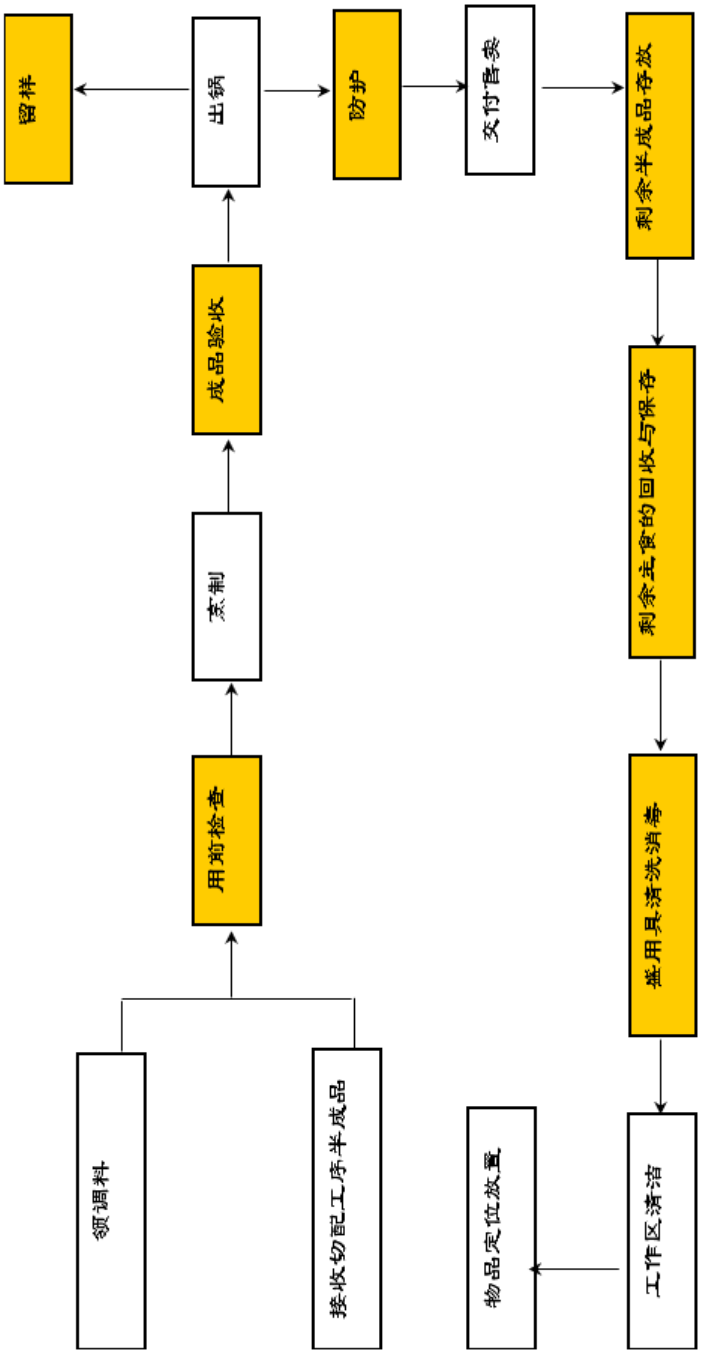
烧熟煮透保安全

排烟灶内去油腻

安全防火出效益

2、烹制操作流程

烹制操作流程图



3、烹制操作规范

（1）烹调前厨师应认真检查待烹制原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。

1）食用油：有无浑浊、沉淀、悬浮物、酸臭味、分层现象等。

2）调料：散装或已开封的调料通过感官鉴别是否有异味，是否变质；包装完整的是否过期或“三无”产品。

3）切配好的肉类是否有异味，豆制品是否发粘、发酸。

（2）烹制前，检查盛具、用具是否齐全、清洁。

（3）烹制前，检查燃气、灶具、排烟系统是否处于正常运转状态，是否有燃气泄漏等安全隐患。

（4）厨师在烹制作过程中，严格按盛用具生、熟、半成品标识分类使用，手只可接触烹饪用具的柄、底部和边缘。

（5）焯水、过油或蒸制后的半品一律装入干净的半成品盆内。

（6）烹制时要按菜肴要求翻搅，必须及时、快捷、均匀，防止受热不均而出现夹生或糊锅现象。

（7）加工的热菜应烧熟煮透，其中心温度不低于 70℃（见下图）。



（8）试尝菜肴口味时，应将汤汁放在专用的小碗中，尝后将余下的菜汁倒掉，不准倒回锅中（见右下图）。禁止直接用手或炒菜勺尝菜。







（9）菜肴出锅前要按成品验收卫生规范的要求，对其成熟度、口味、色泽、形态等进行验收。验收合格方可交付售卖。

（10）烹制好的菜肴要倒入干净的熟盛具内，与生食品、办成品分开放置，且不得落地放置（见下图）。

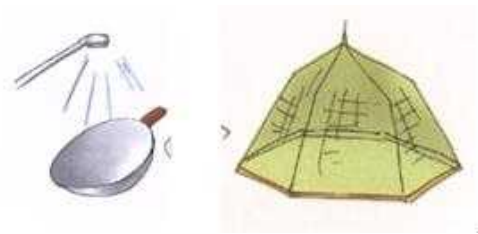


（11）出锅后的成品菜要按留样卫生规范留样。

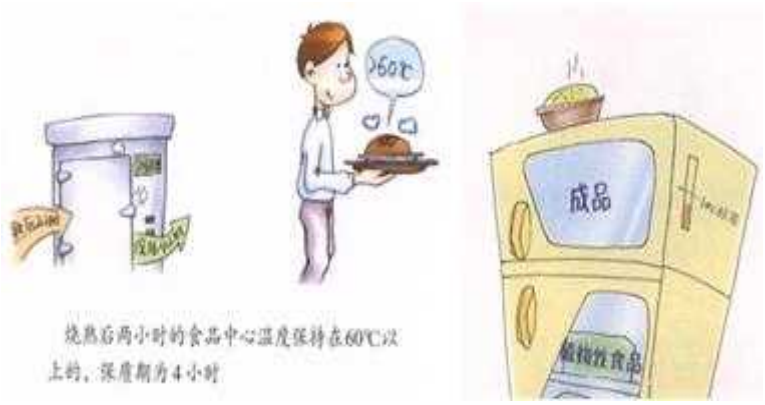
（12）将用过的锅清洗干净，再炒制第二道菜。（见下图）

（13）掉落的半成品清洗干净后方可使用，掉落的成品弃之不用。

（14）待用的熟食品在出售前做好防尘、防蝇、保温防护措施，且与半成品、原料分开盛放。（见下图）

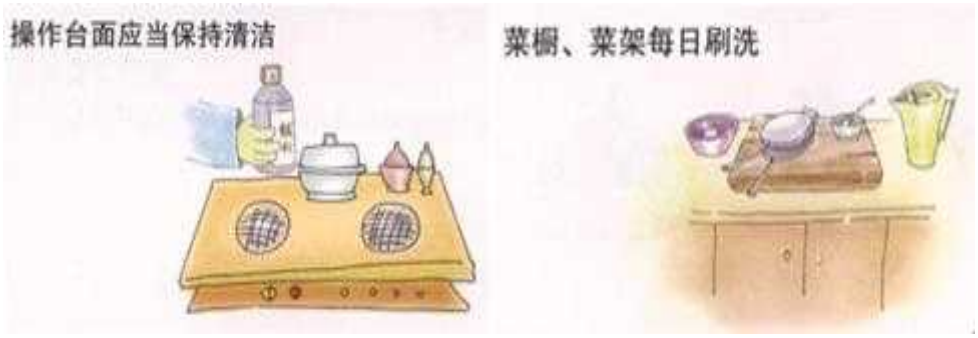


（15）当餐超过两小时后才食用的热菜肴，当室温高于 10℃时，要热藏存放（60℃以上蒸箱内）（见后图）。



（16）未用完的易腐半成品要放冰箱半成品冰室内冷藏存放。未售完的菜肴，要按剩餐管理卫生规范的要求，自然晾凉后放冰箱成品冰室内冷藏存放

（17）操作过程中注意随手卫生，保持灶台、桌面、地面干将整洁（见下图）。



（18）烹制操作结束后要及时关闭燃气灶开关和燃气罐阀门。

（19）做好台勺、刀、盆等炊具的清洗和消毒工作，做到物品定位放置。

4、敏感食品烹制规范

（1）四季豆（芸豆、扁豆、刀豆）：

1）禁止加工霜打的四季豆，禁止食用焯水凉拌的四季豆。

2）食用四季豆要先将其用水浸泡，然后用开水烫煮 10 分钟以上，捞

出后再炒制；或将四季豆过油至表皮起泡再干煸。





3）烹制加热时间要长，保证烧熟煮透，以破坏毒素—豆荚皮中所含的皂素及豆荚豆中的血球凝集素。

4）加热至豆角失去原有的生绿颜色，颜色变黄，豆腥味消失，食用时无生味和苦感，方可食用。

（2）土豆：

1）禁止使用发芽过多或表皮青、紫部位较大的土豆。

2）食用轻微发芽或变绿的土豆时要在初加工时削净已变绿的表皮，挖去芽、芽眼和芽周围 0.5cm 的部位。

3）炖煮时宜大火，保证要烧熟煮透，彻底分解毒素—龙葵素。





（3）黄花菜（金针菜）：

1）使用黄花菜要用干货泡发，尽量不用新鲜的黄花菜。

2）如使用新鲜的黄花菜，要用沸水彻底焯烫，再用凉水浸泡一至两小时。

3）烹制时炒熟煮透，以破坏毒素—秋水仙碱，保证食用安全。

（4）青皮番茄（青西红柿）：

1）尽量不使用青皮西红柿，严格禁止凉拌或生食青皮西红柿。

2）如使用青皮西红柿，炒熟煮透，以破坏有毒物质—生物碱。

（5）腌制菜（咸菜、酱菜、酸菜、泡菜）：

1）严禁食用腌制时间在两至十五天的腌制菜。萝卜、雪里蕻、白菜等腌制菜原料中含有的无毒硝酸盐，在腌制过程中被细菌还原成有毒的亚硝酸盐，能引起食物中毒。

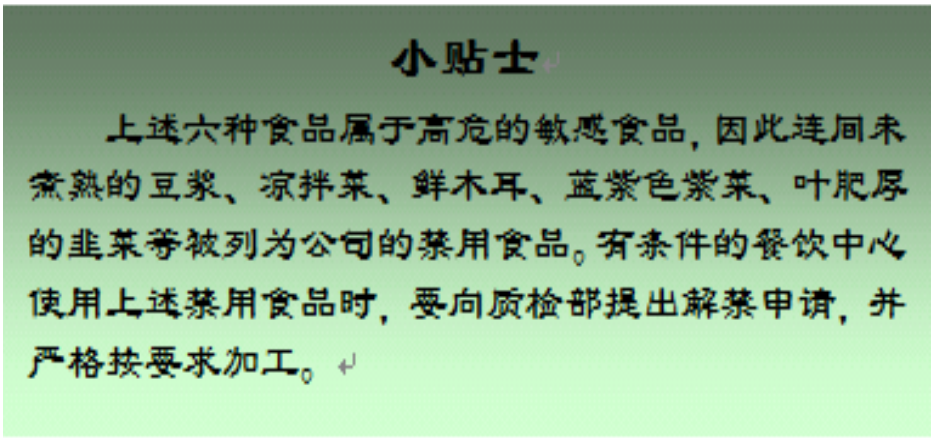
2）使用腌制菜要使用腌制时间超过 15 天的。

（6）动物内脏：

1）烹制加工前对半成品进行认真检验。

2）原料和半成品要冷藏存放。

3）一定要烧熟卤透



（7）禽蛋：

1）按主食操作流程中的禽蛋初加工卫生规范准备好蛋液。

2）禽蛋在进行蒸、煮、煎、炒时，一定要熟透至蛋黄和蛋白坚实，以灭杀沙门氏菌。

3）做蛋汤时，蛋汁必须开水下锅，再次煮沸后方可出锅食用，严禁在汤桶或汤盆内漂蛋花。

（8）自制凉皮：

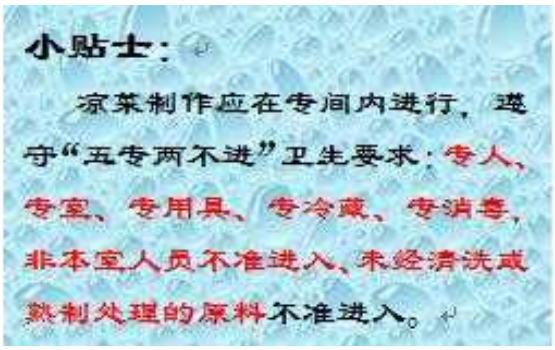
1）凉皮加工制作时应使用专用的刀、墩。

2）操作卫生要求参照“凉菜加工规范”。

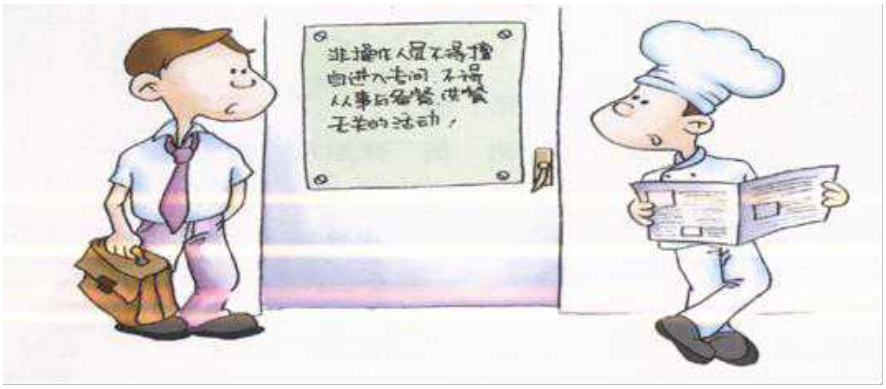
3）餐饮中心要严禁外购凉皮。

5、凉菜加工规范

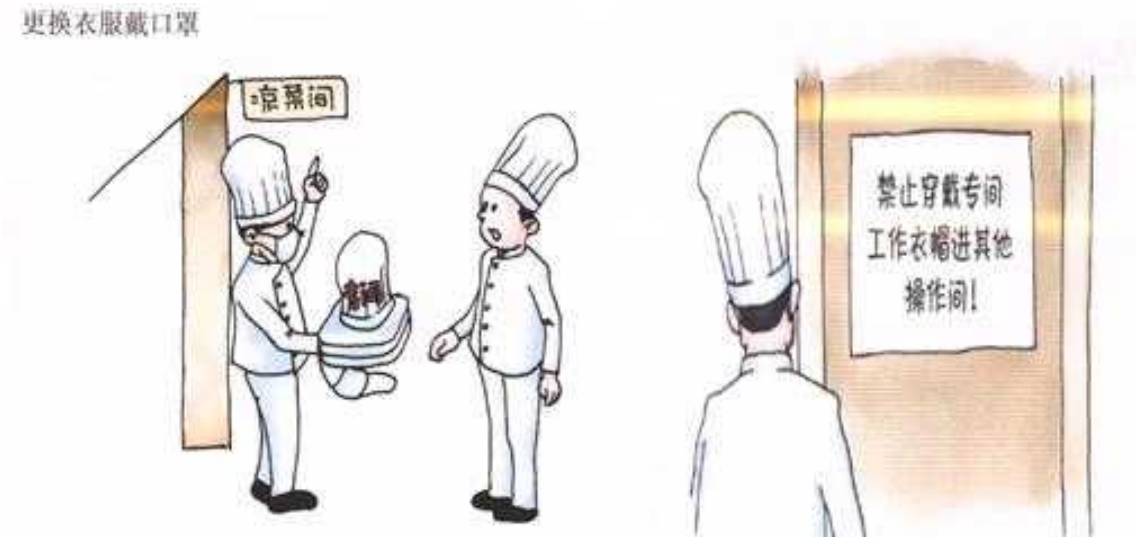




（1）凉菜间内应当由专人加工制作，非凉菜制作人员不得擅自进入凉菜间。不得在凉菜间从事与凉菜制作无关的活动（见下图）。



（2）凉菜制作人员工作服应与其他操作人员的工作服有明显的区别标识、或颜色、样式。进入凉菜间前应更换洁净的工作衣帽。禁止穿凉菜间工装去其他操作间（见下图）。



（3）凉菜制作人员要戴口罩（见下图），调制过程中戴一次性手套。



（4）操作前严格洗手，并用消毒液浸泡或揉搓消毒（见下图）。凉菜制作持续操作两个小时或接触不洁物品后必须再次手部消毒（见下图），达到无菌操作。



（5）凉菜间每餐使用前应进行空气消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上。

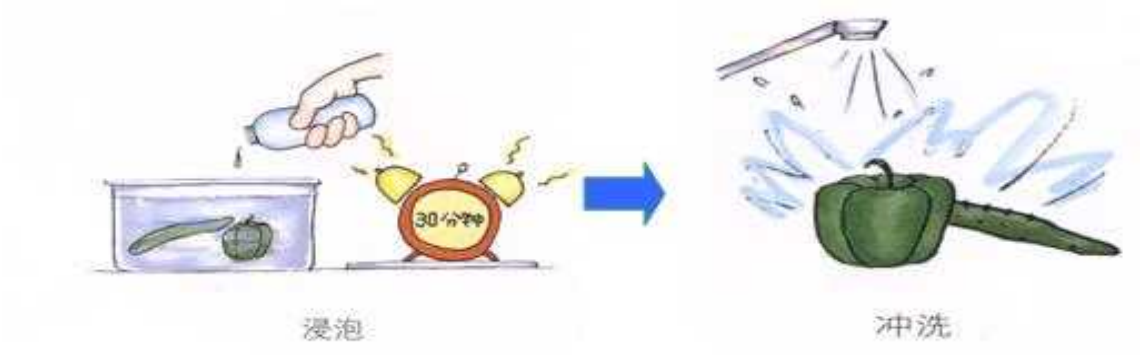
（6）加工前用酒精擦拭法或煮沸法等方式对刀、砧板、盛具单独消毒（见下图），用后洗净放入保洁柜存放。



（7）抹布每餐消毒，确保清洁无菌，远离成品，定位放置。

（8）对半成品、调料进行严格的检查，发现有腐败变质或者有其他感官性状异常的，不得进行加工。

（9）果蔬类原料必须清水浸泡 30 分钟后冲洗干净（见下图），否则不准进入凉菜间。



（10）肉类、水产类原料必须烧熟卤透后方可进入凉菜间，生肉或生水产不准进入凉菜间。

（11）超过两个小时再食用的凉菜必须放入冷藏冰柜中保存。

（12）制作好的凉菜（含水果拼盘）尽量当餐用完（见下图左）。

（13）剩余尚需使用的成品或半成品必须加保鲜膜遮盖后放专用冰箱冷藏或冷冻保存（见下图右）。



（14）冷冻的卤制品再次使用时应彻底解冻（中心温度达到 0℃以上）后回锅热透（中心温度达到 70℃以上），方可食用。

（15）垃圾及时倾倒，不许有隔餐垃圾存放。垃圾倾倒后要对垃圾桶进行清洁，确保清洁卫生，无污渍异味。

（16）按规定留样，冷藏 48 小时

6、成品验收规范

（1）以感官检验方法为主，必要时借助仪器设备分析化验进行。

（2）要在每餐每种菜肴品种出锅后售卖前，按郭次对其进行分批验收。

（3）检查整鸡、整鸭、整鱼、猪肘、鸡腿、丸子等体积较大产品的中心部位是否熟透。

（4）检查四季豆、豆浆、去芽土豆、青皮番茄、动物内脏等高危食品是否熟透。

（5）检查菜品是否有异味或异物。

（6）对验收不合格的成品禁止售卖（见下图）。补救无望的，应及时销毁。





（7）做好成品检验记录。

7、食品冷却要求

（1）需要冷藏、冷冻的熟制半成品或成品，应在熟制后立即进行冷却。

（2）熟制成品的冷却应在清洁操作区（专间、备餐间）内进行，并标注制作时间等。

（3）冷却时，应将食品中心温度在 2h 内降至 10℃，然后立即将食品冷藏。

8、留样管理规范

（1）留样由专人负责操作，留样人必须经过留样技能培训并考核合格。

（2）每餐大锅饭菜、会餐保障的各种饭菜、单品超过 100 份的小吃，需要留样。

（3）留样应采集加工终止时、分发前的样品，不得另行特殊制作。

（4）留样保存时限 48 小时，特殊情况下未经批准不得扔弃。

（5）留样容器应密闭专用，大小要合理，便于盛放样品。盛放样品前要清洗消毒，确保清洁。

（6）留样要保存在专用的冰箱内，贮存温度为 5℃左右，不得冷冻存放。

（7）每个品种留样量不少于 100 克。小包装食品应整包、瓶留样，不准拆包零取（如牛奶、饮料）。

（8）定期清洁留样冰箱，每周用 1：250 的 84 消毒液擦拭消毒两次。

（9）留样操作程序：

1）留样操作前留样人必须用消毒肥皂流水洗手。

2）一种食品用一个消过毒留样瓶（盒）。

3）专用匙勺取样，不准接触不洁物品，留取另一样品时匙勺须清洗。

4）手不准触及留样瓶（盒）的内壁。

5）留样自然冷却后密封放入冰箱冷藏存放。

6）留样人认真填写《留样记录表》（见下表）。

留样日期	餐别	留样品种	留样人签字

（10）留样容器用后要及时清洗消毒并保洁存放。其洗消程序如下：

1）弃除超出留样时限的样品。

2）刷洗留样盒（瓶），保证内外清洁，无残渣、油污。

3）清洗后的留样（盒）瓶口朝下，倾斜放置在蒸箱内保持 100℃10 分钟以上，或用 1:250 的 84 消毒液浸泡 5 分钟以上。

4）如用 84 消毒液消毒的，要清水冲洗，去除消毒液残留。

5）消毒后的留样容器保洁存放。

9、剩餐管理规范

（1）将剩余饭菜冷却后放冰箱冷藏存放。超过两小时不食用的熟食品要在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放。

（2）将剩余饭菜与半成品或原料分冰室存放。

（3）剩餐冷藏严禁超过 24 小时。

（4）剩餐使用前要回锅热透（中心温度高于 70℃以上），冷冻的熟食

品要彻底解冻后再充分加热方可售卖和食用（见下图）。



（5）剩餐加热前要进行闻尝，确保其未变质。

（6）剩余菜品只许加热使用一次，禁止剩餐重复加热使用，禁止使用隔夜剩餐。

10、烹制设备安全操作规范

（1）设备安全操作通用要求

1）各种机器设备，均由专人操作，专人保养，专人管理。

2）安装调试合格后，方可接收使用。

3）安装防护罩，并在操作处做好防触电标识和操作规程，操作时不许撤除防护罩。

4）操作人员上岗前，必须经严格的岗前培训，熟悉机器性能，能正确操作机器。

5）操作人员穿戴整齐，避免衣服或头发被传送带卷住而发生意外。

6）设备必须在其额定条件下使用。

7）设备启动时，负荷较大的要先点动，再运行。

8）机械设备运转时严禁离人。

9）操作者在使用设备时，发现机器有异常现象要立即停机，请专业

技术人员维修，不要带故障操作。

10）设备用完后，关闭电源，拔下电源插座或电闸，摘卸下刀具后清理干净。

11）机械设备皮带松动时及时维修，严禁用手带动皮带，以防伤手。

12）设备的电机部位严禁用水冲洗。

13）设备的日常保养由操作者负责，定期保养由专业技术人员负责，加润滑油时用食用油。

（2）柴油灶操作规范

1）清洁要点：

1.关闭火源，清理灶台、排烟罩。

2.清洁柴油灶时严禁向灶下泼水，防止电机进水漏电。

3.清洁灶头时勿用水，以免损坏耐火材料。

2）安全要点：

1.用点火器（铁丝、纸等）点火，待灶眼着火后，打开风机，严禁直接用手点火。

2.调节油门与风门，至火呈白色。

3.用毕先断油，待火灭后再关风机，以延长灶的寿命。

（3）煤气灶操作规范

1）清洁要点：

1.关闭汽阀，清理排烟灶。

2.不能使用强洗涤剂对橡胶管进行清洗，防止腐蚀。

3）安全要点：

1.先点火，后开气。

2.操作完毕，及时关闭开关，防止煤气泄漏。

3.经常检查橡胶管，是否压偏、老化、漏气（见左下图）。

4.燃气罐距离明火1.5米以上（见右下图）。



（4）油烟罩

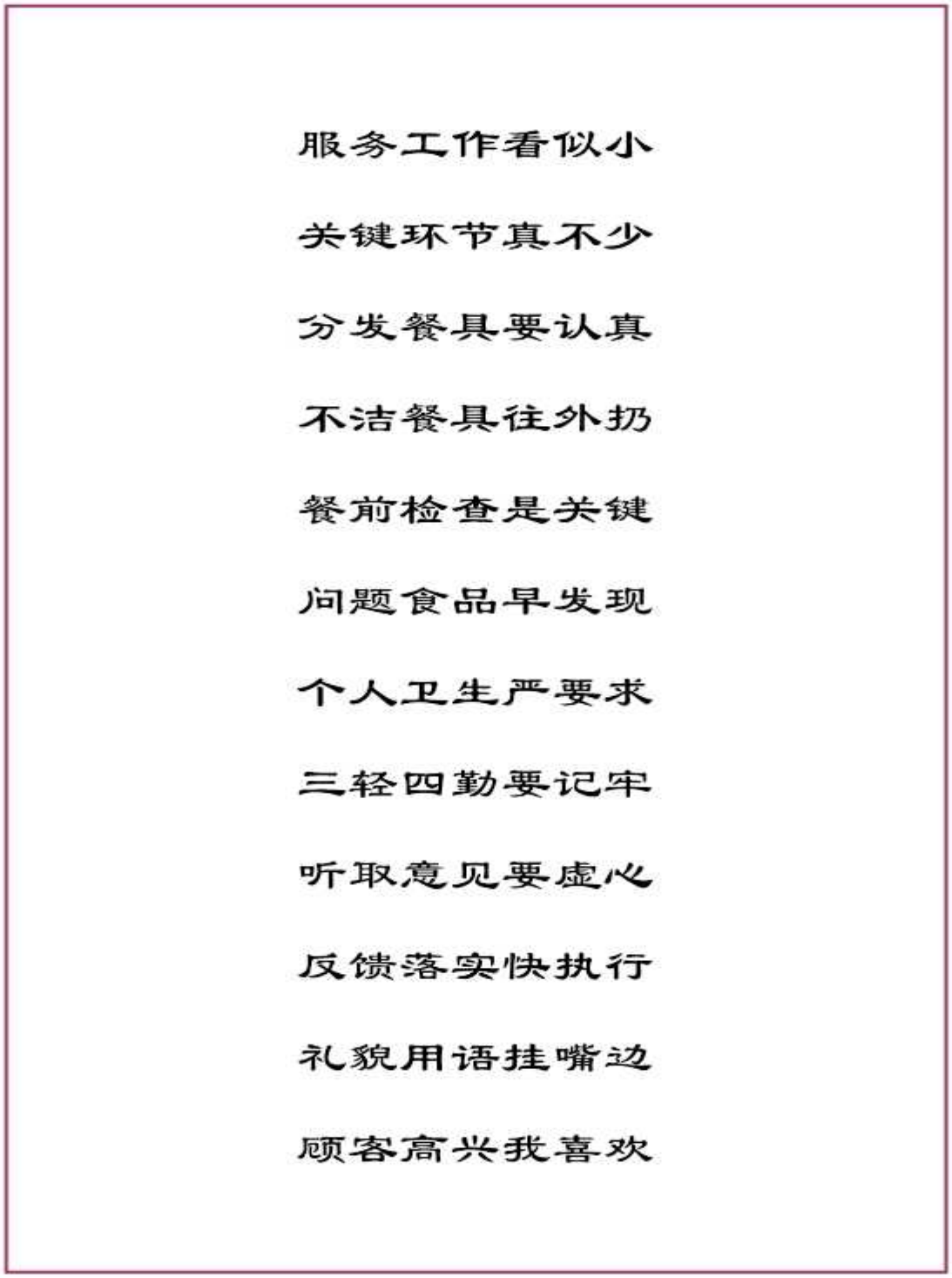
1）每餐用抹布沾洗洁精水擦洗油烟罩内壁，油垢较厚处用小刀轻轻刮掉，用湿抹布擦拭干净。

2）用湿抹布擦洗油烟罩外壁，直至干净为止。

3）每周定期对油烟罩进行一次彻底清洗。

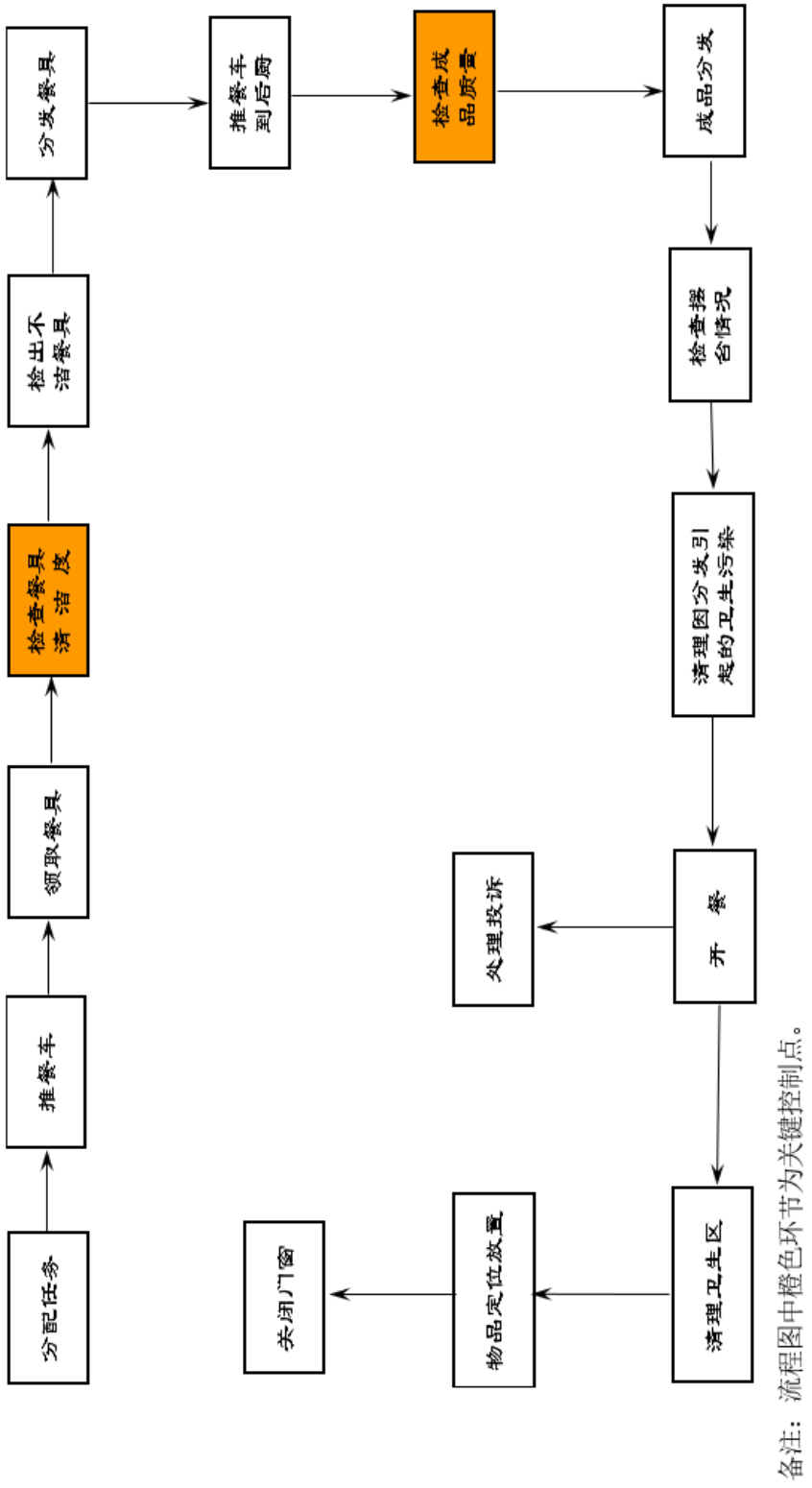
2)餐中服务

售餐工作口诀



售餐操作流程

1、售餐操作流程图



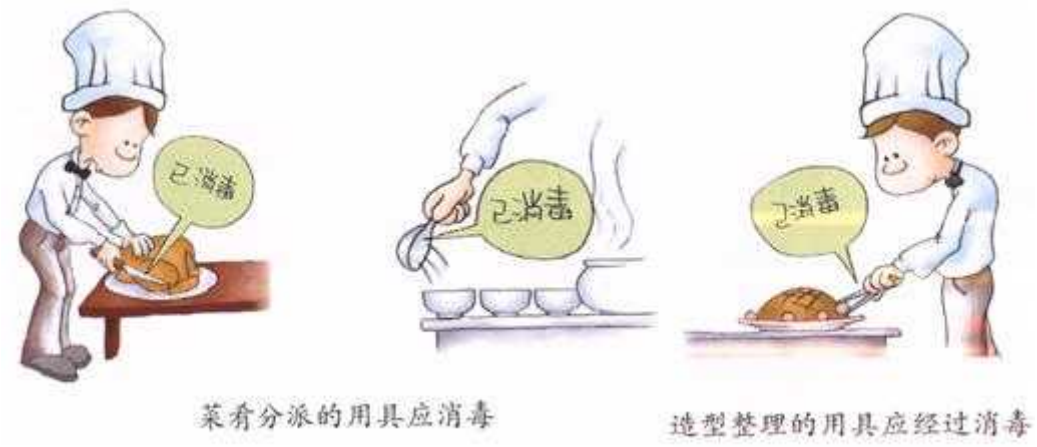
2、售餐操作规范

（1）售餐操作卫生规范：

1）售餐或分餐前要对手部肥皂流水洗手。

2）售餐或分餐前要分发餐具和用具，并戴帽子、口罩和一次性手套。

3）要对待分发餐具和用具进行严格检查，确保所分发的餐用具使用前已洗净并消毒（见下图）。



菜肴分派的用具应消毒　　选型整理的用具应经过消毒

4）餐用具分发的提前时间不宜过长，应当餐使用，不超过 4 小时。

5）对每餐所用餐用具进行逐一分拣，带有油污或残渣等不洁物的餐用具立即送回清洗消毒后，方可使用。

6）供应自助餐时，在每个盛装菜肴的容器旁边放置已消毒的盛具以供放夹具（见左下图），夹具不能放在餐桌上或倾倒在容器中或绝大部分插在食物中（见右下图）。



7）餐用具分发后不立即使用的，应加防护罩，防蝇、防尘。

8）对饭菜质量进行验收，怀疑有夹生或变质的，予以撤回并将情况向经理反应。

9）在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）不食用的成品，应当在高于 60℃（蒸箱）或低于 10℃（冰箱）的条件下存放。（热藏保质期为 4 小时，冷藏保质期为 24 小时。）

10）天气较冷时，要启用保温售餐台。

11）菜品分发要均匀，分发时动作幅度不宜过大，避免汤汁外溢。

12）手不能直接接触食品（见左下图），必须借助食品夹或其他工具。

13）打菜勺分开使用，特别是打鱼的勺子要单独使用。

14）当贵院需要多个品种时，每个品种分别占据餐盘的一个格，不要几个品种放在同一格内，避免串味。

15）售餐过程中，不准对着饭菜打喷嚏（见右下图）、吸烟、咳、挠头、挖耳鼻。



16）掉落的食品不能再售卖，掉落的餐具不能再使用。

17）在售餐过程中发现病态者及带菌者，对其所用餐具单独收拣，重点

消毒。

18）将用过的餐具立即撤走。

19）售餐后将未使用的洁净餐用具立即返回洗消间保洁存放，必要时进行重新消毒。

20）操作时要轻拿轻放。

21）对勺子、夹子、长筷子、食品盖被等售餐用具进行清洗和消毒。

22）做好餐厅防蝇工作，及时清除死苍蝇。

23）在就餐完毕后，要及时清理餐厅（见上图），保持地面、桌椅、水池等干净整齐。

（2）室外运送卫生规范：

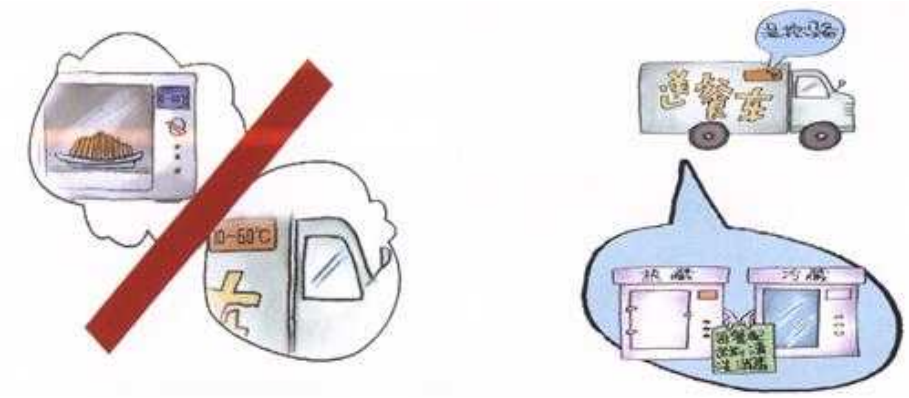
1）运餐车卫生要求：

1. 车辆未运送过有毒有害物质。

2. 车辆清洁，无杂物，运送前冲洗干净。

3. 运餐车辆有防雨雪、防沙尘措施。

4. 运餐车要有必要的冷藏或热藏设施，不能在 10 至 60℃的温度条件下贮存和运输（见下页图）。



5. 专人运送，运送时要注意安全，避免出现事故。

2）菜品放置卫生要求：

1.半成品和成品分开。

2.运送物品要适量，盛具不能相互挤压或叠放，避免食品二次污染和形状改变。

3.盛具内容物不易装的太满，以免外溢。

3）运餐盛用具卫生要求：

1.运送食物前，必须对盛用具进行清洗。

2.运送成品应选用保温效果好的盛具。

3.容器能加盖的加盖，不能加盖的做其他防尘、防蝇措施。

3、售餐设备安全操作规范

（1）设备安全操作通用要求

1）各种机器设备，均由专人操作，专人保养，专人管理。

2）安装调试合格后，方可接收使用。

3）安装防护罩，并在操作处做好防触电标识和操作规程，操作时不许撤除防护罩。

4）操作人员上岗前，必须经严格的岗前培训，熟悉机器性能，能正确操作机器。

5）设备必须在其额定条件下使用。

6）设备启动时，负荷较大的要先点动，再运行。

7）机械设备运转时严禁离人。

8）操作者在使用设备时，发现机器有异常现象要立即停机，请专业技术人员维修，不要带故障操作。

9）设备用完后，关闭电源，拔下电源插座或电闸，摘卸下刀具后清理干净。

10）机械设备皮带松动时及时维修，严禁用手带动皮带，以防伤手。

11）设备的电机部位严禁用水冲洗。

12）设备的日常保养由操作者负责，定期保养由专业技术人员负责，加润滑油时用食用油。

（2）保温售餐台操作规范

1）清洁要点：

1.切断电源，将水清理完毕。

2.用抹布将售餐台内外擦拭干净。

2）安全要点：

1.专人操作、专人保养、专人维修，设立责任牌。

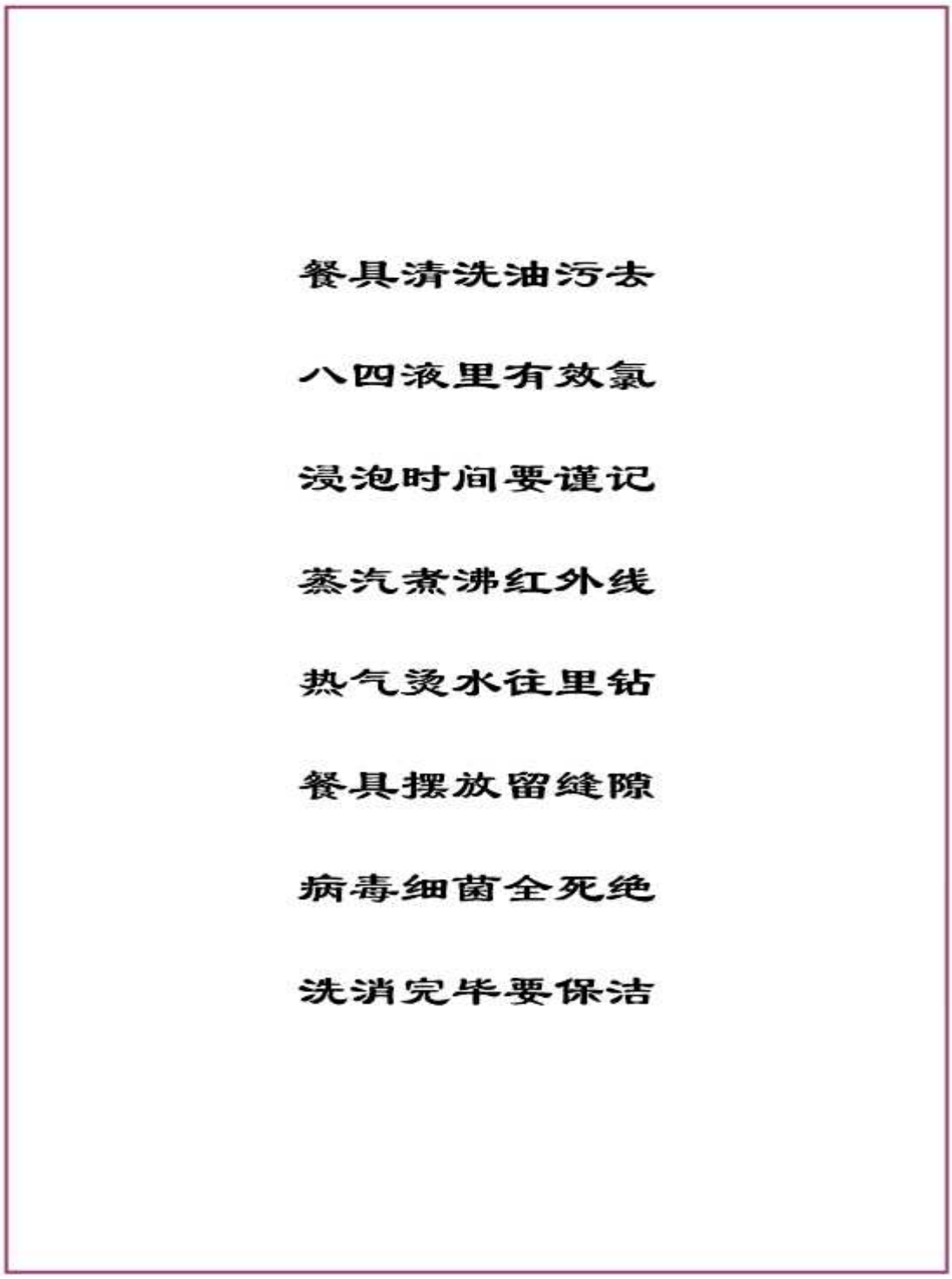
2.加热时水漫过加热管，严禁无水或水少加热。

3.售餐结束后立即切断电源，以防烧坏加热管。

3)餐后整理

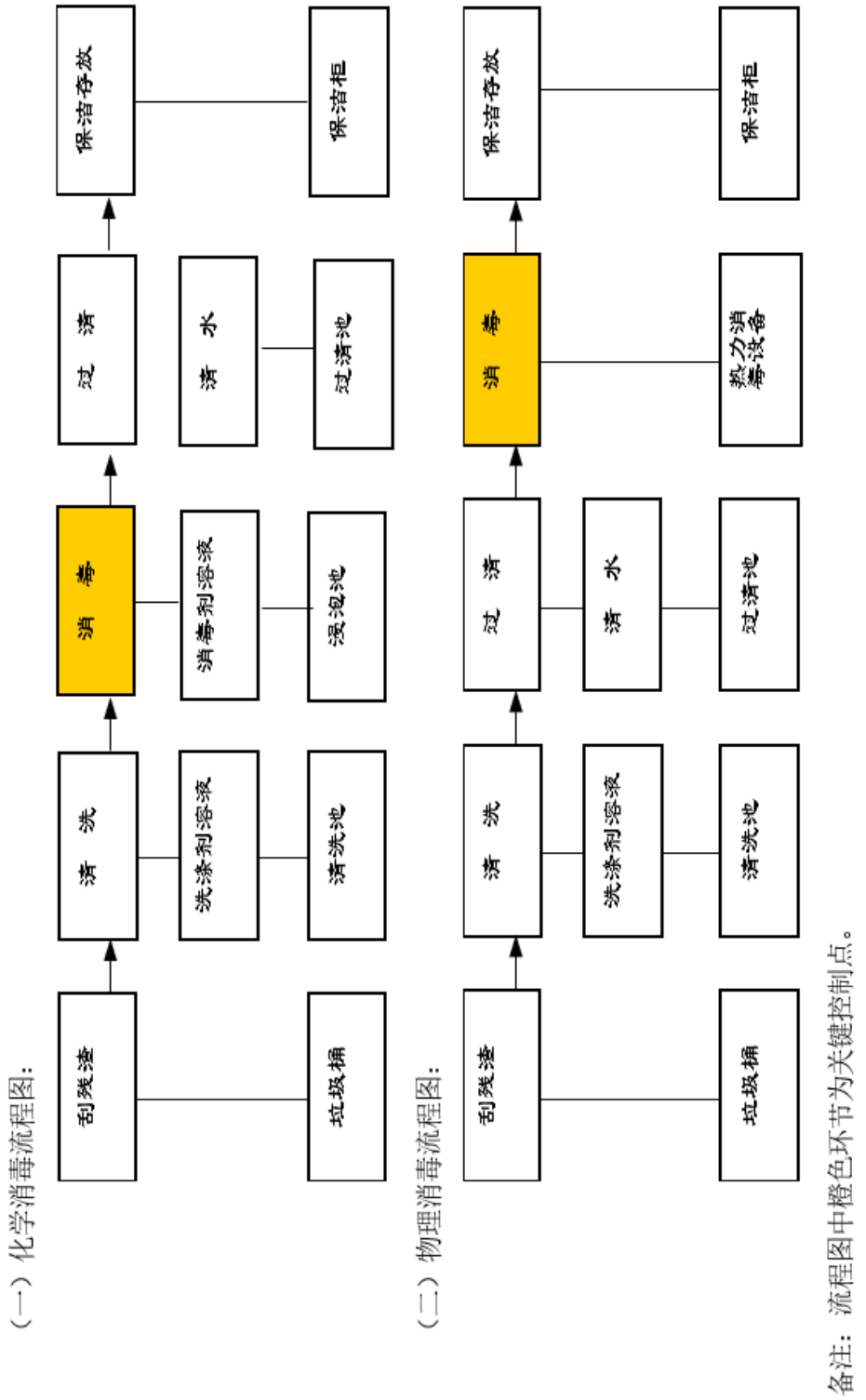
洗消管理

1、洗消工作口诀



2、洗消操作流程

（1）洗消操作流程图



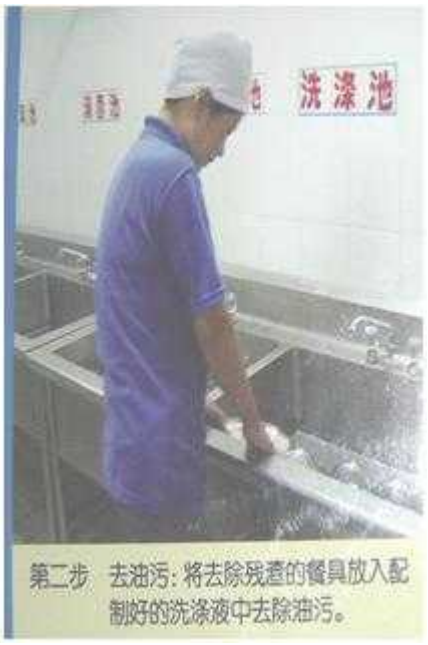
（2）餐用具化学洗消法规程

1）化学法消毒程序：

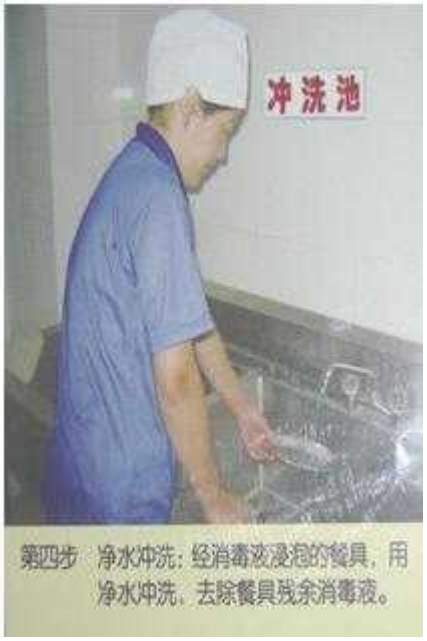
小贴士：

餐用具消毒宜用物理法消毒，因材质、大小等原因无法采用的可用化学法消毒。









1.将餐用具表面上的大部分食物残渣、污垢用刮、擦、刷等方法倒入垃

圾桶内（见上图）。

2.在清洗池中用洗涤剂溶液洗净餐用具表面（见上图）。

3.在浸泡池中用消毒剂溶液完全浸泡餐用具 5 分钟以上（见上图）。

4.在过清池中用清水冲去餐用表面残留的消毒剂溶液。

5.将餐用具自然沥干后放入专用保洁柜存放（见左下图）。





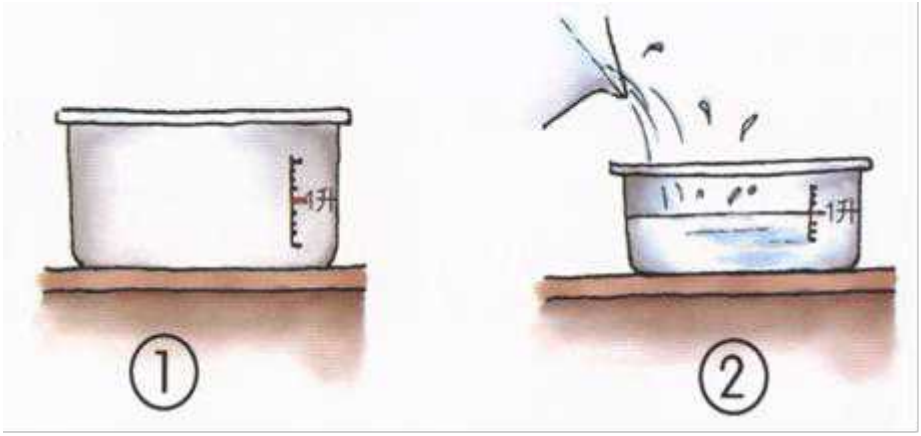
2）化学法消毒基本要求：

1.洗消前检查洗涤剂和消毒剂是否超过保质期。

2.消毒液要现用现配，不能提前配制。

3.严格用有效氯 5.5%至 6.5%的 84 消毒剂和水配制成 1:250 的消毒液，或用每片含有效氯 0.25 克的漂粉精片兑 1 升清水的比例配制成有效氯浓度为 250 毫克/升的消毒液（配制方法见下图）。

4.配制消毒液时固体消毒剂要充分溶解。





5.禁止使用热水配制消毒液，以免加快有效氯的挥发而降低消毒效果。

6.禁止消毒液和洗涤液放在同一水池中，以免酸碱中和反应消毒剂失效。

7.配好的消毒液要定时更换，一般四个小时更换一次，不能连续使用时间过长。

8.要使餐用具完全浸泡在消毒剂水溶液中，避免部分暴露在消毒液面以上。

9.清洗消毒时，应避免消毒剂污染食品（见下图）。

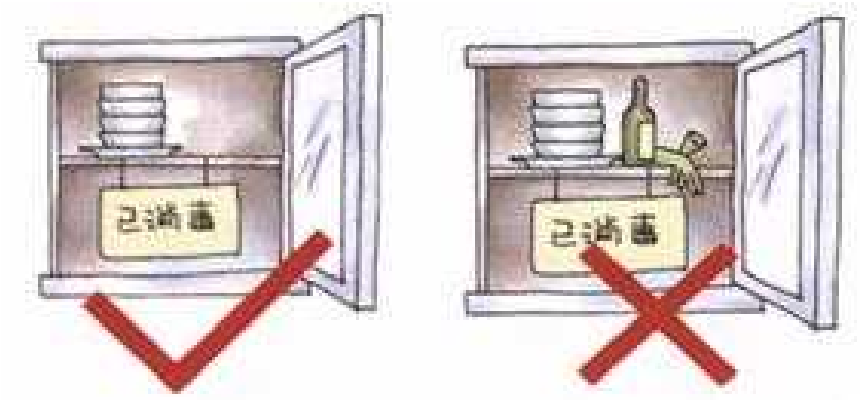


3）餐具保洁的基本要求：

1.消毒后的餐用具要自然沥干，不得用手巾、餐巾等擦干，以免受到二

次污染。

2.消毒后的餐用具及时存放在有“已消毒餐用具”标识的专用保洁柜内（见左下图）。

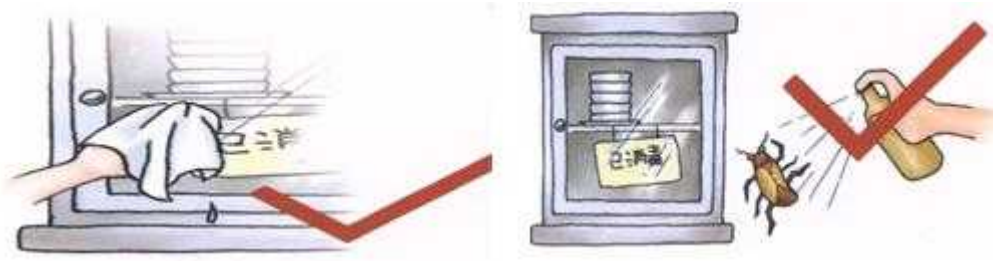


3.消毒后的餐用具与未消毒的餐用具不得混放。

4.专用保洁柜内不得存放其他杂物、容器或个人物品（见右上图）。

5.保洁柜柜门要完整，关闭要紧密。

6.保洁柜应定期清洁（见左下图），及时消灭蟑螂等害虫（见右下图），以免病菌污染。

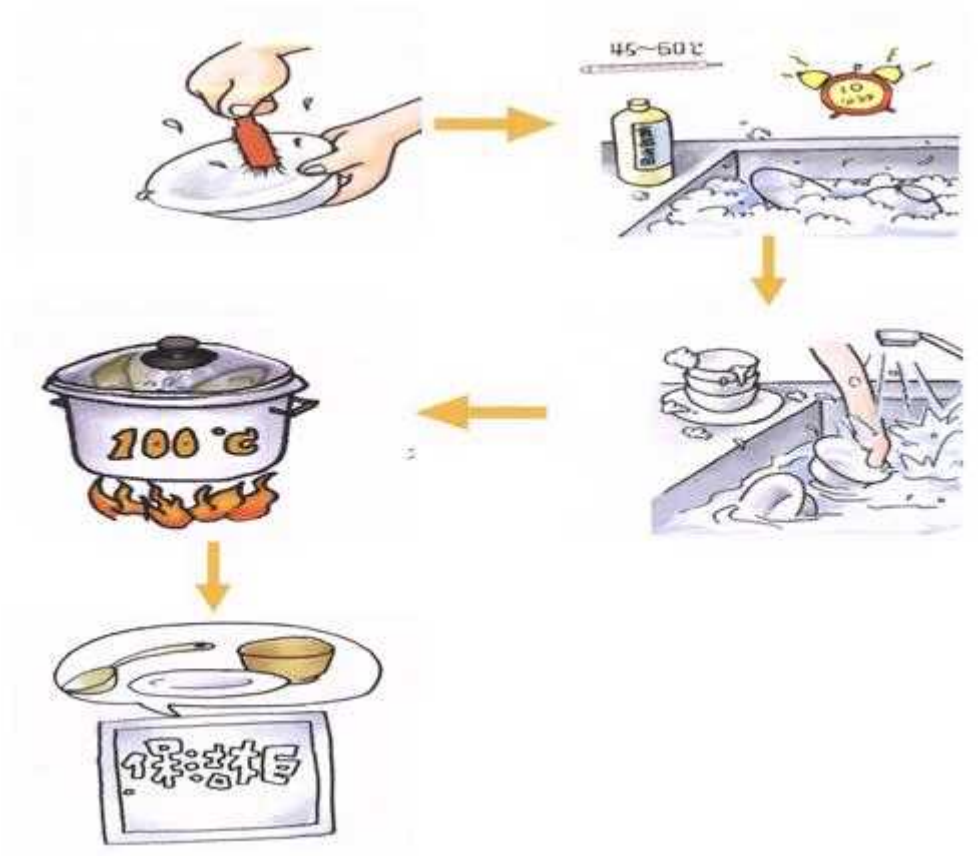


（3）餐用具物理法洗消规程

1）物理法消毒程序：

小贴士：

物理消毒法包括煮沸、蒸汽、红外线等热力消毒法。



1. 先把饮具表面上的大部分食物残渣、污垢刮入垃圾桶内（见上图）。

2. 再把洗池中用洗涤剂溶液洗净餐用具表面（见上图）。

3. 然后过清池中用清水冲去餐用具表面残留的洗涤剂溶液（见上图）。

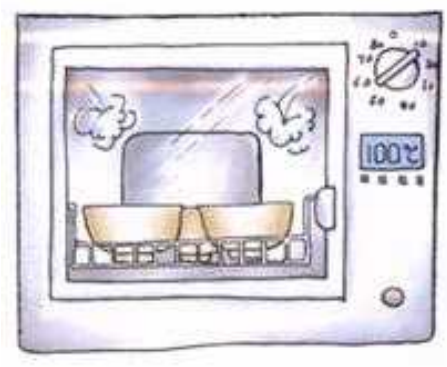
4. 最后洗过的餐用具按以下任一方式进行消毒：

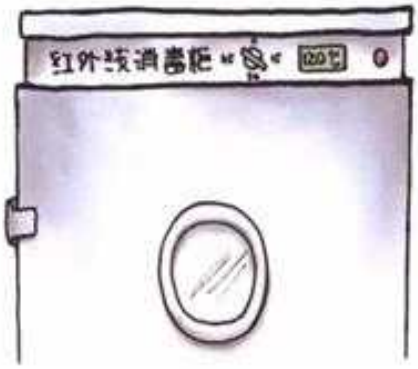
①煮沸消毒，完全浸泡在沸腾（100℃）的水中保持 15 分钟以上。

②蒸汽消毒，要放入 100℃的蒸箱中保持 10 分钟以上（见左下图）。

③红外线消毒，要放入 120℃红外线消毒柜中，保持 10 分钟以上（见

右下图）。





5.将餐用具自然烘干后放入专用保洁柜存放，保洁要求同化学法消毒后的餐用具。

2）物理法消毒基本要求：

1.使用前要检查消毒设备是否处于良好使用状态。

2.碗、碟、杯等餐用具之间要留有缝隙，以便通气和尽快消毒。

3.煮沸消毒时，要使餐用具完全浸泡在水中。

4.蒸汽消毒时，要将餐具侧放于木质或耐高温的塑料盘内，再放入蒸汽箱。消毒时要关紧门，开足蒸汽。

5.抹布消毒时，要可采用煮沸法（见下图）。



抹布在加洗涤剂的沸水中煮沸15分钟



抹布消毒后经充分干燥，以热风干燥最好，并放在专用保存容器中，用一块取一块。

（4）自动洗碗机洗消规程

1）采用洗碗机洗消时，要定期检查清洗和消毒设备温度显示计和洗

碗机清洗剂自动添加装置，保证其处于良好工作状态。

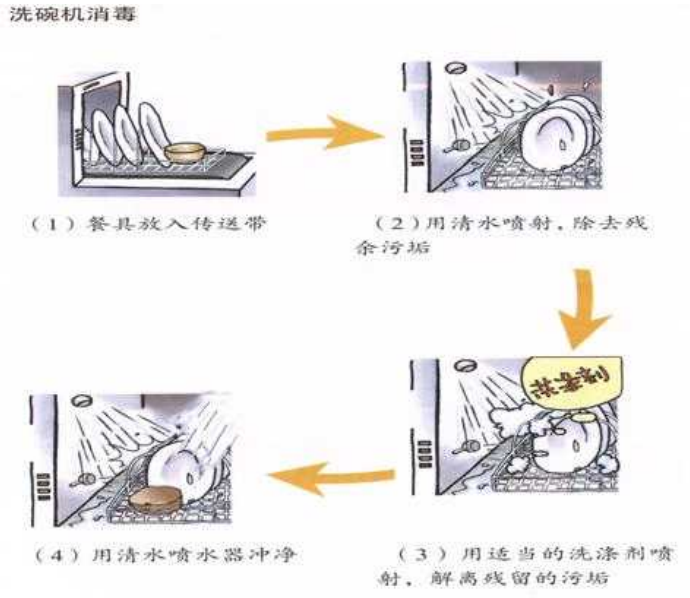
2）脏餐用具表面食物残渣、污垢较多时，要先用手工方法刮去大部分残渣，再进入洗碗机。

3）餐用具在洗碗机洗涤架上的摆放应符合设定要求（见下图），不可乱堆乱放，以免影响洗涤消毒的效果。

4）洗碗机工作时水温一般控制在 85℃，冲洗消毒 40 秒以上。

5）洗碗机工作所用的洗涤液、消毒液应临时配制，随时更换。

6）洗消完毕后，应检查餐具洗涤、消毒的效果，达不到卫生要求的，应重新进行洗涤、消毒。



7）禁用洗碗机清洗的四类餐具：

1. 漆器的餐具，容易造成表面剥落。

2. 瓶口较小的容器，瓶口较小的容器内壁不容易洗净。

3. 有裂痕或缺角的餐具，容易造成龟裂。

4. 铝制锅或铝制餐具，容易导致变色。

3、洗消设备安全操作规范

（1）设备安全操作通用要求

（一）各种机器设备，均由专人操作，专人保养，专人管理。

（二）安装调试合格后，方可接收使用。

（三）安装防护罩，并在操作处做好防触电标识和操作规程，操作时不许撤除防护罩。

（四）操作人员上岗前，必须经严格的岗前培训，熟悉机器性能，能正确操作机器。

（五）操作人员穿戴整齐，避免衣服或头发被传送带卷住而发生意外。

（六）设备必须在其额定条件下使用。

（七）设备启动时，负荷较大的要先点动，再运行。

（八）机械设备运转时严禁离人。

（九）操作者在使用设备时，发现机器有异常现象要立即停机，请专业技术人员维修，不要带故障操作。

（十）设备用完后，关闭电源，拔下电源插座或电闸，摘卸下刀具后清理干净。

（十一）机械设备皮带松动时及时维修，严禁用手带动皮带，以防伤手。

（十二）设备的电机部位严禁用水冲洗。

（十三）设备的日常保养由操作者负责，定期保养由专业技术人员负责，加润滑油时用食用油。

（2）自动洗碗机操作规范

（一）清洁要点：

1、关闭电源。

2、将机内残渣清理。

3、取出过滤器后，边用刷子清除残渣，边用自来水冲洗。

4、清理干净后，将过滤器放回机内。

5、洗碗机内腔，应保持清洁，每月应用中性清洁剂清洁一至两次。

（二）安全要点：

1、程序控制器只能按顺时针方向旋转，禁止反转，否则会损坏程控器。

2、控制面板上的各种开关和按钮，切忌被水淋湿，以免发生事故。

3、洗碗机工作时，千万不要堵塞排气孔，以免排气不畅发生故障，同时也应注意不要移动和碰撞洗碗机。

4、使用高温挡清洗餐具时，排出的水温度还很高，应注意不要被烫伤。

5、洗涤刚结束时，不要用手触摸温度还很高的加热器。

（3）消毒用蒸箱操作规范

（一）清洁要点：

1、切断电源。

2、清理时注意不要损坏加热管。

（二）安全要点：

1、专人操作、专人负责。

2、电源配置适当，接点牢固。

3、严禁缺水送电，必须保持水面浸过电加热管。

4、门要轻开轻关。

5、蒸盘要轻拿轻放，若消毒用，放置餐具要适量。

6、消毒结束后开门要小心，以防被蒸汽烫伤。

收尾管理

1、收尾工作口诀

打扫卫生要彻底，整洁环境是基本

物品定置摆放齐，避免污染好区分

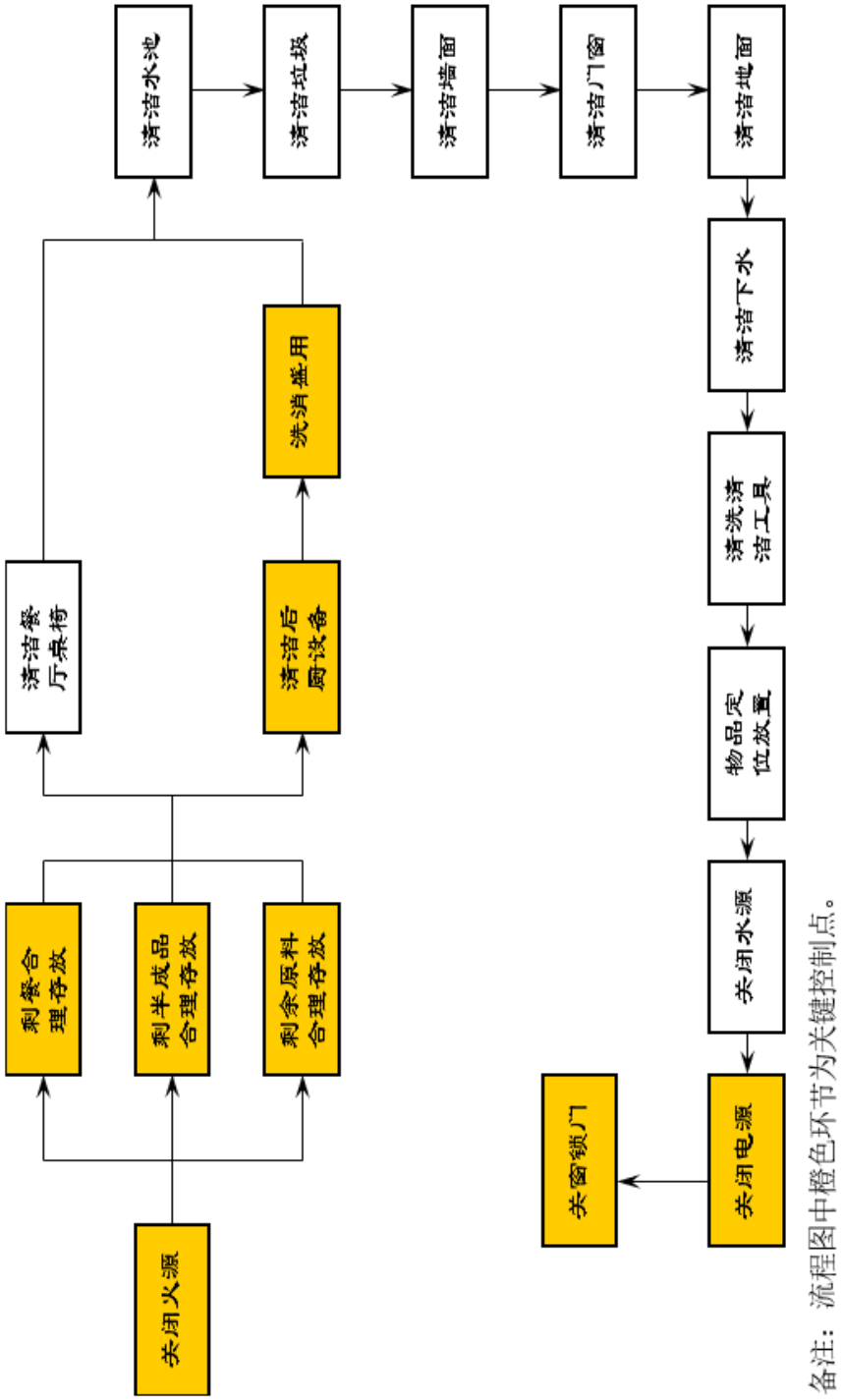
水电气火须关闭，安全节能靠人人

门锁窗关务必记，偷盗投毒防范沉

纠正问题一对一，收尾检查责任深

2、收尾工作流程

（1）收尾操作流程图



（2）工作区收尾标准

（一）架子：

1、用湿抹布擦拭干净。

2、架子上油腻多的地方可沾少许洗洁精水擦拭干净。

3、标准：干净，无污物、油垢。

（二）调料车：

1、将原料先取出放在一边，用湿布将架子擦拭干净。

2、将盛装调料的容器清理干净：调料已用完将容器清洗干净，调料未用完将容器外壁擦拭干净。

3、将各种调料按照顺序分类码放，常用的放近处，不常用的放远处。

4、容器加盖，做好防护措施。

5、标准：码放整齐、干净、利落，无灰尘，不得存放私人物品。

（三）水池：

1、泡洗完原料后，将水池内的下角料清理干净。

2、用清水将水池冲洗干净。

3、标准：无杂物、垃圾，无油渍。

（四）灶台：

1、将锅刷洗干净。

2、将灶台上的下角料清理干净。

3、用抹布沾洗洁精水除去灶台上的油污。

4、用清水将灶台冲洗干净。

5、标准：干净无油垢。

（五）排风扇：

1、将排风扇拆卸开清洗。

2、将排风扇的护盖卸下，用干软刷扫除护盖及风扇叶片上的灰尘、杂物等。

3、用抹布或毛刷沾洗洁精水逐片擦洗一遍，再用干净的湿抹布擦拭一遍。

4、然后用干抹布擦拭干净，晾干。

5、将护盖装好。

6、每周定期对排风扇进行一次彻底清洗。

7、标准：清洁，无油垢。

（六）下水道：

1、掀开盖，将残渣杂物清理干净，保持下水道通畅。

2、用清水冲洗干净下水道内壁。

3、标准：通畅，无积物。

（七）桌椅：

1、用湿抹布擦掉桌椅上的残渣。

2、用湿抹布沾洗洁精水擦洗桌椅面。

3、用干抹布将桌椅面擦拭干净。

4、每周用干抹布将桌腿和桌面的背部擦拭一次。

5、标准：无污物、油迹，光亮不粘手。

（八）垃圾桶：

1、将垃圾倒掉。

2、将垃圾桶冲刷干净。

3、冲净后加盖并定位放置。

4、标准：内外壁无残物，洁净，有盖。

（九）地面：

1、用笤帚扫净地面垃圾、杂物和积水。

2、用墩布将地面擦洗干净。

3、后厨操作间地面油腻较多的，用墩布沾洗洁精水或火碱水擦洗干净后，再用墩布沾清水将地面擦洗干净。

4、标准：清洁，无油腻、杂物、积水。

（十） 墙面：

1、瓷砖墙面：

（1）每餐工作结束后，用抹布沾水擦洗墙面（见下图）。



（2）油污较多可用抹布沾洗洁精水擦洗，再用湿抹布擦拭干净。

（3）每周定期清理墙角，防止有蜘蛛网存在。

2、灰质墙面：

（1）每餐工作结束后，用干净笤帚将墙面上的杂物清理干净。

（2）每周定期清理墙角，防止有蜘蛛网存在。

3、标准：清洁，无灰尘、油污和蜘蛛网。

（十一）窗户（玻璃）：

1、用湿布自上而下擦拭门、窗、玻璃。

2、用干抹布擦干。

3、每周定期对窗户（玻璃）进行一次彻底清理。

4、标准：门窗光亮、清洁，无油腻，不粘手。

（十二）油烟罩、盛用具、消防器材、机械设备：见其他章节。

（十三）其他收尾要求：

1、水源、电源离人要及时关闭。

2、操作间离人锁门，指定专人负责。

3、原料、半成品、成品合理保存。

4、物品摆放分类、定位、整齐。

（3）物品定位放置规范

（一）界定位置：

1、根据“整齐有序、方便使用”的原则界定位置；

2、位置界定后，应做明显标识，易区分。

（二）放置要求：

1、上架存放的物品，重的、带泥土的、鸡蛋等污染严重的放在架子的最低层，半成品、调料放在中间层，成品等放在最上层。

2、清洁后的墩子、案板整齐有序放置，大的砧板用三脚架支放，小菜板应吊挂或侧放，使其底部通风透气，防止木质发霉腐烂及污染食品；刀具平放或放刀具盒内。

3、清洁后的盆、菜盒加防护，或倒扣在操作台、架子上。

4、炊具、用具整齐悬挂或摆放。

5、操作区域、售卖区域的设备设施要摆放合理，布局美观。

6、工作结束后，所有物品放入规定位置。

（4）防盗管理规定

1、餐饮中心实行门禁制度，工作时间非工作人员，严禁进入餐饮中心区域。

2、下班后各班组将门窗锁好后方可离开。

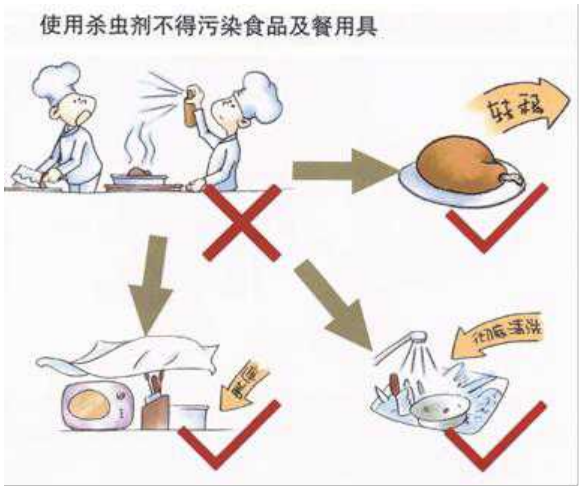
3、餐饮中心设有值班人员，夜间值班人员要巡查，防止物品被盗。

（5）防鼠灭害卫生规范

（一）后厨和餐厅应使用有效的防蝇、灭蝇措施，窗户应装有防蝇窗纱，配置蝇拍、灭蝇灯等。

（二）使用灭蝇灯灭蝇应悬挂于距地面 2 米左右高度，且与食品加工操作保持一定距离。

（三）除虫灭害工作不能在食品加工时进行，使用杀虫剂灭蝇、蟑螂等不准污染食品、食品容器和加工工具（见后图）。



（四）用杀虫剂除虫后，要把除虫操作间的设备、容器和工具彻底清洗（见上图）。

（五）下水道出口和排气扇口应有网眼孔径小于 6 毫米的金属隔栅和网罩，以防鼠类侵入。

（六）对于已侵入的鼠类、虫类，要追查和杜绝其来源，扑灭方法以不污染食品、食品容器和工具为原则，如用老鼠夹捉库房内老鼠，用苍蝇拍、灭蝇纸灭杀苍蝇等。

（七）杀虫剂、灭鼠剂作为危险品，其领用、保管按第二章《库房》中“危险品库房存放卫生规范”的有关要求执行。

（5）收尾检查规定

（一）作业组长在售餐完毕后，组织员工按“工作区收尾卫生规范”中的“收尾标准”对本组以下重点项目进行收尾：

1、水源、电源、火源和气阀的关闭。

2、原材料、半成品和剩余成品的存放。

3、门窗的关闭。

4、厨具、用具和餐具的清洗、消毒和存放。

5、设备的断电、清洁和必要的消毒。

6、本组地面、灶台和操作台的清洁。

（二）每餐收尾完毕后，质检员和餐饮中心经理带领各作业组组长对收尾情况进行检查，发现问题后，要求该作业组组长即时纠正。



（三）纠正效果在半小时内进行复查，复查合格后，经理在收尾检查记录表（见下表）上签字。

餐别	电源关闭	水源关闭	火源关闭	气阀关闭	原料存放	半品存放	成品存放	厨具清洁消毒	餐具消毒存放	设备断电清洁	区域卫生	门窗关闭	责任组长	经理签字
备注	1、如无问题则在相应检查项目栏内划“√”，有问题划“×”； 2、责任主管签字表示对检查出的问题认可。													

留样管理

1.留样由专人负责操作，留样人必须经过留样技能培训并考核合格。

2.每餐大锅饭菜、会餐保障的各种饭菜、单品超过 100 份的小吃，需要留样。

3.留样应采集加工终止时、分发前的样品，不得另行特殊制作。

4.留样保存时限 48 小时，特殊情况下未经批准不得扔弃。

5.留样容器应密闭专用，大小要合理，便于盛放样品。盛放样品前要清洗消毒，确保清洁。

6.留样要保存在专用的冰箱内，贮存温度为 5℃左右，不得冷冻存放。

7.每个品种留样量不少于 150 克。小包装食品应整包、瓶留样，不准拆包零取（如牛奶、饮料）。

8.定期清洁留样冰箱，每周用 1：250 的 84 消毒液擦拭消毒两次。

9.留样操作程序：

（1）留样操作前留样人必须用消毒肥皂流水洗手。

（2）一种食品用一个消过毒的留样瓶（盒）。

（3）专用匙勺取样，不准接触不洁物品，留取另一样品时匙勺须清洗。

（4）手不准触及留样瓶（盒）的内壁。

（5）留样自然冷却后密封放入冰箱冷藏存放。

（6）留样人认真填写《留样标识卡》（见下表）。

10.留样容器用后要及时清洗消毒并保洁存放。其洗消程序如下：

（1）弃除超出留样时限的样品。

（2）刷洗留样盒（瓶），保证内外清洁，无残渣、油污。

（3）清洗后的留样（盒）瓶口朝下，倾斜放置在蒸箱内保持 100℃10 分钟以上，或用 1:250 的 84 消毒液浸泡 5 分钟以上。

（4）如用 84 消毒液消毒的，要清水冲洗，去除消毒液残留。

（5）消毒后的留样容器保洁存放。

作业组		留样日期	
餐　别		品种数量	
品种名称			
存放区域			
留样人		存放日期	

留样记录表

餐饮中心：_____

日期	餐别	时间	留样种类
	早餐		
	午餐		
	晚餐		
	早餐		
	午餐		
	晚餐		

留样人：　　监督人：

（2）服务计划

1、目标与原则

（1）目标：提供安全、卫生、营养、美味的餐饮服务，满足师生日常饮食需求，提升师生满意度。

（2）原则：

严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》及相关法律法规。

确保食材来源可靠，质量上乘。

注重营养搭配，提供多样化的菜品选择。

保持食堂环境整洁，提升服务质量。

2、人员准备

（1）招聘与培训：

招聘具有相关工作经验的厨师、服务员等工作人员。

组织新员工进行食品安全知识、操作技能、服务态度等方面的培训。

确保所有员工持证上岗，如健康证等。

（2）团队建设：

建立明确的岗位职责和工作流程，确保员工各司其职。

定期组织团队活动，增强团队凝聚力和协作能力。

3、食材采购与储存

（1）供应商选择：

选择信誉良好、质量可靠的食材供应商。

签订采购合同，明确双方的权利和义务。

（2）采购流程：

制定详细的采购计划，确保食材种类和数量满足需求。

严格执行采购验收制度，确保食材质量符合要求。

（3）储存管理：

建立食材储存仓库，确保仓库环境整洁、通风良好。

定期对食材进行检查，防止过期、变质等情况发生。

严格遵守食材储存规定，如分类存放、温度控制等。

4、菜品制作与供应

（1）菜品设计：

根据师生口味和营养需求，设计多样化的菜品。

注重菜品的色、香、味、形，提升菜品吸引力。

（2）制作流程：

制定标准化的菜品制作流程，确保菜品质量稳定。

严格遵守食品安全操作规范，如佩戴手套、口罩等。

定期对厨房设备进行维护和保养，确保设备正常运行。

（3）供应管理：

根据师生就餐时间和人数，合理安排菜品供应时间。

提供便捷的取餐和结算方式，如自助取餐、移动支付等。

5、食堂环境与管理

（1）环境整治：

定期对食堂环境进行清洁和消毒，确保环境整洁卫生。

加强食堂通风和排气设施的管理，防止异味和油烟污染。

（2）设备管理：

定期对食堂设备进行维护和保养，确保设备正常运行。

及时更换损坏或老化的设备，提升食堂服务质量。

（3）安全管理：

加强食堂安全管理，如防火、防盗、防投毒等。

定期组织安全检查和演练，提高员工安全意识。

6、监督与评估

（1）质量监督：

建立食品安全监督机制，定期对食材、菜品、环境等进行检查。

邀请师生参与监督，及时收集和处理反馈意见。

（2）效果评估：

定期对餐饮服务进行效果评估，包括师生满意度、菜品质量等方面。

根据评估结果，及时调整和优化餐饮服务计划。

7、其他注意事项

（1）宣传与教育：

开展食品安全知识宣传和教育活动，提高师生食品安全意识。

鼓励就餐人员参与食堂管理和监督，共同维护食堂秩序。

（2）应急预案：

制定食品安全应急预案，如食物中毒等突发事件的应对措施。

定期组织应急演练，提高员工应对突发事件的能力。

（3）总体监控方案

我公司执行 HACCP 管理程序，每一步工序由专人负责并由上级部门进行检查确保服务质量。

合理的安排部门人员，制定每位员工的工作流程，让我们的服务成为标准化、可量化的服务标准。

严控 18 个关键点：

（1）采购选材；

（2）进仓检测；

（3）出仓三查；

（4）洗切加工；

（5）出品检查；

（6）厨工体检；

（7）衣帽手套；

（8）用具清洁；

（9）餐具消毒；

（10）冰柜清理；

（11）生熟分类；

（12）标识标签；

（13）台凳门窗；

（14）清除四害；

（15）水沟清理；

（16）潲水处理；

（17）垃圾清理；

（18）卫生间卫生。

1、食品、食品原料采购验收操作规程

（1）采购的食品、食品添加剂、食品相关产品等应符合国家有关食品安全标准和规定的要求，不得采购《食品安全法》第二十八条规定禁止生产经营的食品和《农产品质量安全法》第三十三条规定不得销售的食用农产品。

（2）采购食品、食品添加剂及食品相关产品的索证索票、进货查验和采购记录行为应符合《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》的要求。

（3）采购需冷藏或冷冻的食品时，应冷链运输。

（4）出库时应做好记录。

2、食品粗加工与切配操作规程

（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他感官性状异常的，不得加工和使用。

（2）食品原料在使用前应洗净，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时进行消毒。

（3）易腐烂变质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）切配好的半成品应避免受到污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。

（5）切配好的半成品应按照加工操作规程，在规定时间内使用。

（6）用于盛装食品的容器不得直接放置于地面，以防止食品受到污染。

（7）生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标识。

3、食品烹饪加工操作规程

（1）烹饪前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹饪加工。

（2）不得将回收后的食品经加工后再次销售。

（3）需要熟制加工的食品应烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。

（4）加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

（5）需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏，冷却应在清洁操作区进行，并标注加工时间等。

（6）用于烹饪的调味料盛放器皿宜每天清洁，使用后随即加盖或苫盖，不得与地面或污垢接触。

（7）菜品用的围边、盘花应保证清洁新鲜、无腐败变质，不得回收后再使用。

4、食品备餐与供餐操作规程

（1）备餐专间内应由专人操作，非操作人员不得擅自进入备餐专间；专间每餐使用前应进行空气消毒，使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上，并做好记录。

（2）供应前应认真检查待供应食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得供应。

（3）操作时应避免食品受到污染。

（4）分派菜肴、整理造型的用具使用前应进行消毒。

（5）用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒，不得反复使用。

（6）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。

5、专间配制操作规程

（1）加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

（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。专间操作人员进入专间时，应更换专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前应严格进行双手清洗消毒，操作中应适时消毒。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

（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，并做好记录。

（4）专间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

（5）供配制用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理干净的，不得带入专间。

（6）制作好的菜品应尽量当餐用完。剩余尚需使用的应存放于专用冰箱中冷藏或冷冻，食用前要加热的其加工时食品中心温度应不低于 70℃。

6、食品添加剂使用规程

（1）食品添加剂应专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。

（2）食品添加剂的存放应有固定的场所（或橱柜），标识“食品添加剂”字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称。特别规定：禁止餐饮业服务单位

（包括食堂、食品摊贩等）购买、储存、使用亚硝酸盐。

（3）食品添加剂的使用应符合国家有关规定，采用精确的计量工具称量，并有详细记录。

7、餐用具清洗消毒保洁操作规程

（1）设立独立的餐（用）具洗消间或专用区域，清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量应能满足供餐需要。

（2）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。

（3）配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施，餐（用）具宜用热力方法进行消毒。采用化学消毒的，至少设有 3 个专用水池；采用人工清洗热力消毒的，可设置 2 个专用水池，并以明显标识标明其用途，不得与清洗蔬菜、肉类等设施设备混用。

（4）用于清洗餐（用）具的洗涤剂、消毒剂必须符合国家有关食品安全标准和要求。

（5）清洗方法

1）刮掉沾在餐饮具表面上的大部分食物残渣、污垢。

2）用含洗涤剂溶液洗净餐饮具表面。

3）最后用清水冲去残留的洗涤剂。

（6）消毒方法

1）物理消毒：包括蒸汽、煮沸、红外线等热力消毒方法。

①煮沸、蒸汽消毒保持 100℃10 分钟以上。

②红外线消毒时，餐饮具应立式放置，一般控制温度 120℃保持 30 分钟以上。

③洗碗机消毒一般水温控制 85℃,冲洗消毒 40 秒以上。

2）化学消毒：主要为各种含氯消毒药物。

①使用浓度应含有效氯 250mg/L（又称 250ppm）以上，餐饮具全部浸泡入液体中，作用 5 分钟以上。

②化学消毒后的餐饮具应用净水冲去表面的消毒剂残留。

（7）餐（用）具清洗、消毒后应贮存在专用保洁设备内，已消毒和未消毒的餐用具应分开存放，保洁设施应有明显标识，不得存放其他物品，结构密闭并保持洁净。

（8）清洗消毒结束后，应及时清理地面、水池卫生，做到不留卫生死角，保持清洁。

（9）不得重复使用一次性餐用具。

（10）盛放调味料的器皿应定期清洗消毒。

（11）建立餐用具清洗消毒记录，相关记录保存期限不得少于 2 年。

8、食品留样操作规程

（1）食堂、超过 100 人的建筑工地食堂、集体用餐配送单位、中央厨房，重大活动餐饮服务和超过 100 人的一次性聚餐，每餐次的食品成品应留样。

（2）留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在专用冷藏设施中，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量应满足检验需要，不少于 100g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等。

9、食品贮存操作规程

（1）贮存场所、设备应保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

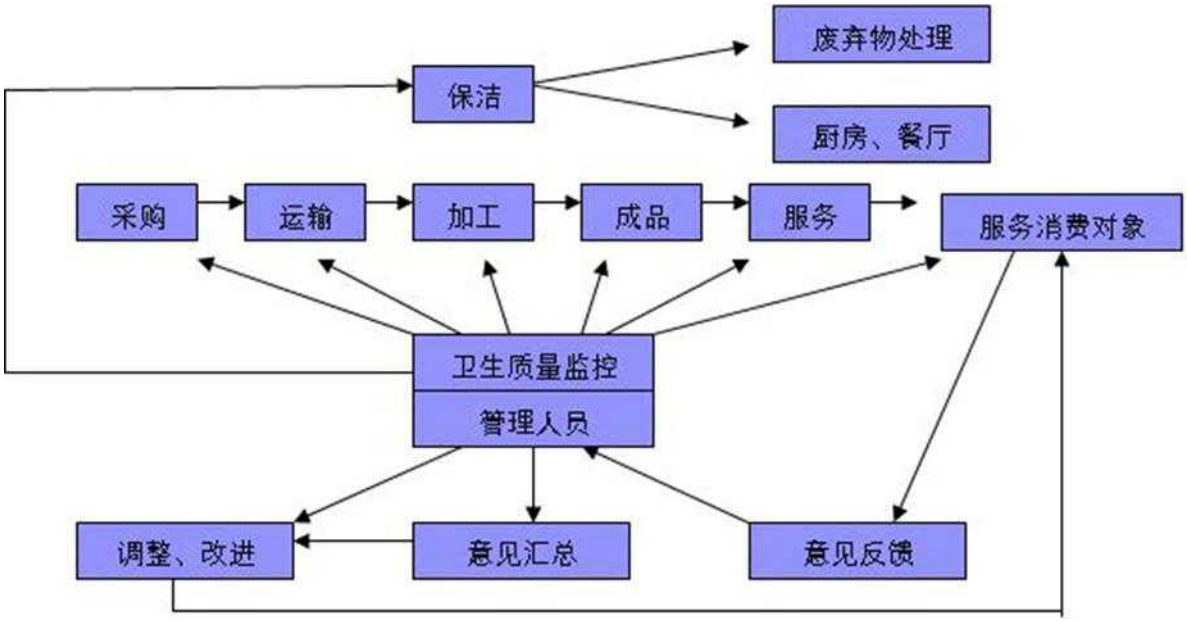
（2）食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在 10cm 以上。食品原料、食品添加剂使用应遵循先进先出的原则，及时清理销毁变质和过期的食品原料及食品添加剂。

（3）冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识。冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开放置，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，不得将食品堆积、挤压存放。冷藏、冷冻的温度应分别符合相应的温度范围要求。冷藏、冷冻柜（库）应定期除霜、清洁和维修，校验温度（指示）计。

（4）服务水平及质量控制方案

食堂服务以提高服务质量为中心，推行全面质量管理。

我公司作为贵方员工餐厅服务方，其食品质量控制程序如下：



建立健全以岗位责任制为中心的质量管理制度，做到工作有计划，行为有规范，操作有程序，质量有标准，劳动有纪律。要结合干部职工食堂的特点，从食品质量、花色品种、服务方式、饮食卫生等方面制定服务规范或质量标准。要科学搭配营养均行，搞出特色，不断提高食堂的服务水平。

对食堂工作的全过程，即采购、保管、生产加工、供应等业务工作进行全面质量管理，把事后服务质量的检查考核同事前各项业务工作的质量控制结合起来。

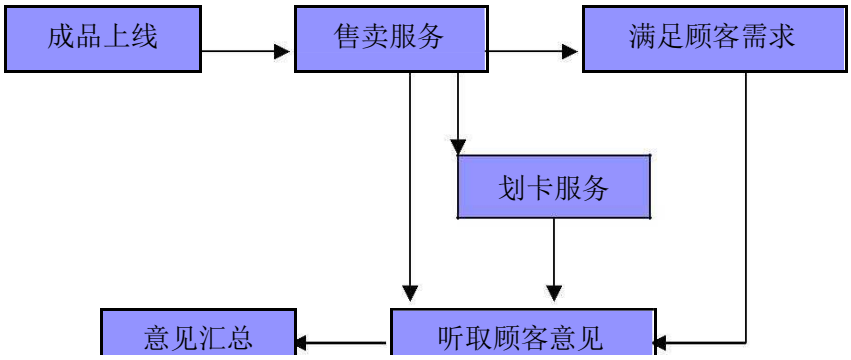
加强质量检查与考核，建立质量检查小组，定期实施质量检查工作，记录检查结果，建立质量检查档案。组织餐饮员工在日常工作中开展质量自查、互查活动。

每季度末 5 日内主动收集就餐人员的意见和建议，及时分析服务质量方面存在的问题，积极改进工作。

坚持对餐饮员工进行质量管理教育，使全体人员了解全面质量管理的基本知识和方法，树立质量意识。

1、服务质量标准和保证措施

服务质量控制流程图



（1）领班负责每日上岗前 5 分钟检查员工仪容仪表，必须符合员工手册及饮食服务要求。

（2）开餐前 30 分钟，严格按照营运手册的要求，进行检查。检查内容包括：

所有器皿及餐具的数量及洗消状况

环境卫生状况（如桌椅、地面、空气、环境等）

各餐及摆台服务状况是否符合要求。

各种服务标识是否张贴齐全或摆放到位。

总控制为项目经理。

（3）开餐前 5 分钟，进行各餐状况，检查内容：

所有员工的着装需符合开餐要求。（如一次性口罩等）

食品的种类必须齐全。

菜品价签是否摆放且字迹清晰，美观。

客人进入的各通道是否干净、顺畅。

检查菜品出品是否符合营运要求，把好最一道关。

（4）开餐过程中，由指定的值班经理进行流动、现场检查，并提供客人现场的有关餐厅、食品的问题解答，以满足当天的事当天解决，最多不超过 72 小时。

（5）室内收尾，要求服务人员，轻拿轻放，认真做好卫生及环境维护工作，以创造良好的回餐环境及服务气氛。

2、服务用语标准

（1）问候语

早餐：早上好，先生/小姐

午餐：您好，先生/小姐

晚餐：晚上好，先生/小姐

（2）打菜服务用语

当顾客在选择主荤菜时:“您好，先生/小姐，今天有 XXX 菜和 XXX 菜供您选择，请问您选哪种?”

当顾客爱吃某一种主荤菜，顾客想再要时:“对不起，先生/小姐，其它的菜您可以再取。”

当吃套餐的顾客要求吃主荤菜时:“对不起，先生/小姐，其它的菜您都可以再取。”

当顾客在选菜犹豫不决时:“先生、小姐，xxx 菜反映不错，您可以尝一下。”

在服务中随时关心顾客:“您还需要一些吗?”“您不够时可以再取。”

在服务中随时提醒顾客:“先生/小姐，请把您的餐盘往前一点，谢谢。”“先生/小姐，请注意别烫着。”

当顾客妨碍了你上菜、清理工作时:“对不起，先生/小姐，打扰一下，谢谢。”

3、仪容仪表标准

（1）餐厅员工工服标准

帽子：干净、不破损。

上衣：干净、平整、不皱折、不破损。扣子齐全，并全部扣紧。袖子不得卷起。肩处不得有头皮屑、头发。衬衫要扎在裤、裙内。

裤子：干净、平整、不皱折。长度适中到鞋面，裤脚要扦边。必须穿统一工裤上岗。

鞋子：黑色皮鞋或布鞋。不允许穿拖鞋、凉鞋、短靴子、时装鞋。鞋要求干净、无尘。

内衣：不得露出袖口;不得穿高领衫露出领口;不得穿深色内衣。

围裙：干净、无破损、不皱折。不得使用严重退色的围裙。

首饰：不得戴戒指、指环、手镯、手链、长耳环、胸花。

站立、行走标准

（2）站立标准

双手自然交叉放在身体前面；右手在上，左手在下。

挺胸收腹，神态从容，双眼平视前方。用眼睛余光注意周围顾客的情况。下额微收，精神饱满。两腿并胧，脚跟相靠，脚尖成 60 度。

面带微笑。不可倚、靠、扒、勾、交手抱臂等。

遇有两人或以上在一起，两人间应保持 15cm 以上的距离；不得拉手、搭背或相互依靠。

行走标准

行走时，挺胸、抬头，身体保持正直；走路为一条直线，脚尖偏中心 10 度。

行走时，步伐适中，每分钟 110-120 步。不摇不晃，轻松自如。

行走时，神态从容，双眼平视前方。用眼睛余光注意周围顾客的情况。

4、服务操作程序和标准

（1）餐前工作操作程序和标准:

在开餐前 30 分钟，检查用电设备、线路、卡机是否正常、安全、无故障、无跳闸等现象。发现问题，在停用设备的同时，立即报告前厅经理。

保持物品、工作台和工作区域的整洁。做到无污物、无污渍、无擦痕;工作区域内不摆放个人物品;食品与物品不混放;清洁用具、垃圾筐或桶放在顾客看不到的规定地点。

了解当日供应的产品品种，掌握原材料的组成和口味。

自查仪容、仪表是否符合标准。

（2）开餐前 5 分钟，站立在本工作站规定的位置，面向餐厅顾客入口处的方向，面带微笑，准备迎接顾客。

开餐工作：

先面带微笑，并与顾客的目光保持接触:然后，主动、有礼貌、声音亲切地向每一位顾客问好。

主动向顾客介绍当日供应的产品品种。

热情回答顾客的询问，根据实际情况做建议性促销。

服装整洁，服务标准，面带微笑，服务敬语到位，无顾客投诉。

抹布专用，整齐叠放在工作台内规定的位置，并且干净、无异味。

随时清理工作区域的卫生，并保持整洁。

打菜、盛主食或配制套餐:注意卫生，必须戴一次性手套。询问清楚顾客需要的品种，并复述一遍;在顾客确认后，才能开始打菜、盛主食或配制套餐。

打菜要稳，不拌勺;打菜要准，每个菜品只占一格，不得混放、不遗撒。一勺就一勺，不是半勺也不是一勺半。

菜品、主食、套餐必须保持在适合的食用温度。主食盖有保温被。

（3）密切关注顾客

看到顾客剩饭较多时，必须主动了解原因；态度要亲切、客气:“先生/小姐，今天的饭菜是否不合您的口味”；严禁蛮横、无礼地质问顾客。

顾客离去时，要说:“再见，欢迎您再次光临!”

工作要细致，避免餐具损坏。严禁将筷子、小勺倒入垃圾桶内。

客流高峰时，主动、有礼貌地提示顾客排队。

服装整洁，服务标准，面带微笑，服务敬语到位，无顾客投诉。

抹布专用，整齐叠放在工作台内规定的位置，并且干净、无异味。

随时清理工作区域的卫生，并保持整洁。

（5）卫生管理方案

1)专用功能间管理

1、餐饮业专用功能间是指包括凉菜间、熟食间、裱花间、果盘间、寿司间等制作直接入口食品的专用间。应做到专用房间，专人制作，专用共用具容器，专用冷藏设施，专用洗手消毒设施。

2、各功能间均应设预进间，预进间内配置装有非手接触式水龙头和洗手、消毒碰各 1 个，可排水畅通。功能间内设脚踏式污物容器、紫外线杀菌灯、通风排气系统、温湿度计等设施。

3、各功能间室内做到无蝇、无蟑螂、无虫鼠、无昆虫活动。室内温度保持在 25℃以下。

4、各功能间均应班前紫外线灯照射 30 分钟，进行空气消毒；工具、砧板、容器、抹布、衡器每次使用前进行清洁消毒；砧板做到面、底、边三面光洁。

5)、熟悉勤作、勤销，做到当餐制作，当餐用完，当餐（天）未售完熟食品在 4-10℃冷藏单保存或 60℃以上加热保存。

6 非直接入口的食品和需重新加工的食品及其他物品、私人用品不得在专间存放；不得在专间内进行食品原料加工等与凉菜加工无关的活动。

7、供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料必须洗净消毒；食品原料未经洗净处理不得带入凉菜间。

8、奶油类原料应当低温存放。含奶、蛋的面点制品及烧烤卤熟肉食品烹调后至食用前存放时间超过 2 小时的食物必须在 10℃以下 60℃以上条件下保存。

9、蛋糕胚应在 10℃以下专用冰箱中贮存。植脂奶油裱花蛋糕储藏温度在 3±2℃；蛋白裱花蛋糕、奶油裱花蛋糕、人造奶油裱花蛋糕贮存温度不得超过 20℃

10、进间内配置更衣设施，工作人员进入专间前应更换整洁工作衣帽，并将手洗净、消毒， 保持个人卫生，工作时带口罩。

2)配餐间管理

1、配餐（快餐）间必须设有预进间，预进间内必须设有洗手、消毒设施。配备有充足有效的空气消毒装置。如果使用紫外线装置消毒的，紫外线灯（波长 200-275）应按功率不小于 1.5W/㎥ 设置，距离操作台面垂直高度 1.2 米，预进配餐间前开灯消毒 30 分钟以上。

2、设有与配餐（快餐）相适应的配餐台和能够开合的食品传输窗。配餐（快餐）间是每餐一清扫，保持室内干净整洁，不得存放与配餐无关的杂物或有毒有害危险化学品。

3、“三防”设施健全，并采取安全有效的措施，定期消灭蚊蝇、蚂蚁、蟑螂和老鼠。

4、无适当保存条件（温度低于 60℃、高于 10℃条件下放置 2 小时以上的），存放时间超过 2 小时的熟食品，需再次利用的应充分加热。加热前应确认食品未变质。

5、销售剩余食品必须专柜冷藏存放，隔夜或隔餐食品必须充分加热后方可销售，不出售感官异常或变质食品。

3)洗消间管理

1、洗碗消毒必须有专人负责，食具必须有足够周转。

2、食具清洗必须做到一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁。

一洗：是将食具上的食物残渣冲洗入食物残渣管道。

二刷：在 40℃-50℃温洗洁精中用抹布用力刷洗食具。

三冲：把食具里外冲洗干净。

四消毒：洗净的食具须按煮沸或蒸气消毒要求消毒或侧放在容器中经过远红外线 120℃消毒 20 分钟才能取出；不能用高温消毒的玻璃杯等应用药物消毒；药物消毒应严格按照消毒药物的有效浓度和浸泡时间规定进行消毒。消毒后食具只能用消毒巾抹擦干。

五保洁：消毒过的食具放入保洁柜，由专人保管。

3、清洗完的食具必须无污垢，无油渍，无食物残渣。

4)、消毒后的食具应无水干爽，无污垢，无油渍，无食物残渣、无异味。并应做到抽检合作。

5、消毒的食具不能与未消毒的食具混放，防止交叉污染，不能将未消毒的食具供给客人使用。

6、保洁柜必须用消毒水每天清洁一次，做到无杂物、无苍蝇、无蟑螂活动。

7、食物残渣管道必须每天下班后冲洗干净。

4)粗加工间管理

1、各类餐饮单位应设置专用粗加工间或粗加工区域及设施，其使用面积应与生产供应量相适应。

2、粗加工间或粗加工区域地面应易清洗、不吸水、防滑、排水通畅，所用材料应无毒、无臭味或异味、而腐蚀、不易发霉、符合卫生标准、有利

于保证食品安全卫生。

3、粗加工场地应设有层架，加工场所防尘、防蝇、防鼠设施齐全并正常使用。加工用工具、容器、设备必须经常清洗，保持清洁，直接接触食品的加工用具、容器必须用后消毒。

4、解冻、择洗、切配、加工工艺流程必须合理，各工序必须严格按操作规程和卫生要求进行操作，确保食品不受污染。

5、动物性食品与植物性食品应分池清洗，水产品宜在专用水池清洗，并有明显标志。加工肉类、水产品与蔬菜的操作台、用具和容器要分开使用，并有明显标志。

6、加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或其他感官性状异常的，不得加工和使用。禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

7、加工后食品原料要放入清洁容器内（肉禽、鱼类要用不透水容器），不落地，有保洁、保鲜设施。易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应在规定时间内及时使用或冷藏。

8、切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类放在层架上。

9、加工后的肉类必须无血、无毛、无污染、无异味；水产品无鳞、无内脏。

10、加工后的蔬菜瓜果必须无泥沙、杂物、昆虫。蔬菜瓜果加工时必须做到一拣（拣去腐烂的、不能吃的）、二洗、三浸（必须浸泡半小时）、四切（按需要切形状）。

5)烹调间管理

1、上班时工作人员要穿洁净的工作衣，戴工作帽，穿鞋，洗手。工作时不准戴戒指、手表， 上厕所要换去工作衣、帽，便后要洗手。勤理发、洗澡、剪指甲，保持仪表整洁。

2、细加工人员：加工前检查原料不新鲜有异味的、不洁的，不给加工，加工完后清洗后台工用具。把砧板竖起来放好，工用具收入柜内。

3、配菜人员，检查已加工好的原料，不新鲜、有味的不给配菜，配菜碟要干净，配好菜后放在打荷台专用的保洁柜内。放入保洁柜内的消毒食具要进行验收，不符合卫生要求的，退出重新洗消。

4、烹调人员要注意原料的质量，烹调时要煮（炒）熟、煮（炒）透，使食品每个部位都均匀受热（特别是急炒时检查有无外熟内生），但不能煮焦。打荷台上应设两条抹布，一条是消毒抹布放在消毒碟上，用作抹擦在碟边的荧汁。另一条抹布用作抹台等。烹调后的食品不能用口直接试味，如果食品要造型的，用消毒的用具操作，不能用手抓，加盖即送出供客人食用，尽量缩备餐时间，防止再污染。蔬菜要防止农药污染引起的中毒，要做到一洗、二浸、三汤（飞水）、四烹调。

5、工作时不准抽烟，吃东西，各个岗位都要保持整洁，地面干爽，无杂物（特别是台下面地板）地面、沟渠、柜内、柜面不能发现有老鼠、蟑螂、苍蝇及昆虫活动。

6、配餐间内只能存放直接入口的食品和必需用的食具、工用具，不准存放任何杂物及私人用品，进行配餐间分菜时要穿工作衣、戴帽、洗手、消毒。

7、雪柜要有专人负责，定期清洗，做到霜薄气足，食品按顺序存放，生熟分开，成品、半成品，原料分开存放，并加上标签品名，食品应先进先出。存放入雪柜内的熟食品，应用容器严密盛装，防止血水等滴入其他食品或雪柜内部。雪柜内架、柜内底、柜门要保持洁净，雪柜内不能有异味。

6)面点间管理

1、对原料要进行验收，各种原料要符合食品安全标准，并加上品名标签。

2 不准使用腐烂变质、虫蛀、霉变、脂肪酸败和含有杂质的原料。

3、用蛋必须先洗干净，才能打蛋。使用奶油要有专柜存放。保存时必须采用低温保存。

4、生产加工的工用具，容器、砧板等要天天清洗，保护清洁卫生。

5、生产人员操作时，要穿戴工作服、帽，并要洗手，检查自己的岗位卫生，进入成品间必须洗手消毒。

6、使用食品添加剂必须符合国家使用的范围和卫生标准。

7、成品不能露空存放。成品间内可以存放必需用的食具、工用具。成品柜只有存放成品。

8、应保持环境整洁、卫生、食品生产场地三防设施要定期检查，发现破损要及时改正。成品间不能有老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫活动。

9、下班前搞好各岗位的卫生工作。

7)食品仓库卫生管理

1、必须落实进货验收制度，把好食品其原料的入货关，坚持索证制度，所有入库的食品及其原料必须有生产厂家的相关证件和该产品的“检验合

格报告书”。

2、物品存放要离地离墙，采取必要的通风、防潮措施，避免阳光直接照射物品而使其变质。

3、建立入库、出库物品登记制度。存放的所有物品要明确标记，入库物品的名称、数量、产地、进仓日期、保质期限、保存条件须有完整记录。库存物品要按入库时间先后分类上架存放，并做到先进先出，避免长时间储存而生虫、发霉。食品与非食品不能混放。

4、建立库存物品定期检查制度，防止物品过期变质。对库存超过保存期限的物品或出现腐败变质、生虫、霉变的食品要及时处理。严禁使用过期变质食品。

5、洗洁用品、药品、腐败变质物品、有强烈气味的物品或其他有毒、有害物质不能与食品同库存放。

6、保持仓库内外环境清洁，进库物品堆放整齐合理，库内通道畅顺。门窗完整坚固，能防虫防鼠。

7、严禁在仓库内点燃火种。配置必须的消防器具。

8、定期对仓库进行灭鼠、除虫处理。防止生物媒介造成污染和损害。

8)厨房及就餐区域卫生要求

炉灶、蒸柜等厨房设备每天清洁，抽油烟系统定期清洁。工作台、货架、调料台随时保证清洗干净。

油、盐、酱油等常用配料和未用完的米、菜，下班前要盖好。定期清洗冰箱雪柜，保证清洁卫生。

每周必须对饭堂进行一次彻底的卫生大扫除，范围包括：仓库、办公室、

洗手间、烹调间、粗加工间、走廊、餐厅、供餐区等所有的设施/设备：包括门窗、天花板、地面、墙壁、墙角、灯管、插座、开关、灶具、餐具、下水道、抽油烟管道、冰箱、洗碗池、洗菜池、搁物板、风扇、空调、餐桌、凳子及所有卫生死角等。

垃圾桶和馊水桶身需基本保持干净、标识明确并加盖，按时清理。

制售冷荤、面点必须设独立的卤菜间、面点加工间，加工制作程序严格做到“六专”，即专用操作间、专人制作、专用不锈钢工具容器、专用冷藏设施、专用消毒设施、专用洗手设施。

建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员进入食堂食品加工操作间（如红案、白案操作间、切配间、蒸饭间及粗加、精加工间）和食品原料存放间（如仓库、冷库、物资加工场所） 等后厨的重要部位，落实免费汤等免费品种的保护措施，谨防投毒事件的发生，确保员工用餐的卫生与安全。

落实安全值班措施，坚持重点单位、重点部位二十四小时值班制度，确保食品卫生安全。

厨房、就餐区域的设施设备布置应当合理，设立相对独立的食品原料存放间（仓库）、食品卫生加工操作间、食品出售场所及就餐区域。配备足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠设施，以及污水排放和符合卫生要求存放废物的设施和设备。

就餐前就餐区域内的桌椅必须保持干净，台面无饭粒菜渣、无油污水渍，凳脚无积尘杂物，地面干净无油污，就餐过程中也必须有专人维护就餐区域内的清洁。

就餐区域内的墙面、门窗、天花、瓷砖、玻璃需保持无灰尘、蜘蛛网，风扇、灯管、灭蚊灯、宣传标语、开关插座要长期保持干净。

每周 2 次大扫除，用清洁剂清洗台面、地面，尽量做到就餐区域内无蝇、蚊、蟑螂、老鼠等。剩菜、剩饭要及时运走，保证就餐区域异味。

为了防滑，各排队口、入口、出口铺上防滑地毯，严防员工和职工摔跤。

9)从业人员健康管理制度

1、凡在本单位从事直接为就餐人员服务的所有餐饮工作人员（包括厨师、服务员、洗碗工、采购员、库管员、管理员、食堂领班等）均应遵守本管理制度。

2、凡从事接触直接入口食品的工作人员，必须经健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。餐饮从业人员每年至少进行一次健康检查，必要时接受应急性检查。

3、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病，活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

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安全病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

5、食品安全管理员要及时对在本单位餐饮从业人员进行登记造册，建立从业人员健康档案，组织从业人员每年定期到指定查体机构进行健康检查。

6、食品安全管理员和部门经理要随时掌握从业人员的健康状况，并对其健康证明进行定期检查。

7、从业人员健康证明应随身佩带（携带）或交主管部门统一保存，以备检查。

8、从业人员必须养成良好的卫生习惯，严格遵守各项食品安全操作规程。

10)食堂卫生制度

1、食堂整洁，地面、墙壁、门窗、暖气、桌、椅、台等清洁整齐；空调空气过滤网定期清洗，保持清洁；室内无有害昆虫及老鼠。

2、在就餐前一小时以内进行餐具摆台，餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用必须回收，经再次消毒后保洁贮存，餐具摆台后或有人就餐时不得清扫地面。

3、当发现或被顾客告知所提供的食品确有感官性状异常或有可疑变质时，服务人员需立即撤回该食品，并同时告知有关负责人及备餐人员，备餐人员需当即检查被撤回的食品和同类食品，及时做出相应处理，确保供餐卫生。

4、烹制直接入口食品时，使用专用工具分捡、传递食品，专用工具定位放置，防止污染；提倡分餐式供餐与就餐，做到每个菜品的容器中备有公用筷及公用勺。

5、消毒后的餐巾、餐纸在专台折叠，定位保洁存放，工作人员折叠前洗净并消毒双手；不向用餐者提供非一次性餐（纸）巾及非专用口布。

6、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。餐桌上摆放供人自取的调味料符合相应卫生要求，盛放容器清洁卫生，盛放的调味料做到适时更换。

7、食堂空气流通，保证空气新鲜，无异味。

8、供用餐者使用的洗手设施保持整洁、完好，洗涤用品充足。当传染病流行时，坚持班前班后对食堂进行消毒，并按卫生部门要求落实防病措施。

9、防虫设施齐全有效，及时捕打进入食堂的苍蝇等有害昆虫，灭蝇灯应悬挂于距地面 2 米高度，并与餐桌保持一定水平距离。

10、严格按卫生许可证审批项目经营，未经“对外送餐”专项审批的不经营快餐、盒饭的送餐业务。

11)卫生工作流程

1、服务员上岗前检查个人卫生是否符合《个人卫生制度》要求。

2、开窗通风，清理食堂各部位卫生，擦拭桌椅、调理台、储藏柜、装饰物、空调、电视、音响设备及墙壁、窗台、橱窗等，清扫地面并用墩布擦净。

3、每周擦拭一遍食堂屋顶、灯饰；每月清洗一次窗帘、窗纱及坐垫。

4、擦洗调料瓶（壶）、桌签、餐桌面及备餐桌。使用的卫生工具要和清理室外卫生的工具严格区别。餐桌上为顾客提供的调料要适时更换，调料容器保持清洁。

5、餐具储藏柜要保持清洁，各类餐饮具分类存放。

6、供餐前，送菜服务员发现菜品有异常时，及时通知有有关负责人及备餐人员。

7、服务过程严格执行《食堂卫生制度》，随时保持食堂环境卫生，下班前做好收尾工作。物品分类定位存放，餐台上的餐用具要用盖布盖好，倒掉当天的垃圾。

12)卫生间卫生制度

1、食堂内设置明显的卫生间指示牌，为顾客提供方便。

2、卫生间设有自动烘手器、擦手纸、洗手盆、洗手液（香皂）、半身镜、烟缸、卫生纸（架）、纸筐等必备品，做到设施齐全有效。

3、便器数量要与客流量相适应。便池、蹲坑畅通，不堵、不漏。

4、环境整洁，地面无水迹，墙面无污迹，无灰尘和蜘蛛网。便池无圬，无异味并放有清洁球。

5、厕所设有排气（装置）并有适当照明，与外界相通的门窗应设置严密坚固、易于清洁的纱门及纱窗，外门应能自动关闭。

6、卫生间有专人清扫，随时保持卫生间清洁，清洁工具定位隐蔽存放。

13)卫生间卫生操作流程

1、上岗前检查个人卫生是否符合个人卫生要求。

2、保持通风。打扫卫生间各部位卫生，清出纸篓的卫生纸；擦洗门窗、墙壁、装饰物、标牌、蹲位隔挡。

3、定期擦拭屋顶和灯具。

4、冲刷大、小便器；冲刷地面，并用墩布擦干；检查卫生设施是否完好有效。

5、用专用工具擦洗洗手池（盆）、梳状镜（半身镜）、洗手液盒等；清洗烟缸、纸篓、垃圾桶。

6、上好手纸、洗手液、擦手纸、空气清新剂。

7、后随时冲刷便池，保持卫生间无异味，地面无水渍。卫生用具定位存放。

14)附属用房卫生制度

附属用房包括：杂品库、更衣库、洗衣房、沐浴室等部位，卫生有专人负责，要做到环境整洁、无灰尘和蜘蛛网，室内物品摆放整齐。其中：

杂品库：各种物品分类分架存放，码放整齐；不得储存食品。

更衣室：个人洗漱用品、衣物、鞋等物品要定位隐蔽存放。

洗衣房：清洗用具保持清洁，洗涤药定位存放，洗净的物品与未洗的衣物分开存放。

15)各项卫生制度落实情况检查管理办法

1、《食品经营许可证》、《营业执照》齐全有效，不得超过有效期，不得超范围经营，不得伪造、涂改、出借；《食品经营许可证》要在悬挂店堂明显位置；《食品经营许可证》到期前 30 天内向卫生行政部门申请复验。

2、每年（健康证明、培训证明到期前 15 日内）组织一次全员体检和培训；健康证明、培训证明集中存放随时备查；新员工必须先体检、培训合格后方可上岗或试用。

3、食品卫生管理人员及食品从业人员必须熟悉《中华人民共和国食品安全法》。食品卫生经理负责食品卫生管理工作，明确卫生责任区；卫生制度悬挂于各部位。

4、每周开展一次以上卫生检查，并有记录。

5、每月进行一次全面检查，并将记录。

6、对各项食品卫生工作制定出具体的奖惩细则，分别给予奖励和处罚，并有奖惩记录。

16)后厨卫生标准

1、食品生熟分开，切割、装配生熟食品必须双刀、双墩、双抹布。

2、厨房地面无积水，无油腻，无杂物，保持干燥。

3、厨房天花板、墙壁无吊灰、无污斑。

4、炉灶、冰箱、厨柜、货架、工作台以及其它器材设备保持清洁明亮。

5、切配、烹调用具，保持干燥，墩子、木面工作台尽显本色。

6、厨房无苍蝇、蚂蚁、蟑螂、老鼠。

7、每天按小时消毒毛巾，并洗净晾干，炉灶调料缸每天换一次。

8、员工衣着必须整洁，无大块油迹，每周衣裤换洗 2 次。

9、进入工作间衣帽、鞋卫生、健康证、工号牌、领结必须穿戴整齐。

10、上下班卫生交接班必须双方检查签字认可。

17)食品留样卫生制度

1、供应的集体用餐及重要接待活动供应的食品成品应予以留样。

2、原则上留样品种应包括所有加工制作的食品成品，并做好留样记录和样品标记，每份样品标注品名、加工时间、加工人员、留样时间。其它情况则可根据需要自行决定留样品种。留样的采集和保管必须有由专人负责，无关人员不得擅自操作或挪动。配备经消毒的专用取样工具和存放样品的专用冷藏箱。

3、按每天加工品种数量，随机留出样品，采集在操作过程中或加工终止时的样品作为留样的食品样品，不得特殊制作。不同食品品种分别用不同容器盛装样，防止样品之间交叉污染；留样容器应专用并经消毒确俣清洁、样品应密闭保存样容器里，配餐企业可以直接在配送好的集体用餐盒中采集，以保证样报代表性，每个品种留样量不少于 100 克，最好达到 250 克。

4、留样样品，采集完成后应及时存放在 0~4℃左右的冷藏条件下，保存 48 小时以上，不得冷冻保存。

5、一旦发生食物中毒或疑似食物中毒的事故，应及时提供留样样品，配合卫生监督机构进行调查处理工作，不得有留样样品而不提供或提供不真实的留样样品，影响干扰事故的调查处理工作。

6、设置专用冰箱，其他食品不允许混放，保持冰箱内清洁卫生，并有“存样专用”标志。

18)食品留样卫生工作流程

1、采样人员穿工作服，戴发帽、口罩、依以下程序洗手：洗手液洗手→清水冲→沥水→手消毒 30s→清水冲→风干。

2、点燃酒精灯。

3、采样工具放于旁侧。

4、酒精棉球擦手，手风干。

5、将留样盒打开，平放于旁侧。

6、用棉球全面擦洗采样工具顶部至手握处 1/2 部位。

7、用酒精灯烧采样工具经酒精棉球擦洗部位，待采样工具上酒精完全燃烧后，采样工具与食品接触部位在酒精灯火焰处的外焰烧 3 遍。

8、待采样工具冷却后，采食品入留样盒，密闭。

9、留样样品每份不少于 100 克，最好 250 克，贴好标签（标签注明：样品名称、采样时间、采样人）。将留样盒放入 0~4℃冰箱储存 48 小时。

10、整个采样过程手与食品不准接触；盒外部的食品不准拾回盒内。

（6）成本控制方案

1)菜品成本控制方案

为进一步加强成本管理，提升成本意识，创造企业利润。结合物流中心全年发展规划，为使成本项目真切有效得到贯彻落实并达到既定目标，现给出成本控制方案，具体如下：

1、可食材成本的投料标准控制

（1）大米

对新品大米的试蒸来判断大米吸水性及米饭出成率的统计；核查项目点员工人均米饭份量；利用早晚总结例会加强员工打饭操作手法的培训。

（2）干货调料

统计各项目点下单采购的干货和调料中价格较贵又可用别的调料替代的，倡导现场改用价格相对便宜的物料，通过对物料进行转换及限量采购以下降干货调料成本。

（3）管理说明

项目点现场肉类冰箱门应由文员随时上锁。

根据当日生产计划所需量实行过秤发量，不得无章无流程随意超计划加工。

冰箱钥匙只能文员掌管，其他人员（包括现场经理）不得拥有！

2、非可食成本的控制

（1）人工

各项目点人工费均存在偏高，采取高工资兼职多岗位工作制度调整达到人工费下降原定目标的 2%。

核查现场对人力成本的组成及工资结构、人员定岗定编（组织架构图）分布情况及员工工作岗位流程，要求现场对存在不合理的高薪工资进行兼职兼岗调整。

采用钟时制替代人力不足，钟时工可以发动内部早、夜班人员或向外招聘方式，人力总成本要比原本定岗定员工资总和下降 5%。

（2）水电气

现场指定责任人检查水电、燃气开关，发现浪费对相关人员进行处罚；

统计现场用电设备功率、使用时间来核算用电量，核查是否存在不合理使用设备多耗用电量。

（3）低值易耗品的控制

制定标准值进行限量采购及领料发放数量。

（4）固定资产的申购

现场在申购设备前需提前做好计划方案，预估设备能带来的效益及价值，总部管理人员再进行评估，审核通过再允许购买，以免造成设备存在空置浪费，设备累计折旧费偏高。

2)站点用餐人员伙食成本控制

1、成本核算科学

（1）毛利=营业总收入－投入的食材价格－水费、电费和燃料费

（2）毛利率 = 毛利÷营业总收入×100%

（3）食堂基本成本 = ①员工工资 + ②员工保险 + ③水电燃料 + ④宿舍费用 + ⑤管理费 + ⑥设备折旧费 + ⑦设备修护费 + ⑧清洁易耗品 + ⑨其他不可预见费用

2、毛利润控制合理

水电煤气的控制

对于水、电、煤气的使用，杜绝浪费、对所有都要求做到人离关水、关电，厨师操作期间，煤气与风机的调配要恰当，避免煤气不完全燃烧或者煤气开得过猛而冒出，导致消费。食堂配备专人负责日常食堂厨房设备设施的规范操作和监督检查，杜绝长明灯，长流水及人为浪费现象。通过各种管理措施，把水、电、燃料的费用控制在营业额的 5%-8%之间。

对人员工资的有效控制

对于员工的使用坚持以人为本，让他们心甘情愿地发挥最大强度有效地完成工作，避免造成人员浪费，增加工资成本，对于员工工资的支出，控制在营业额的 11%以内。

采购方面的一些改良措施

如果本公司能顺利中标，本公司建议对几个食堂的粮、油、肉、蛋、干货、调味品等集中招标采购，从而减低采购成本，特别是运输成本等中间环节的损耗。一是从源头上杜绝饮食卫生不安全隐患，二是批量购货质优价廉，

降低伙食成本。在这 15 年的经营中，本食堂也取得了一定采购经验，根据了营业额，制订了一套用米、用油、用肉、用蛋、用蔬菜、副食品、调味品的采购计划,例如用油量控制在营业额的 4%,其它调味料控制在 2%以内。

3、成本控制方案

一、食堂成本的组成

食堂成本包括：可控成本和不可控成本。

可控成本：指食堂生产加工所需的原材料、辅料和调料等原材料以及生产过程中的耗用品。如：蔬菜、荤料、粮油类、调料、燃料、水、电、设备维护费用等。

不可控成本：指。如：人工工资、资产折旧、房屋租赁费用等。

二、成本控制步骤

（一）食堂成本标准的建立

1、制定食堂菜品的直接毛利率。

2、合理制定食堂主、副食产品价格及销售份量。

3、合理制定菜谱中各个菜品的主、副料配比。

4、根据菜品特性制定各个菜品烹制中调料的用量。如：油、盐、味精和调料等。

（二）记录实际的操作成本，及时改善控制系统。

以月为单位对照和评估食堂的成本控制状况，若有问题，要及时找出问题所在，并及时采取有效措施调整成本控制方法。

三、成本控制方法

（一）优选供货商

对市场上原材料价格保持敏感性，经公司谈判小组谈判，优选供货商，控制供货商的合理利润。

（二）成立食堂监督小组，定期对市场进行询价

1、食堂监督小组成员由办公室、后勤部、财务部组成，每月不定期对原材料价格、质量、数量进行抽查；

2、食堂询价员每月两次原材料询价；

3、部门负责人每月一次进行市场询价；

4、原材料询价包括市场询价和第三方询价（物价局、市场中心询价）；

5、经询价后若供货商价格高于市场价将要求供货方进行调价，且给予一定的处罚。

（三）物资的申购、验收的成本控制

1、采购员物资申购时，应对季节性蔬菜价格要充分把握，每周拟定的菜谱申购次日的原材料（蔬菜、肉类、鱼类）并填报《食堂物资采购申请单》，待库管员确认并报甲方领导审批后再进行采购。

2、物资的申购要满足生产加工的需要，当日菜谱的需要，菜品价格的需要。要做到：数量准确、品种齐全、价格合理。

3、物资的验收由食堂库管员和厨师长负责，要确保物资数量准确、质量合格、品种正确。杜绝腐烂变质、以次充好和掺假使假。

（四）加工、切配的成本控制

1、原材料加工要满足制作要求，满足菜谱的要求，关键要提高原料的利用率。做到切配合理，物尽其用，要充分利用加工后的边角余料，减少浪费。

2、配菜中做到称料下锅、配比合理，严格要按成本标准来控制主、副料的配比。

3、根据当日的加工需求，荤、素料的加工尽可能做到集中加工，特别是荤料的集中加工，减少不必要的浪费，最大限度提高成品率。

（五）烹调过程的成本控制

1、根据每道菜品的特性，使用合理的烹调方法。包括：烹调时间、火力太小等。

2、合理使用调味料，要遵守菜品的质量成本标准，合理控制用量。

（六）售卖环节的成本控制

1、制定饭菜售卖量化标准。

2、严格控制售卖中的饭菜份量。

3、控制售卖中一次性用品的用量。

4、杜绝出现少刷卡或不刷卡的现象。

5、合理掌握员工餐的标准和份量。

（七）物资储存的控制

1、加强剩余食物的保管储存，避免出现因保管不善出现的损失。

2、专人分管冰箱的储存、清洗工作。

3、加强物资的存放保管，避免物资流失和被盗。

（八）人力成本的控制

1、根据食堂的经营状况和功能，制定合理科学的人员编制。合理分配岗位，制定各岗位的工作职责，有效分配工作时间和工作量。

2、制定各食堂人力工资成本。

3、通过制度化和人性化的结合管理，加以培训手段来激发员工的工作热情，加强团队合作精神，充分提升工作效益。

（九）水、电、气的成本控制

1、定时开关，定量供给；

2、食堂管理员对食堂用水、用电、用气合理运用过程进行监控，发现问题立即纠正；

3、加强培养员工的节约意识和行为。要做到“人人关心成本，人人节约成本”。

（十）设备的维护

1、食堂厨具设备要分配到专人负责，专人专用。操作人员要培训后上岗，要能熟练操作，常规故障能及时解决。

2、制定“谁操作，谁维护，谁保管”的管理制度。

3)人工成本控制方案

1、根据食堂的经营状况和功能，制定合理科学的人员编制。合理分配岗位，制定各岗位的工作职责，有效分配工作时间和工作量。

2、制定各食堂人力工资成本。

3、通过制度化和人性化的结合管理，加以培训手段来激发员工的工作热情，加强团队合作精神，充分提升工作效益。

4、财务审计

（1）审计承诺

建立独立完善财务帐目，原材料采购单据、出入库单据真实完整，分别设立库管岗和财务岗，库管岗对材料数量、出入库情况进行管理。财务岗对材料单价、数量、总金额进行管理。此两岗位不由 1 人兼任。

定期进行财务审计并将审计报告交与甲方并自觉接受用户监督与审计：甲方有权对伙食经费、出入库原始单据、原料采购单据、投标人收入、支出情况进行审计或委托审计公司进行审计，包括且不限于我方总公司的相关账目。

接受甲方任何形式的审计或财务稽查。

（2）日常财务核算

设立账目：设立销售收入明细账，库存材料明细账，固定资产以及低值易耗品明细账，应收应付款明细账。

餐费收入的核算：每日按就餐时间及标准登记就餐人数与消费金额，编制餐费收入明细表，每月按规定时间与甲方核对餐费收入，核对完毕，以此金额作为结账依据。

库存原材料的核算：原材料入库时按购进实际成本计价，出库按照先进先出法计价；原材料按照采购验收制度验收入库后，根据申购清单及送货清单填写《入库单》，并由相关人员签字确认；出库时，根据领料单填写《出库单》，并由相关人员签字确认；根据出入库单编制原材料出入库汇总表，登记原材料明细账。月末结账时，对库存材料进行盘点，制作盘点表，并将盘点结果与账面核对，保证原材料账实相符。

入口成本的核算：每日根据《出库单》计算日成本，按类别编制原材料入口成本明细表，分析原材料成本结构以及成本率。

固定资产和低值易耗品的核算：按照资产的名称、金额、购置时间、来源、安置地点等编制财产清册，登记固定资产及低值易耗品明细账。月末编制固定资产、低值易耗品增减变动情况表，上报总公司财务部。

应收款及应付款的核算：根据餐费收入明细表以及结账单登记应收款明细账；根据《入库单》及材料入库汇总表，按供应商名称登记应付款明细账；给供应商结账时，按照《入库单》逐笔核对，核对无误后将结账单、发票等传递到总公司，总公司审核完毕后，予以付款。

编制餐费收支报表：根据当期餐费收入明细表、入口成本明细表编制餐费收支情况报表，准确计算当期餐费支出及结余情况。

（3）公司内部审计与监督

总公司财务部指定内部审计人员，定期或不定期下到各分部进行财务检查，检查项目主要有餐费收入计算是否准确，原材料采购的价格有无异常波动，原材料入口成本是否达到要求，成本计算是否正确，成本结构是否合理，材料出入库流程是否按公司制度执行，费用支出以及固定资产和低值

易耗品的使用及流向是否真 实、合理。

内部审计方式方法主要有顺查法、逆查法、抽查法，采取就地审计，分日常审计、专项审计、离任审计等。

总公司财务部对各分部库存材料、固定资产等实行总分类核算，根据各分部上报的原材料出入库单、盘点表以及固定资产等变动情况表进行比对，如金额不符及时要求各分部查明原因，改正错误。

财务部安排人员对各部进行定期的财产清查，一年两次。

总公司财务部会同其他相关部门对各分部财务预算执行情况进行检查监督，包括收入实现、原材料成本结构及比例、物料消耗、人员配置、工资构成、加班费支出、其他费用支出等。

内部审计人员根据审计检查结果，出具审计报告，上报公司总经理，并针对发现的问题，提出整改意见。

4)成本核算方案

1、团餐成本核算的公式

厨房的成本控制的好坏，直接决定了餐厅能否实现盈利的关键点之一，以下为成本公式：菜品成本（元）=原料（元）+调料（元）毛利率计算公式：成本毛利率=毛利/成本×100%、销售毛利率=毛利/售价×100%。

（1）什么是餐饮成本

菜品的成本一般由制作菜品的原料、调料和燃料三部分组成，但是在实际应用中，燃料成本一般不计算在菜品成本中，故只用原料和调料成本来表示。所以菜品成本（元）=原料（元）+调料（元）。比如一份青椒炒肉丝，猪里脊肉需 4 元，青椒需 1.2 元，所有调味品共计 0.8 元，那么这一份菜的成本就是 4+1.2+0.8=6（元）。

（2）毛利率与净利率

菜品制作时，原材料要经过清洗、宰杀、泡发等加工处理工序。没有经过加工处理的原材料，我们称作毛料。毛利率属于成本核算的内容，单就菜品来说，了解毛利率就需要知道菜品的成本、净料率、毛利、售价等相关内容，就可以进行计算。

菜品价格=成本+毛利菜品的毛利率是用毛利来计算的，包括成本毛利率，即毛利除以成本价格的比率；销售毛利率即毛利除以销售价格的比率。

成本毛利率=毛利/成本×100%、销售毛利率=毛利/售价×100%。

经过加工处理后，直接可以制作菜品的原材料，我们称作净料。净料率又叫出成率、出料率，它是净料重量与毛料重量的比率，从中看出 1 千克毛料经过加工可以得到的净料多少。

净料率的算法是：净料率=净料重量/毛料重量×100%、净料重量=毛料重量×净料率、净料单价=毛料单价/净料率。

2、宴会成本核算

根据宴会实际成本计算宴会成本：

计算宴会产品实际成本的方法是:将组成宴会的各种原料成本相加,其总值即为该宴会产吕的成本,用公式可表示为:宴会成本=宴会产品(1)成本+宴会产品(2)成本+宴会产品(N)成本

例:某宴会由四类产品组成,其中 A 组产品,用主料成本 240 元,辅料成本 80 元, B 组产品,用面粉 5000 克,(每千克成本 2.4 元)，黄油 800 克（每千克成本 28 元）.其它辅料成本为 40 元：C 组产品，用熟苹果馅 3000 克（已知苹果进价每千克 5 元)，熟品率为 60%，其它原料成本共计 85 元；D 组产品成本为 200 元，试求此宴会的产品成本。

解：（1）分别计算各组产品成本：

A 给产品成本=240+80=320 元

B 组产品成本=2.4×5+28X0.8+40=22+40=74.4 元

C 组产品成本=5X3/60%+85=110 元：

D：组产品成本=200 元

（2）求宴会产吕总成本：

宴会产品总成本=320+74.4+110+200=704 元

答：此宴会产品的总成本 704.4 元

根据客人预定标准计算宴会成本：

计算公式：宴会成本=宴会标准 X 宴会成本率

例：某公司预定 100 人自助餐，标准为每人 120 元，按规定此自助餐的成本率为 40%，试计算自助餐的总成本

解：自助餐总成本=120X100X40%=4800 元

答：该自助餐的总成本为 4800 元

3、外卖成本核算公式

（1）1/4 成本定价法

公式：外卖售价(不包括成本价)= 原材料成本价÷0.25

外卖售价(包含包装费)=(原材料成本+包装成本)÷0.25

举例：某盖饭原材料成本价 2.5 元，外卖售价=2.5÷0.25=10(元)

（2）最小单位定价法

将一个价格较高的产品拆分为最小的一个单位（比如一人食、小份），然后再稍微降低价格。

例如：大份的传统酸菜鱼做成单人份，把价格也一并拆分开来，原本一份可以卖到 60 多，拆分之后搭配小菜可以卖到 20 多，这样子不仅销量可以有所提高，利润空间可能也会适当变大。

目的：价格降低，从而降低用户决策的成本，提高下单率。

（3）价值导向定价法

适用于相对比较创新的品类或者产品，因为竞争比较小，参照也少，所以可以将需求作为定价的基础，也是我们现在用的最多的定价方式。

公式：

原材料成本价（食材成本）+包装成本价（餐盒）+溢价（利润空间）+平台成本（固定扣点）+售后成本（满减）=最终零售价格（虚高定价）

（4）尾数定价法

在定价时避免 10 元、20 元、30 元等整数定价，很多餐饮人对 13 和 13.99 没有什么概念，甚至觉得没有什么区别，但是可能仅仅就只是多了几位小数点尾数，我们的收入可以增加很多。

除此之外，将菜品价格这样修改：17→16.8 元、25→24.8 元、30→29.8 元，看着损失 0.02-0.2 的利润，但实际上会让消费者造成便宜了好几块的错觉。

但具体是如何操作，还得根据店铺的实际情况。

注：人们对数字、价格的认知，普遍有四舍五入的习惯，如 24 元给人的感觉是 20 左右，而 26 元则感觉更接近 30，而相对来说，32 和 30 的差别就很小。因此，定价时要合理运用消费者的这一心理。

（5）竞对定价法

要在所在外卖商圈中，通过综合考察其他店面的方法，得出商品最高价格和最低价格的区间，同时通过活动力度，来推算外卖菜品定价的策略。

公式：

最低实付价（不含配送费）+（最高实付价-最低实付价）×0.618=外卖菜品的零售价

方式方法：

①打开美团外卖 APP→找到“美食”按钮→选择你主营的品类（比如“快餐便当”）

②点击右上角“筛选”→查看下方的“人均价筛选”版块，然后移动两端的小圆点，把它移动到黄色峰区的两头。

5)价格保证

我方将根据采购市场原材料价格的实时情况控制价格，低利润经营，保证职工正常消费。综合多方面因素后，对饭菜的售卖进行定价。

价格变动分析：

因自然变异、经济政策变化、市场需求的变动、供应商之间有着不诚实甚至违法欺诈行为等因素导致的价格波动。

查价途径

若我公司取得供应资格，我公司承诺除响应招标文件要求外，还会通过多种途径获得采购信息，如通过上门宣传、媒体、广告、报纸等多种传统方式了解采购产品的信息，还可以通过网络、会展等渠道获取更多信息。在后期竞价过程中，我公司按招标文件结合农产品批发市场指导价及其他了解到的采购信息给贵单位最大的优惠，并服从调价要求。

我公司承诺对需用物资按照物资的自然属性、使用的用途等不同的标准进行科学分类，然后根据不同类别的物资和对公司的重要程度、采购的难易程度和可靠程度，将其划分为重点、次重点、一般等不同的管理类别，并根据实际情况，注重对商品的服务、价格、品质等方面事前进行的审核和监控。对于重点采购物资，应严格按照供应商标准制度，对供应商的设备状况、质量管理体系、生产条件、银行信誉度、财务状况以及公司业绩等等情况进行全方面的综合调查，并且采用科学的评价体系，在全方面综合评估供应商的实力，从而选择出价格合理的、质量可靠的、信誉良好的以及服务优良的供应商，确立其供应商名录，为降低采购的风险。全面的掌握公司所有供应商情况，并对供应商进行相应的资质考核，再对所有供应商按重要性和一般

性分别建立供应商的档案。重要性的供应商是指在货品价格方面、质量方面、配合能力、交货期准确性、结算的条件等方面都能够达到公司所接受的标准，并能与公司保持连续性的业务工作来往的供应商。然而普通性质的供应商是指只有极少的进行或临时进行业务来往的供应商，当普通性质的供应商因为业务工作的需求而进行的连续性往来，且经过审核达到公司重要性供应商的标准后，应改为重要供应商并且进行档案的输入与管理。

6)微利经营

服务是心态，而不是行动，企业是否具有服务的心态是能否形成有效服务的关键。

重新认识消费者:只有让我们和消费者都共同参与到价值创造的过程中，我们才能够超越价格竞争的怪圈。为了更好地满足顾客的差异化、层次化及不断变化的需求，我们需要持续地探求新的价值创造与价值交付方式。因此关键就是要了解消费者的改变，要能够在消费者变化之前就能够预知其变化方式。要了解消费者特征的改变，也要了解新的商业模式与销费者之间关系的改变，更重要的是要知道销费者与企业新的关系如何维系的。

1、需求的选择

我们很多时候只是关注到技术的变化，市场的变化和行业的变化，但真正的变化并不是这些，这些变化都是源于一个更为根本的变化:顾客需求的变化。如果不能确保继续为满足顾客需求而及时做出应对，我们是无法保持有利地位的。例如:市场——产品的成熟与衰退——产品转型——关注顾客需求变化

2、顾客细分并非仅仅只对新顾客:运用细分顾客的方法，我们可以迎合

每一个新的顾客细分市场需求，为顾客度身定制各种产品和服务，那些能够着眼于新的顾客细分市场(而不是新顾客)的企业。

3、顾客的内部价值链:今天能够成功的企业、集体认识到并善加利用了一个真理:如果产品销售出去是代表厂家、商家努力的结束，那么，它同时也是顾客努力去适应这个产品的开始。

在这个过程里，可以寻找到机会和顾客接触，正是这条顾客内部价值链的存在，就为我们指示出有待改进的地方。同时也提供了巨大的商机，关注到价值链的我们就会拥有全新的市场位置和商机。

4、实现服务：服务营销——从理念到行动,我们先看看企业所面临的经营环境特点归结为以下几点：

（1）市场客量有限增长；

（2）新的商业模式出现；

（3）文明程度与经济状态决定需求及销费行为；

（4）经营风险加剧，产品结构、市场结构、经营模式的调整已成为必然；

（5）只有研发能力更强，产销成本更低，产业链相对健全的企业才能最后生存。无论是市场变化，消费行为的变化，还是经营模式的变化都告诉我们所面临的经营环境已经发生了根本性的改变,这种变化就要求我们进入服务转型的阶段。

5、服务转型的准备:

（1）服务文化的准备——价值链与价值链的竞争，我们才能真正使产品成为向用户交付价值的载体，才能使产品真正成为整个解决方案中不可

或缺的真正具有竞争力的部分

（2）服务价值对于我们来说，就是从产品优势升级到组织优势，从产品同质化升级到服务系统化竞争

6、从理念到行动，个人与团队的素质建设一定要具备正确的服务营销理念，如何实现就是关键，我们需要强化对于行动的理解而不是对于理念的理解，而行动最为关键和直接就是一线队伍的建设，团队建设。

（1）让一线员工能调动资源

（2）将组织能力嫁接到一线员工，与你的同事一齐分享你所知道的一切，大家知道得越多就越会去关注，一旦去关注，就没有什么力量能阻止他们了，让组织的专业运作优势成为一线员工的竞争力，这是企业、集体非常关键的能力。

（3）强化我们的专长——协作——紧密型的工作团队（与其它关联梯队）一起工作，一起分享。

7)定价管理

菜品价格制定，根据采购原材料价格、天然气价格，测算制定出菜品服务价格。

1、采购部负责制定原材料采购成本(经营地价格)。

2、天然气（经营地价格)。

3、项目经理测算成本价后负责与甲方管理员沟通制定菜品销售价格。

4、制定价格标准：

（1)根据菜品原材料成本、天然气用量，测算确定单项菜品销售成本。

（2）每天根据销售收入，菜品荤素搭配结构及天然气平均用量，计算菜品当日销售成本。

5、月终，采购部、厨师长、项目经理共同对基础毛利率差异进行定位和定量分析，项目经理与管理员进行沟通汇报，确定各环节的基本浮动率(正常)，是否调整菜品基础成本进行销售。

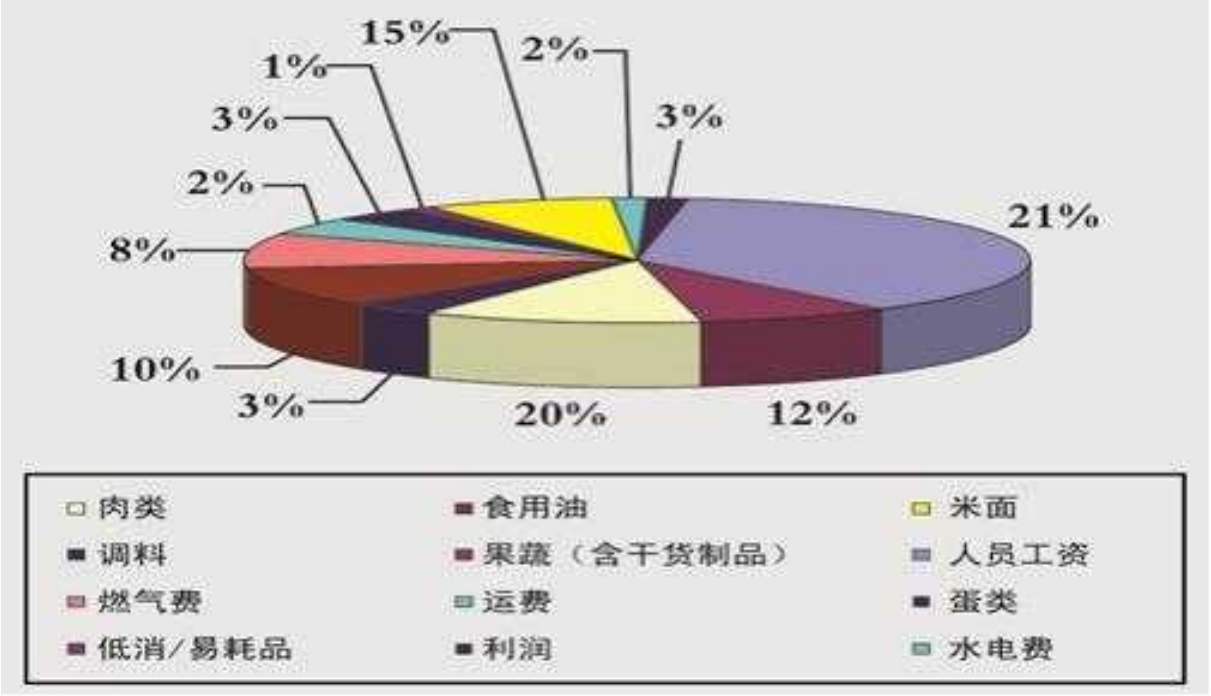
8)效益分析及利润预期

1、我方将严格遵守贵单位但等价管理要求及规定，谋求“阳光利润”;

2、毛利率控制在 40%左右

3、如若由于原料价格上涨影响而导致我方无法正常经营，我方将及时与贵单位后勤主管部门沟通解决;

4、微利经营，薄利经营。



9)定价依据

菜品价格制定，根据采购原材料价格、天然气价格，测算制定出菜品服务价格。

1、采购部负责制定原材料采购成本(经营地价格)。

2、天然气（经营地价格)。

3、项目经理测算成本价后负责与甲方管理员沟通制定菜品销售价格。

4、制定价格标准：

（1)根据菜品原材料成本、天然气用量，测算确定单项菜品销售成本。

（2）每天根据销售收入，菜品荤素搭配结构及天然气平均用量，计算菜品当日销售成本。

5、月终，采购部、厨师长、项目经理共同对基础毛利率差异进行定位和定量分析，项目经理与管理员进行沟通汇报，确定各环节的基本浮动率（正常)，是否调整菜品基础成本进行销售。

（7）能源管理方案

食堂能源管理是节能环保的一项重要工作，食堂由项目经理领导，由厨师长负责日常管理工作，全员参与做好能源管理。

1、建立能源管理制度，落实机关能源节约指标，做到不浪费、不超标；

2、水、电、燃气等能源实行定量管理，责任落实到人，建立服务收入单位能耗比，严格控制能耗；

3、将能源消耗与食堂服务、管理考核挂钩，将节能与员工奖励工资、奖金挂钩，不断降低单位能耗；

4、不断提高员工节能意识，有效使用水、电、燃气；

5、电器开关张贴节约用电提示，食堂严格执行开餐服务照明、工作照明规定、执行室内温度规定启用空调，及时开关、食堂机械、电器不空转、随时关闭电源；

6、食堂水笼头随时关闭，做到无漏水、无浪费；

7、规范使用燃气，开关随时紧闭，无漏气现象。使用节能燃气炉头、灶具；

8、强化全员节能意识，做好节能宣传教育，鼓励节约，反对浪费；

9、建立能源管理台账，实现能源控制指标。

（8）菜肴质量及营养搭配（提供两周每日不重复菜单和图片）

1)菜谱定制思路

在提供餐饮保障服务的过程中，科学合理地制订菜谱是确保顾客满意度、营养健康及成本控制的关键环节。我公司通过系统性地规划，从需求分析到执行监督，全方位构建高效、健康的餐饮服务体系。以下是我公司菜谱制订的具体方案。

一、需求分析调研

1、目标客户群调研：明确服务对象，如企业员工、学校师生、会议参会者等，了解他们的口味偏好、饮食禁忌及特殊需求（如素食、清真、过敏食物等）。

2、饮食习惯调查：通过问卷调查、座谈会等方式收集客户对餐饮的期望与建议，包括餐标要求、用餐时间偏好、菜品风格喜好等。

3、营养需求评估：结合不同人群的年龄、性别、职业特点，评估其营养需求，为后续的营养均衡搭配提供依据。

二、营养均衡搭配

1、科学配比：遵循中国居民膳食指南，确保每餐中碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素及矿物质等营养素的合理比例。

2、多样化选择：提供多样化的菜品选择，包括蔬菜、水果、全谷物、优质蛋白质（如鱼、禽、蛋、奶、豆制品）等，以满足不同营养需求。

3、特色营养餐：针对特定人群（如健身爱好者、老年人、孕妇）设计特色营养餐，满足其特殊需求。

三、食材采购计划

1、供应商筛选：选择信誉良好、质量可靠的食材供应商，确保食材新鲜、安全。

2、采购清单制定：根据菜谱需求，提前制定详细的食材采购清单，包括种类、数量、质量要求等。

3、库存管理：实施科学的库存管理制度，避免食材浪费，同时保证食材的周转率和新鲜度。

四、菜系风格定位

1、文化融合：结合地域特色与企业文化，确定菜系风格，如川菜、粤菜、西式简餐等，提升餐饮的文化内涵。

2、口味平衡：在保持菜系特色的同时，注意口味的平衡与多样性，满足不同顾客的口味需求。

3、特色菜品打造：开发几道具有代表性和竞争力的特色菜品，作为餐厅的亮点。

五、季节时令调整

1、时令食材应用：根据季节变化，及时调整菜谱，选用当季新鲜食材，既保证营养又降低成本。

2、菜品创新：结合时令食材，创新菜品搭配与烹饪方式，增加菜单的吸引力和新鲜感。

六、菜品创新研发

1、研发团队建设：组建专业的菜品研发团队，负责新菜品的开发、试制与评估。

2、市场调研：定期进行市场调研，了解行业趋势和顾客新需求，为菜

品创新提供方向。

3、持续改进：收集顾客反馈，对菜品进行持续优化和改进，确保菜品质量和服务水平不断提升。

七、成本控制与预算

1、成本分析：对食材成本、人工成本、能源成本等进行详细分析，找出成本控制的关键点。

2、预算编制：根据历史数据和市场需求，合理编制餐饮预算，确保成本控制在合理范围内。

3、绩效评估：定期对成本控制效果进行评估，及时调整策略，优化成本结构。

八、安全卫生标准

1、食品安全管理：建立健全食品安全管理制度，确保食材采购、储存、加工、销售等各个环节符合食品安全标准。

2、环境卫生管理：加强厨房、餐厅等区域的清洁消毒工作，保持环境整洁卫生。

3、员工健康管理：定期组织员工进行健康检查，确保从业人员身体健康，无传染病等隐患。

综上所述，餐饮保障服务菜谱的制订是一个综合性的系统工程，需要从需求分析、营养均衡、食材采购、菜系定位、季节调整、菜品创新、成本控制及安全卫生等多个方面综合考虑，以确保餐饮服务的品质与效益。

2)模拟菜单和菜品图片

周次	星期	餐别	主食	主菜	配菜	汤 / 饮品	小吃 / 水果
第一周	周一	早餐	花卷、油条	黄瓜炒鸡蛋、素鸡烧肉片	香菇油菜、香干丝、咸菜丝	豆浆、玉米粥、红枣银耳羹	白煮蛋、苹果
		午餐	大米饭、三丝炒面	红烧狮子头、酱爆鸡丁、清蒸鱼块、干锅牛肉块	素什锦豆腐、清炒西兰花、木耳胡萝卜、炝炒圆白菜、酱黄瓜片	紫菜蛋花汤、冬瓜排骨汤	煎蛋饼、圣女果
		晚餐	小米饭、南瓜饭	香菇鸡块、青椒肉丝、土豆牛肉丝	香煎豆腐、鱼香茄子、炝炒生菜、清炒芹菜、拌海带丝、凉拌豆芽	山药玉米排骨汤、番茄蛋汤	酱萝卜、梨
	周二	早餐	馒头、玉米饼	五香豆腐干、葱花煎蛋、酱牛肉片	拌海带丝、花生米	牛奶、大米粥、豆腐脑	茶叶蛋、奶油玉米
		午餐	小米饭、荞麦面	鱼香肉丝、香菇滑鸡、蒜苗炒腊肉、番茄牛腩	宫保素鸡、土豆炖豆角、蒜蓉油麦菜、红烧萝卜、泡椒莲白	海带豆腐汤、冬瓜虾皮汤	萝卜丝饼、香蕉
		晚餐	杂粮饭、白米饭	红烧茄子、葱爆羊肉、炒虾仁、香辣鸡翅	韭黄鸡蛋、炝炒油麦菜、清炒豆苗、凉拌三丝、酱拌茄子	金针菇蛋汤、三鲜汤	酱菜丝、西瓜
	周三	早餐	紫薯包、鸡蛋灌饼	青椒鸡蛋、豆腐干炒蛋	香菇木耳、酱黄瓜、榨菜丝	红豆汤、黑米粥、黑芝麻糊	咸鸭蛋、圣女果
		午餐	杂粮饭、南瓜米饭	红烧鸡腿、回锅肉、香干炒肉丝、青椒土豆牛肉	蒸蛋羹、南瓜炒蛋、清炒苦瓜、凉拌菠菜、萝卜拌香菜	萝卜排骨汤、绿豆百合汤	鸡蛋肠、梨
		晚餐	白米饭、荞麦面	炒什锦蔬菜、香煎鱼片、洋葱牛柳	素炒三丝、芹菜炒蛋、木耳炒蒜苗、清炒豆角、西葫芦炒蛋、凉拌海带丝	紫菜豆腐汤、番茄土豆汤	咸萝卜条、蜜橘
	周四	早餐	素包、肉夹馍	红烧豆腐、西兰花炒腊肠	豆腐干炒韭菜、酱瓜条、酸辣豆芽	酸奶、小米粥、红枣桂圆茶	煎鸡蛋、西瓜
		午餐	黑米饭、白米饭	宫保鸡丁、酱烧鲫鱼、红烧排骨、胡萝卜烧牛腩	茄汁素肉丸、西芹百合、茄子炖豆腐、炝炒豆芽、凉拌苦菊	冬瓜虾皮汤、山药扁豆汤	葱油煎饼、橙子

		晚餐	南瓜饭、玉米杂粮饭	清炒羊肉片、番茄煎豆腐、蒸鸡蛋羹	鱼香鸡丝、豆瓣茄子、炒空心菜、红烧豆腐皮、金针菇拌腐竹、凉拌粉丝	青菜蛋花汤、香菇肉末汤	卤藕片、哈密瓜
	周五	早餐	蒸肠粉、韭菜盒子	白煮蛋、番茄滑蛋	清炒菜心、酱菜、芝麻酱拌菠菜	豆奶、南瓜粥、红豆薏米汤	茶鸡蛋、苹果
		午餐	白米饭、地瓜饭	葱爆牛肉、椒盐排骨、糖醋鲤鱼、水煮肉片	青椒土豆片、清炒四季豆、炝炒圆白菜、豆角干炒肉、糖拌西红柿	番茄鸡蛋汤、木耳玉米汤	牛肉煎饼、西瓜
		晚餐	素蒸饺、杂粮饭	清蒸鲈鱼、京酱肉丝、青豆炒虾仁、粉丝蒸扇贝	干锅花菜、西芹桃仁、粉丝娃娃菜、葱油芥蓝、红油莲藕	红薯粥、冬瓜海米汤、百合南瓜汤	红薯干、梨
	周六	早餐	豆沙包、葱油饼	卤鸡腿、虎皮尖椒	凉拌豆皮、酸辣木耳	小米粥、豆浆、核桃露	茶叶蛋、葡萄
		午餐	二米饭、炒河粉	海带烧鸭、干豆角蒸五花肉、香辣扇贝丁	儿菜炒肉、香辣雪菜、包菜丝、蒜蓉油麦菜	紫菜蛋汤、冬瓜薏米汤	南瓜饼、橙子
		晚餐	杂粮饭、荞麦面	青椒花肉、辣子鸡、小酥肉	酒椒萝卜菜、木耳鸡蛋、大白菜、清炒豆苗	蒲子肉丝汤、绿豆汤	卤花生、猕猴桃
	周日	早餐	肉包、玉米棒	辣炒小河虾、葱花炒蛋	凉拌三丝、酱黄瓜	黑米粥、牛奶、红枣汤	咸鸭蛋、圣女果
		午餐	白米饭、紫薯饭	豆泡烧肉、木耳炒肉、糖醋里脊	干锅花菜、小青菜、西芹百合	裙带菜汤、番茄蛋花汤	葱油煎饼、香蕉
		晚餐	南瓜饭、小米粥	蒲丁焖肉、干锅洋葱、红烧鸭翅	黄芽白、凉拌苦菊、炒空心菜	瘦肉蛋花汤、银耳羹	卤藕片、苹果
第二周	周一	早餐	豆沙包、麻酱花卷	炒合菜、卤鸡腿	腐乳、凉拌豆芽	红枣小米粥、燕麦片、牛奶	煮玉米、橘子
		午餐	二米饭（大米和小米）、扬州炒饭	糖醋排骨、西红柿炒鸡蛋、土豆烧牛肉	清炒油麦菜、白菜炖豆腐、木耳胡萝卜	紫菜蛋花汤、冬瓜排骨汤	肉夹馍、苹果
		晚餐	紫薯米饭、南瓜粥	香煎鸡胸肉、青椒土豆丝、回锅肉	蚝油生菜、胡萝卜炒肉丝、酸辣土豆丝	绿豆汤、番茄蛋汤	小面包、香蕉

	周二	早餐	油条、糖糕、豆腐脑	茶叶蛋、五香花生米	凉拌海带丝、酱菜丝	小米粥、豆浆、酸梅汤	肉包、花卷、哈密瓜
		午餐	红豆米饭、炸酱面	红烧鱼块、宫保鸡丁、梅菜扣肉	清炒西兰花、豆角炒肉、芹菜海带	番茄鸡蛋汤、三鲜汤	小蛋糕、梨
		晚餐	玉米饭、黑米粥	回锅肉、炒青菜、麻辣鱼	土豆炖鸡块、凉拌黄瓜、蚝油土豆片	冬瓜汤、银耳肉汤	豆沙包、橙子
	周三	早餐	肉夹馍、鸡蛋灌饼	凉拌豆皮、咸菜、肉末茄子		小米粥、豆浆、核桃露	卤蛋、苹果
		午餐	南瓜米饭、炒河粉	红烧猪蹄、鱼香肉丝、三鲜蛋饺	清炒油麦菜、番茄炒蛋、莴笋肉丝	紫菜汤、心肺汤	油条、香蕉
		晚餐	白米饭、菠菜汤面	香煎豆腐、青椒肉丝、干锅鸡	炒豆芽、土豆丝、上海青	香菇肉片汤、绿豆汤	馒头、橘子
	周四	早餐	蒸饺、油条、豆腐脑	茶叶蛋、凉拌海带丝、香辣鸭丁		小米粥、豆浆、牛奶	花卷、葡萄
		午餐	黑米饭、扬州炒饭	糖醋里脊、宫保鸡丁、梅菜扣肉	清炒西兰花、豆角炒肉、芹菜炒肉	紫菜蛋花汤、鲫鱼汤	葱油饼、苹果
		晚餐	玉米饭、南瓜粥	香煎鱼、青椒土豆丝、麻辣鸭翅	蚝油生菜、胡萝卜炒肉丝、酸辣土豆丝、干煸豆角	绿豆汤、腐竹汤	小面包、香蕉
	周五	早餐	面包、牛奶、三明治	煎蛋、火腿、白切牛肉	沙拉酱、生菜、番茄片	橙汁、黑咖啡	蓝莓、草莓
		午餐	白米饭、土豆烧牛肉盖饭	西红柿炒鸡蛋、清炒油麦菜、辣子鸡	冬瓜排骨汤、凉拌黄瓜		馒头、西瓜
		晚餐	紫薯米饭、黑米粥	回锅肉、炒青菜、红烧猪三宝	土豆炖鸡块、凉拌黄瓜、爆椒煎蛋	冬瓜汤、金针菇肉汤	豆沙包、橙子
	周六	早餐	素蒸饺、玉米饼	香辣带鱼、鸡蛋羹	凉拌海带丝、酱萝卜	小米粥、豆浆、蜂蜜水	茶叶蛋、芒果
		午餐	杂粮饭、炒米粉	荷香肉、菜梗炒肉、黄焖羊肉	青椒炒蛋、生菜、清炒西兰花	紫菜肉丝汤、萝卜汤	南瓜饼、猕猴桃

		晚餐	白米饭、荞麦面	芋头炒肉、木耳肉丝、麻辣鱼	黄芽白、凉拌三丝、炒豆苗	莆子肉汤、绿豆汤	卤鸡爪、梨
	周日	**早餐**	肉包、油条	荷香粉蒸肉、葱花煎蛋	凉拌豆皮、酸辣豆芽	黑米粥、牛奶、红枣小米粥	咸鸭蛋、圣女果
		午餐	二米饭、紫薯饭	香酥鸭、小炒肉、清蒸鲳鳊鱼	酸辣淮山、小白菜、西芹桃仁	黄花菜肉汤、番茄蛋汤	葱油煎饼、香蕉
		晚餐	南瓜饭、小米粥	胡萝卜炒肉、眉豆鱼花、红烧牛腩	麦叶、凉拌苦菊、清炒空心菜	香菇肉汤、银耳羹	卤藕片、苹果

1、春季菜谱说明

早餐介绍

星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
茶鸡蛋	葱油饼	卤鸡蛋	鸡蛋羹	油饼	米馒头	鸡蛋煎面包片
肉笼	烧饼	蛋糕	大饼果子	台湾烤肠	一口香	银丝卷
面包	发糕	三明治	枣糕	茄子饼	银耳炖红枣	油饼
艾窝窝	发面饼	蛋糕卷	香葱曲奇饼	花生酥饼	酒酿圆子	台湾烤肠
馅饼	一口酥	芝麻酥	馅饼	自制豆包	粢饭	茄子饼
老婆饼	牛奶	驴打滚	生煎包	烧麦	马蹄糕	花生酥饼
鸡蛋饼	酸辣汤	油饼	肉饼	馒头	黄金饼	自制豆包
麻将大饼	红薯小米粥	葱花饼	花卷	发面饼	芝麻酥	烧麦
土豆丝饼	豆浆	驴打滚	黄桥烧饼	大饼果子	驴打滚	馒头
家常饼	猪肝粥	生煎包	红糖油饼	面条	油饼	发面饼
白粥	煎鸡蛋	银耳炖红枣	酱香饼酱香饼	杂粮饼	葱花饼	猪肝粥
汤圆	豆沙包	八宝煎蛋	鸡蛋饼	豆浆	驴打滚	八宝粥
豆浆	贝壳蛋糕	麻团	银丝卷	山芋粥	生煎包	小米粥

玉米粥	开口笑	鲜肉水饺	菜泡饭	八宝养颜粥	馒头	西米水果粥
生滚豆腐粥	大饼果子	疙瘩汤	面疙瘩	豆腐脑	牛奶	豆腐脑
豆腐脑	门钉肉饼	番茄汤	杂粮饼	豆浆	疙瘩汤	拌咸菜粒
豆浆	老婆饼	一口香	山芋粥	醋溜白菜	玉米渣粥	酱菜
清炒菠菜	馒头	糯米糕	疙瘩汤	拌咸菜粒	疙瘩汤	鲜肉水饺
炒咸菜丝	门钉肉饼	菜泡饭	豆浆	酱菜	香芹肉丝粥	土豆丝饼
酱菜	油饼	麻将大饼	蒜茸空心菜	疙瘩汤	豆腐脑	家常饼

中晚餐介绍

星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
时令水果	时令水果	鸡蛋西红柿汤	酱烧鲅鱼	酸奶	酱爆肉丁	金典石锅
枣香莲子鸡	红烧瓦块鱼	玉米面粥	葱油蒸鸭	白灼盖菜	辣子鸡丁	红烧牛肉面
咕咾肉	酱爆肉丁	小炒猪心	粉条豆嘴	肉片豆角炒藕片	清蒸狮子头	酸豇豆米粉
醋焖鱼	辣子鸡丁	贵州嫩鸡	肉丝豇豆	青笋炒鸡丁	卤煮火烧	老北京炸酱面
豉汁蒸排骨	清蒸狮子头	黄豆炖猪手	肉末烧茄子	时令水果	岐山臊子面	京东肉饼
油爆三丁	青蒜肉丝炒腐竹	青蒜肉丝炒腐竹	肉片炒香芹	紫菜蛋花汤	大馅水饺	乌鸡汤
烧肉烤伏	雪菜肉末炒黄豆	雪菜肉末炒黄豆	老鸭汤配烧饼	小米粥	鸡蛋炒河粉	白米粥

干锅菜花	鸡蛋西红柿	时令水果	红烧肉	红烧狮子头	鸡蛋西红柿汤	鱼块泡饼
大煮干丝	冬瓜汆丸子	枣香莲子鸡	酸汤牛肉	炸猪排	菊花鱼	麻辣烫
粉丝菠菜	白灼盖菜	咕咾肉	酱烧鲅鱼	凤梨咕咾肉	糖醋排骨	老汤打卤面
玉米笋烧冬瓜	肉片豆角炒藕片	醋焖鱼	葱油蒸鸭	糖醋排骨	辣子鸡	新疆炒面片
粉条小白菜	青笋炒鸡丁	豉汁蒸排骨	贵州嫩鸡	黑椒肉饼	鸡米花	过桥米线
清炒西葫芦	干锅土豆片	酱爆肉丁	黄豆炖猪手	辣子鸡块	红烧猪脚	胡辣汤
米豆腐烧牛肉	麻婆豆腐	辣子鸡丁	百合蒸花肉	金陵盐水鸭	卤鸭腿	红烧肉
红烧瓦块鱼	虾皮小白菜	清蒸狮子头	干锅贡鸡王	宫保鸡丁	烤全鸡翅	酸汤牛肉
酱爆肉丁	扬州狮子头	青蒜肉丝炒腐竹	红烧肉	蒜香鸡排	椒盐基围虾	酱烧鲅鱼
辣子鸡丁	小炒猪心	清炒菊花菜	黄瓜鸡蛋	椰香咖喱鸡	梅菜蒸大肉	葱油蒸鸭
清蒸狮子头	贵州嫩鸡	老汤打卤面	三色鸡丁	时令水果	剁椒鱼头	粉条豆嘴
青蒜肉丝炒腐竹	黄豆炖猪手	新疆炒面片	回锅肉片	红烧排骨	鸡蛋西红柿汤	肉丝豇豆
雪菜肉末炒黄豆	百合蒸花肉	过桥米线	鱼香肉丝	红烧肉	玉米面粥	椒盐月牙骨
鸡蛋西红	干锅贡鸡	胡辣汤	上海炒酱	椒盐排骨	时令水果	黄豆炖猪

柿	王					手
冬瓜汆丸子	红烧肉	紫米粥	番茄炒小瓜	北京卤鸭	百叶结烧肉	板栗烧鸭
白灼盖菜	酸汤牛肉	萝卜干炒蛋	青椒茭白丝	红烧带鱼	红烧狮子头	可乐鸡翅
红烧豆腐	酱烧鲅鱼	肉糜蒸水蛋	糖醋藕片	白切鸡	清蒸咸肉	葱油鸡
白灼菜心	葱油蒸鸭	韭菜炒鸡蛋	酸辣土豆丝	红烧鲫鱼	烤上腿排	水煮鱼片
韭香银芽	粉条豆嘴	番茄炒蛋	芹菜炒干丝	酸菜鱼	红烧鸡腿	红烧豆腐
梅干菜扣肉	肉丝豇豆	木耳炒鸡蛋	大白菜油渣	水煮鱼片	香酥鸡腿	麻婆豆腐
酱烧鸭块	肉末烧茄子	香芹炒牛肚	酸菜粉丝	青椒肉丝	毛豆烧鸡	家常豆腐
红烧排骨	肉片炒香芹	雪菜肉丝	炸鱼排	番茄炒蛋	青椒炒猪肚	花菜
红烧带鱼	尖椒银牙	蒜蓉黄瓜	蒿子秆香干	百叶烧方腿	大肠烧豆腐	豆酥包菜
香芋蒸香肠	清炒菊花菜	番茄炒小瓜	水煮干丝	清蒸腊肠	冬瓜汆丸子	豆瓣茄盒
肉片豆角炒藕片	枸杞萝卜丝	青椒茭白丝	毛豆茄子丁	火腿炒鸡蛋	白灼盖菜	蒜蓉菠菜
青笋炒鸡丁	蒜茸西兰花	糖醋藕片	茄汁日本豆腐	鱼香肉丝	红烧豆腐	豆豉油麦菜
干锅土豆片	白菜炖豆腐	酸辣土豆丝	雪菜冬笋	宫保鸡丁	白灼菜心	山药木耳

麻婆豆腐	白灼菜心	芹菜炒干丝	米豆腐烧牛肉	鱼汤	烤上腿排	红烧冬瓜
虾皮小白菜	韭香银芽	洋葱炒猪肝	红烧瓦块鱼	白灼盖菜	牛腩炖土豆	耗油生菜
扬州狮子头	香芋蒸香肠	火腿冬瓜	酱爆肉丁	肉片豆角炒藕片	剁椒鱼头	西芹香干
小炒猪心	肉片豆角炒藕片	平菇炒肉片	辣子鸡丁	青笋炒鸡丁	时令水果	香辣土瓜片
贵州嫩鸡	青笋炒鸡丁	尖椒炒鸡胗	清蒸狮子头	时令水果	茭白肉丝	烩面筋
黄豆炖猪手	酸汤牛肉	香芹炒肚丝	炒南瓜	紫菜蛋花汤	玉米鸡丁	青椒海带丝
百合蒸花肉	酱烧鲅鱼	洋葱炒蛋	时令水果	小米粥	肉末蒸蛋	清炒黄瓜片

根据食堂需求，以上菜品不定期更新

2、夏季菜谱说明

早餐介绍

星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
酱菜	油饼	麻将大饼	蒜茸空心菜	疙瘩汤	豆腐脑	家常饼
肉笼	烧饼	蛋糕	大饼果子	台湾烤肠	一口香	银丝卷
面包	发糕	三明治	枣糕	茄子饼	银耳炖红枣	油饼
艾窝窝	发面饼	蛋糕卷	香葱曲奇饼	花生酥饼	酒酿圆子	台湾烤肠
馅饼	一口酥	芝麻酥	馅饼	自制豆包	粢饭	茄子饼
老婆饼	牛奶	驴打滚	生煎包	烧麦	马蹄糕	花生酥饼
鸡蛋饼	酸辣汤	油饼	肉饼	馒头	黄金饼	自制豆包

麻将大饼	红薯小米粥	葱花饼	花卷	发面饼	芝麻酥	烧麦
土豆丝饼	豆浆	驴打滚	黄桥烧饼	大饼果子	驴打滚	馒头
家常饼	猪肝粥	生煎包	红糖油饼	面条	油饼	发面饼
白粥	煎鸡蛋	银耳炖红枣	酱香饼酱香饼	杂粮饼	葱花饼	猪肝粥
汤圆	豆沙包	八宝煎蛋	鸡蛋饼	豆浆	驴打滚	八宝粥
豆浆	贝壳蛋糕	麻团	银丝卷	山芋粥	生煎包	小米粥
玉米粥	开口笑	鲜肉水饺	菜泡饭	八宝养颜粥	馒头	西米水果粥
生滚豆腐粥	大饼果子	疙瘩汤	面疙瘩	豆腐脑	牛奶	豆腐脑
豆腐脑	门钉肉饼	番茄汤	杂粮饼	豆浆	疙瘩汤	拌咸菜粒

豆浆	老婆饼	一口香	山芋粥	醋溜白菜	玉米渣粥	酱菜
清炒菠菜	馒头	糯米糕	疙瘩汤	拌咸菜粒	疙瘩汤	鲜肉水饺
炒咸菜丝	门钉肉饼	菜泡饭	豆浆	酱菜	香芹肉丝粥	土豆丝饼
茶鸡蛋	葱油饼	卤鸡蛋	鸡蛋羹	油饼	米馒头	鸡蛋煎面包片

中晚餐介绍

星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
时令水果	时令水果	鸡蛋西红柿汤	酱烧鲅鱼	酸奶	酱爆肉丁	金典石锅
枣香莲子鸡	红烧瓦块鱼	玉米面粥	葱油蒸鸭	白灼盖菜	辣子鸡丁	红烧牛肉面
咕咾肉	酱爆肉丁	小炒猪心	粉条豆嘴	肉片豆角炒藕片	清蒸狮子头	酸豇豆米粉

醋焖鱼	辣子鸡丁	贵州嫩鸡	肉丝豇豆	青笋炒鸡丁	卤煮火烧	老北京炸酱面
豉汁蒸排骨	清蒸狮子头	黄豆炖猪手	肉末烧茄子	时令水果	岐山臊子面	京东肉饼
油爆三丁	青蒜肉丝炒腐竹	青蒜肉丝炒腐竹	肉片炒香芹	紫菜蛋花汤	大馅水饺	乌鸡汤
烧肉烤伏	雪菜肉末炒黄豆	雪菜肉末炒黄豆	老鸭汤配烧饼	小米粥	鸡蛋炒河粉	白米粥
干锅菜花	鸡蛋西红柿	时令水果	红烧肉	红烧狮子头	鸡蛋西红柿汤	鱼块泡饼
大煮干丝	冬瓜汆丸子	枣香莲子鸡	酸汤牛肉	炸猪排	菊花鱼	麻辣烫
粉丝菠菜	白灼盖菜	咕咾肉	酱烧鲅鱼	凤梨咕咾肉	糖醋排骨	老汤打卤面
玉米笋烧冬瓜	肉片豆角炒藕片	醋焖鱼	葱油蒸鸭	糖醋排骨	辣子鸡	新疆炒面片
粉条小白菜	青笋炒鸡丁	豉汁蒸排骨	贵州嫩鸡	黑椒肉饼	鸡米花	过桥米线
清炒西葫芦	干锅土豆片	酱爆肉丁	黄豆炖猪手	辣子鸡块	红烧猪脚	胡辣汤
米豆腐烧牛肉	麻婆豆腐	辣子鸡丁	百合蒸花肉	金陵盐水鸭	卤鸭腿	红烧肉
红烧瓦块鱼	虾皮小白菜	清蒸狮子头	干锅贡鸡王	宫保鸡丁	烤全鸡翅	酸汤牛肉
酱爆肉丁	扬州狮子头	青蒜肉丝炒腐竹	红烧肉	蒜香鸡排	椒盐基围虾	酱烧鲅鱼
辣子鸡丁	小炒猪心	清炒菊花菜	黄瓜鸡蛋	椰香咖喱鸡	梅菜蒸大肉	葱油蒸鸭
清蒸狮子头	贵州嫩鸡	老汤打卤面	三色鸡丁	时令水果	剁椒鱼头	粉条豆嘴

青蒜肉丝炒腐竹	黄豆炖猪手	新疆炒面片	回锅肉片	红烧排骨	鸡蛋西红柿汤	肉丝豇豆
雪菜肉末炒黄豆	百合蒸花肉	过桥米线	鱼香肉丝	红烧肉	玉米面粥	椒盐月牙骨
鸡蛋西红柿	干锅贡鸡王	胡辣汤	上海炒酱	椒盐排骨	时令水果	黄豆炖猪手
冬瓜汆丸子	红烧肉	紫米粥	番茄炒小瓜	北京卤鸭	百叶结烧肉	板栗烧鸭
白灼盖菜	酸汤牛肉	萝卜干炒蛋	青椒茭白丝	红烧带鱼	红烧狮子头	可乐鸡翅

红烧豆腐	酱烧鲅鱼	肉糜蒸水蛋	糖醋藕片	白切鸡	清蒸咸肉	葱油鸡
白灼菜心	葱油蒸鸭	韭菜炒鸡蛋	酸辣土豆丝	红烧鲫鱼	烤上腿排	水煮鱼片
韭香银芽	粉条豆嘴	番茄炒蛋	芹菜炒干丝	酸菜鱼	红烧鸡腿	红烧豆腐
梅干菜扣肉	肉丝豇豆	木耳炒鸡蛋	大白菜油渣	水煮鱼片	香酥鸡腿	麻婆豆腐
酱烧鸭块	肉末烧茄子	香芹炒牛肚	酸菜粉丝	青椒肉丝	毛豆烧鸡	家常豆腐
红烧排骨	肉片炒香芹	雪菜肉丝	炸鱼排	番茄炒蛋	青椒炒猪肚	花菜
红烧带鱼	尖椒银牙	蒜蓉黄瓜	蒿子秆香干	百叶烧方腿	大肠烧豆腐	豆酥包菜
香芋蒸香肠	清炒菊花菜	番茄炒小瓜	水煮干丝	清蒸腊肠	冬瓜汆丸子	豆瓣茄盒

肉片豆角炒藕片	枸杞萝卜丝	青椒茭白丝	毛豆茄子丁	火腿炒鸡蛋	白灼盖菜	蒜蓉菠菜
青笋炒鸡丁	蒜茸西兰花	糖醋藕片	茄汁日本豆腐	鱼香肉丝	红烧豆腐	豆豉油麦菜
干锅土豆片	白菜炖豆腐	酸辣土豆丝	雪菜冬笋	宫保鸡丁	白灼菜心	山药木耳
麻婆豆腐	白灼菜心	芹菜炒干丝	米豆腐烧牛肉	鱼汤	烤上腿排	红烧冬瓜
虾皮小白菜	韭香银芽	洋葱炒猪肝	红烧瓦块鱼	白灼盖菜	牛腩炖土豆	耗油生菜
扬州狮子	香芋蒸香	火腿冬瓜	酱爆肉丁	肉片豆角	剁椒鱼头	西芹香干

头	肠			炒藕片		
小炒猪心	肉片豆角炒藕片	平菇炒肉片	辣子鸡丁	青笋炒鸡丁	时令水果	香辣土瓜片
贵州嫩鸡	青笋炒鸡丁	尖椒炒鸡胗	清蒸狮子头	时令水果	茭白肉丝	烩面筋
黄豆炖猪手	酸汤牛肉	香芹炒肚丝	炒南瓜	紫菜蛋花汤	玉米鸡丁	青椒海带丝
百合蒸花肉	酱烧鲅鱼	洋葱炒蛋	时令水果	小米粥	肉末蒸蛋	清炒黄瓜片

根据食堂需求，以上菜品不定期更新

3 秋季菜谱说明

早餐介绍

星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
玉米粥	开口笑	鲜肉水饺	菜泡饭	八宝养颜粥	馒头	西米水果粥
肉笼	烧饼	蛋糕	大饼果子	台湾烤肠	一口香	银丝卷
面包	发糕	三明治	枣糕	茄子饼	银耳炖红枣	油饼
艾窝窝	发面饼	蛋糕卷	香葱曲奇饼	花生酥饼	酒酿圆子	台湾烤肠
馅饼	一口酥	芝麻酥	馅饼	自制豆包	粢饭	茄子饼
老婆饼	牛奶	驴打滚	生煎包	烧麦	马蹄糕	花生酥饼
鸡蛋饼	酸辣汤	油饼	肉饼	馒头	黄金饼	自制豆包
麻将大饼	红薯小米粥	葱花饼	花卷	发面饼	芝麻酥	烧麦
土豆丝饼	豆浆	驴打滚	黄桥烧饼	大饼果子	驴打滚	馒头
家常饼	猪肝粥	生煎包	红糖油饼	面条	油饼	发面饼
白粥	煎鸡蛋	银耳炖红枣	酱香饼酱香饼	杂粮饼	葱花饼	猪肝粥
汤圆	豆沙包	八宝煎蛋	鸡蛋饼	豆浆	驴打滚	八宝粥
豆浆	贝壳蛋糕	麻团	银丝卷	山芋粥	生煎包	小米粥
酱菜	油饼	麻将大饼	蒜茸空心菜	疙瘩汤	豆腐脑	家常饼
生滚豆腐粥	大饼果子	疙瘩汤	面疙瘩	豆腐脑	牛奶	豆腐脑
豆腐脑	门钉肉饼	番茄汤	杂粮饼	豆浆	疙瘩汤	拌咸菜粒

豆浆	老婆饼	一口香	山芋粥	醋溜白菜	玉米渣粥	酱菜
清炒菠菜	馒头	糯米糕	疙瘩汤	拌咸菜粒	疙瘩汤	鲜肉水饺
炒咸菜丝	门钉肉饼	菜泡饭	豆浆	酱菜	香芹肉丝粥	土豆丝饼
玉米粥	开口笑	鲜肉水饺	菜泡饭	八宝养颜粥	馒头	西米水果粥

中晚餐介绍

星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
时令水果	时令水果	鸡蛋西红柿汤	酱烧鲅鱼	酸奶	酱爆肉丁	金典石锅
枣香莲子鸡	红烧瓦块鱼	玉米面粥	葱油蒸鸭	白灼盖菜	辣子鸡丁	红烧牛肉面
咕咾肉	酱爆肉丁	小炒猪心	粉条豆嘴	肉片豆角炒藕片	清蒸狮子头	酸豇豆米粉
醋焖鱼	辣子鸡丁	贵州嫩鸡	肉丝豇豆	青笋炒鸡丁	卤煮火烧	老北京炸酱面
豉汁蒸排骨	清蒸狮子头	黄豆炖猪手	肉末烧茄子	时令水果	岐山臊子面	京东肉饼
油爆三丁	青蒜肉丝炒腐竹	青蒜肉丝炒腐竹	肉片炒香芹	紫菜蛋花汤	大馅水饺	乌鸡汤
烧肉烤伏	雪菜肉末炒黄豆	雪菜肉末炒黄豆	老鸭汤配烧饼	小米粥	鸡蛋炒河粉	白米粥
干锅菜花	鸡蛋西红柿	时令水果	红烧肉	红烧狮子头	鸡蛋西红柿汤	鱼块泡饼
大煮干丝	冬瓜汆丸子	枣香莲子鸡	酸汤牛肉	炸猪排	菊花鱼	麻辣烫
粉丝菠菜	白灼盖菜	咕咾肉	酱烧鲅鱼	凤梨咕咾	糖醋排骨	老汤打卤

				肉		面
玉米笋烧冬瓜	肉片豆角炒藕片	醋焖鱼	葱油蒸鸭	糖醋排骨	辣子鸡	新疆炒面片
粉条小白菜	青笋炒鸡丁	豉汁蒸排骨	贵州嫩鸡	黑椒肉饼	鸡米花	过桥米线
清炒西葫芦	干锅土豆片	酱爆肉丁	黄豆炖猪手	辣子鸡块	红烧猪脚	胡辣汤
米豆腐烧牛肉	麻婆豆腐	辣子鸡丁	百合蒸花肉	金陵盐水鸭	卤鸭腿	红烧肉
红烧瓦块鱼	虾皮小白菜	清蒸狮子头	干锅贡鸡王	宫保鸡丁	烤全鸡翅	酸汤牛肉
酱爆肉丁	扬州狮子头	青蒜肉丝炒腐竹	红烧肉	蒜香鸡排	椒盐基围虾	酱烧鲅鱼
辣子鸡丁	小炒猪心	清炒菊花菜	黄瓜鸡蛋	椰香咖喱鸡	梅菜蒸大肉	葱油蒸鸭
清蒸狮子头	贵州嫩鸡	老汤打卤面	三色鸡丁	时令水果	剁椒鱼头	粉条豆嘴
青蒜肉丝炒腐竹	黄豆炖猪手	新疆炒面片	回锅肉片	红烧排骨	鸡蛋西红柿汤	肉丝豇豆
雪菜肉末炒黄豆	百合蒸花肉	过桥米线	鱼香肉丝	红烧肉	玉米面粥	椒盐月牙骨
鸡蛋西红柿	干锅贡鸡王	胡辣汤	上海炒酱	椒盐排骨	时令水果	黄豆炖猪手
冬瓜汆丸子	红烧肉	紫米粥	番茄炒小瓜	北京卤鸭	百叶结烧肉	板栗烧鸭
白灼盖菜	酸汤牛肉	萝卜干炒蛋	青椒茭白丝	红烧带鱼	红烧狮子头	可乐鸡翅

红烧豆腐	酱烧鲅鱼	肉糜蒸水蛋	糖醋藕片	白切鸡	清蒸咸肉	葱油鸡
白灼菜心	葱油蒸鸭	韭菜炒鸡蛋	酸辣土豆丝	红烧鲫鱼	烤上腿排	水煮鱼片
韭香银芽	粉条豆嘴	番茄炒蛋	芹菜炒干丝	酸菜鱼	红烧鸡腿	红烧豆腐
梅干菜扣肉	肉丝豇豆	木耳炒鸡蛋	大白菜油渣	水煮鱼片	香酥鸡腿	麻婆豆腐
酱烧鸭块	肉末烧茄子	香芹炒牛肚	酸菜粉丝	青椒肉丝	毛豆烧鸡	家常豆腐
红烧排骨	肉片炒香芹	雪菜肉丝	炸鱼排	番茄炒蛋	青椒炒猪肚	花菜
红烧带鱼	尖椒银牙	蒜蓉黄瓜	蒿子秆香干	百叶烧方腿	大肠烧豆腐	豆酥包菜
香芋蒸香肠	清炒菊花菜	番茄炒小瓜	水煮干丝	清蒸腊肠	冬瓜汆丸子	豆瓣茄盒
肉片豆角炒藕片	枸杞萝卜丝	青椒茭白丝	毛豆茄子丁	火腿炒鸡蛋	白灼盖菜	蒜蓉菠菜
青笋炒鸡丁	蒜茸西兰花	糖醋藕片	茄汁日本豆腐	鱼香肉丝	红烧豆腐	豆豉油麦菜
干锅土豆片	白菜炖豆腐	酸辣土豆丝	雪菜冬笋	宫保鸡丁	白灼菜心	山药木耳
麻婆豆腐	白灼菜心	芹菜炒干丝	米豆腐烧牛肉	鱼汤	烤上腿排	红烧冬瓜
虾皮小白菜	韭香银芽	洋葱炒猪肝	红烧瓦块鱼	白灼盖菜	牛腩炖土豆	耗油生菜
扬州狮子	香芋蒸香	火腿冬瓜	酱爆肉丁	肉片豆角	剁椒鱼头	西芹香干

头	肠			炒藕片		
小炒猪心	肉片豆角炒藕片	平菇炒肉片	辣子鸡丁	青笋炒鸡丁	时令水果	香辣土瓜片
贵州嫩鸡	青笋炒鸡丁	尖椒炒鸡胗	清蒸狮子头	时令水果	茭白肉丝	烩面筋
黄豆炖猪手	酸汤牛肉	香芹炒肚丝	炒南瓜	紫菜蛋花汤	玉米鸡丁	青椒海带丝
百合蒸花肉	酱烧鲅鱼	洋葱炒蛋	时令水果	小米粥	肉末蒸蛋	清炒黄瓜片

根据食堂需求，以上菜品不定期更新

4、冬季菜谱介绍

早餐介绍

星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
老婆饼	牛奶	驴打滚	生煎包	烧麦	马蹄糕	花生酥饼
鸡蛋饼	酸辣汤	油饼	肉饼	馒头	黄金饼	自制豆包
面包	发糕	三明治	枣糕	茄子饼	银耳炖红枣	油饼
艾窝窝	发面饼	蛋糕卷	香葱曲奇饼	花生酥饼	酒酿圆子	台湾烤肠
馅饼	一口酥	芝麻酥	馅饼	自制豆包	粢饭	茄子饼
茶鸡蛋	葱油饼	卤鸡蛋	鸡蛋羹	油饼	米馒头	鸡蛋煎面包片
肉笼	烧饼	蛋糕	大饼果子	台湾烤肠	一口香	银丝卷
麻将大饼	红薯小米粥	葱花饼	花卷	发面饼	芝麻酥	烧麦

土豆丝饼	豆浆	驴打滚	黄桥烧饼	大饼果子	驴打滚	馒头
家常饼	猪肝粥	生煎包	红糖油饼	面条	油饼	发面饼
白粥	煎鸡蛋	银耳炖红枣	酱香饼酱香饼	杂粮饼	葱花饼	猪肝粥
汤圆	豆沙包	八宝煎蛋	鸡蛋饼	豆浆	驴打滚	八宝粥
豆浆	贝壳蛋糕	麻团	银丝卷	山芋粥	生煎包	小米粥
玉米粥	开口笑	鲜肉水饺	菜泡饭	八宝养颜粥	馒头	西米水果粥
生滚豆腐粥	大饼果子	疙瘩汤	面疙瘩	豆腐脑	牛奶	豆腐脑
豆腐脑	门钉肉饼	番茄汤	杂粮饼	豆浆	疙瘩汤	拌咸菜粒

豆浆	老婆饼	一口香	山芋粥	醋溜白菜	玉米渣粥	酱菜
清炒菠菜	馒头	糯米糕	疙瘩汤	拌咸菜粒	疙瘩汤	鲜肉水饺
炒咸菜丝	门钉肉饼	菜泡饭	豆浆	酱菜	香芹肉丝粥	土豆丝饼
酱菜	油饼	麻将大饼	蒜茸空心菜	疙瘩汤	豆腐脑	家常饼

中晚餐介绍

星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
时令水果	时令水果	鸡蛋西红柿汤	酱烧鲅鱼	酸奶	酱爆肉丁	金典石锅
枣香莲子鸡	红烧瓦块鱼	玉米面粥	葱油蒸鸭	白灼盖菜	辣子鸡丁	红烧牛肉面
咕咾肉	酱爆肉丁	小炒猪心	粉条豆嘴	肉片豆角炒藕片	清蒸狮子头	酸豇豆米粉
醋焖鱼	辣子鸡丁	贵州嫩鸡	肉丝豇豆	青笋炒鸡丁	卤煮火烧	老北京炸酱面

豉汁蒸排骨	清蒸狮子头	黄豆炖猪手	肉末烧茄子	时令水果	岐山臊子面	京东肉饼
油爆三丁	青蒜肉丝炒腐竹	青蒜肉丝炒腐竹	肉片炒香芹	紫菜蛋花汤	大馅水饺	乌鸡汤
烧肉烤伏	雪菜肉末炒黄豆	雪菜肉末炒黄豆	老鸭汤配烧饼	小米粥	鸡蛋炒河粉	白米粥
干锅菜花	鸡蛋西红柿	时令水果	红烧肉	红烧狮子头	鸡蛋西红柿汤	鱼块泡饼
大煮干丝	冬瓜汆丸子	枣香莲子鸡	酸汤牛肉	炸猪排	菊花鱼	麻辣烫
粉丝菠菜	白灼盖菜	咕咾肉	酱烧鲅鱼	凤梨咕咾	糖醋排骨	老汤打卤

				肉		面
玉米笋烧冬瓜	肉片豆角炒藕片	醋焖鱼	葱油蒸鸭	糖醋排骨	辣子鸡	新疆炒面片
粉条小白菜	青笋炒鸡丁	豉汁蒸排骨	贵州嫩鸡	黑椒肉饼	鸡米花	过桥米线
清炒西葫芦	干锅土豆片	酱爆肉丁	黄豆炖猪手	辣子鸡块	红烧猪脚	胡辣汤
米豆腐烧牛肉	麻婆豆腐	辣子鸡丁	百合蒸花肉	金陵盐水鸭	卤鸭腿	红烧肉
红烧瓦块鱼	虾皮小白菜	清蒸狮子头	干锅贡鸡王	宫保鸡丁	烤全鸡翅	酸汤牛肉
酱爆肉丁	扬州狮子头	青蒜肉丝炒腐竹	红烧肉	蒜香鸡排	椒盐基围虾	酱烧鲅鱼

辣子鸡丁	小炒猪心	清炒菊花菜	黄瓜鸡蛋	椰香咖喱鸡	梅菜蒸大肉	葱油蒸鸭
清蒸狮子头	贵州嫩鸡	老汤打卤面	三色鸡丁	时令水果	剁椒鱼头	粉条豆嘴
青蒜肉丝炒腐竹	黄豆炖猪手	新疆炒面片	回锅肉片	红烧排骨	鸡蛋西红柿汤	肉丝豇豆
雪菜肉末炒黄豆	百合蒸花肉	过桥米线	鱼香肉丝	红烧肉	玉米面粥	椒盐月牙骨
鸡蛋西红柿	干锅贡鸡王	胡辣汤	上海炒酱	椒盐排骨	时令水果	黄豆炖猪手
冬瓜汆丸子	红烧肉	紫米粥	番茄炒小瓜	北京卤鸭	百叶结烧肉	板栗烧鸭
白灼盖菜	酸汤牛肉	萝卜干炒蛋	青椒茭白丝	红烧带鱼	红烧狮子头	可乐鸡翅

红烧豆腐	酱烧鲅鱼	肉糜蒸水蛋	糖醋藕片	白切鸡	清蒸咸肉	葱油鸡
白灼菜心	葱油蒸鸭	韭菜炒鸡蛋	酸辣土豆丝	红烧鲫鱼	烤上腿排	水煮鱼片
韭香银芽	粉条豆嘴	番茄炒蛋	芹菜炒干丝	酸菜鱼	红烧鸡腿	红烧豆腐
梅干菜扣肉	肉丝豇豆	木耳炒鸡蛋	大白菜油渣	水煮鱼片	香酥鸡腿	麻婆豆腐
酱烧鸭块	肉末烧茄子	香芹炒牛肚	酸菜粉丝	青椒肉丝	毛豆烧鸡	家常豆腐
红烧排骨	肉片炒香芹	雪菜肉丝	炸鱼排	番茄炒蛋	青椒炒猪肚	花菜
红烧带鱼	尖椒银牙	蒜蓉黄瓜	蒿子秆香干	百叶烧方腿	大肠烧豆腐	豆酥包菜

香芋蒸香肠	清炒菊花菜	番茄炒小瓜	水煮干丝	清蒸腊肠	冬瓜汆丸子	豆瓣茄盒
肉片豆角炒藕片	枸杞萝卜丝	青椒茭白丝	毛豆茄子丁	火腿炒鸡蛋	白灼盖菜	蒜蓉菠菜
青笋炒鸡丁	蒜茸西兰花	糖醋藕片	茄汁日本豆腐	鱼香肉丝	红烧豆腐	豆豉油麦菜
干锅土豆片	白菜炖豆腐	酸辣土豆丝	雪菜冬笋	宫保鸡丁	白灼菜心	山药木耳
麻婆豆腐	白灼菜心	芹菜炒干丝	米豆腐烧牛肉	鱼汤	烤上腿排	红烧冬瓜
虾皮小白菜	韭香银芽	洋葱炒猪肝	红烧瓦块鱼	白灼盖菜	牛腩炖土豆	耗油生菜
扬州狮子	香芋蒸香	火腿冬瓜	酱爆肉丁	肉片豆角	剁椒鱼头	西芹香干

头	肠			炒藕片		
小炒猪心	肉片豆角炒藕片	平菇炒肉片	辣子鸡丁	青笋炒鸡丁	时令水果	香辣土瓜片
贵州嫩鸡	青笋炒鸡丁	尖椒炒鸡胗	清蒸狮子头	时令水果	茭白肉丝	烩面筋
黄豆炖猪手	酸汤牛肉	香芹炒肚丝	炒南瓜	紫菜蛋花汤	玉米鸡丁	青椒海带丝
百合蒸花肉	酱烧鲅鱼	洋葱炒蛋	时令水果	小米粥	肉末蒸蛋	清炒黄瓜片

根据食堂需求，以上菜品不定期更新

5、★特色菜品说明

苏式面条（根据食堂需求，以上菜品不定期更新）

特色卤肉面	什锦双菇面	素鸡面	双档荷包蛋面
回锅肉面	炒素面	青椒鱿鱼面	黄鱼面
红烧牛肉面	青椒牛肉面	爆炒牛肚面	葱油拌面
蒜香排骨面	泡椒鸡杂面	苏式焖肉面	苏式焖蹄面
红烧大排面	红烧狮子头面	雪菜肉丝面	响油鳝丝面
红烧大肠面	青椒猪肝面	番茄鸡蛋面	鱼香肉丝面
酸缸豆肉丝面	招牌辣肉面	八宝辣酱面	宫爆鸡丁面

根据食堂需求，以上菜品不定期更新）

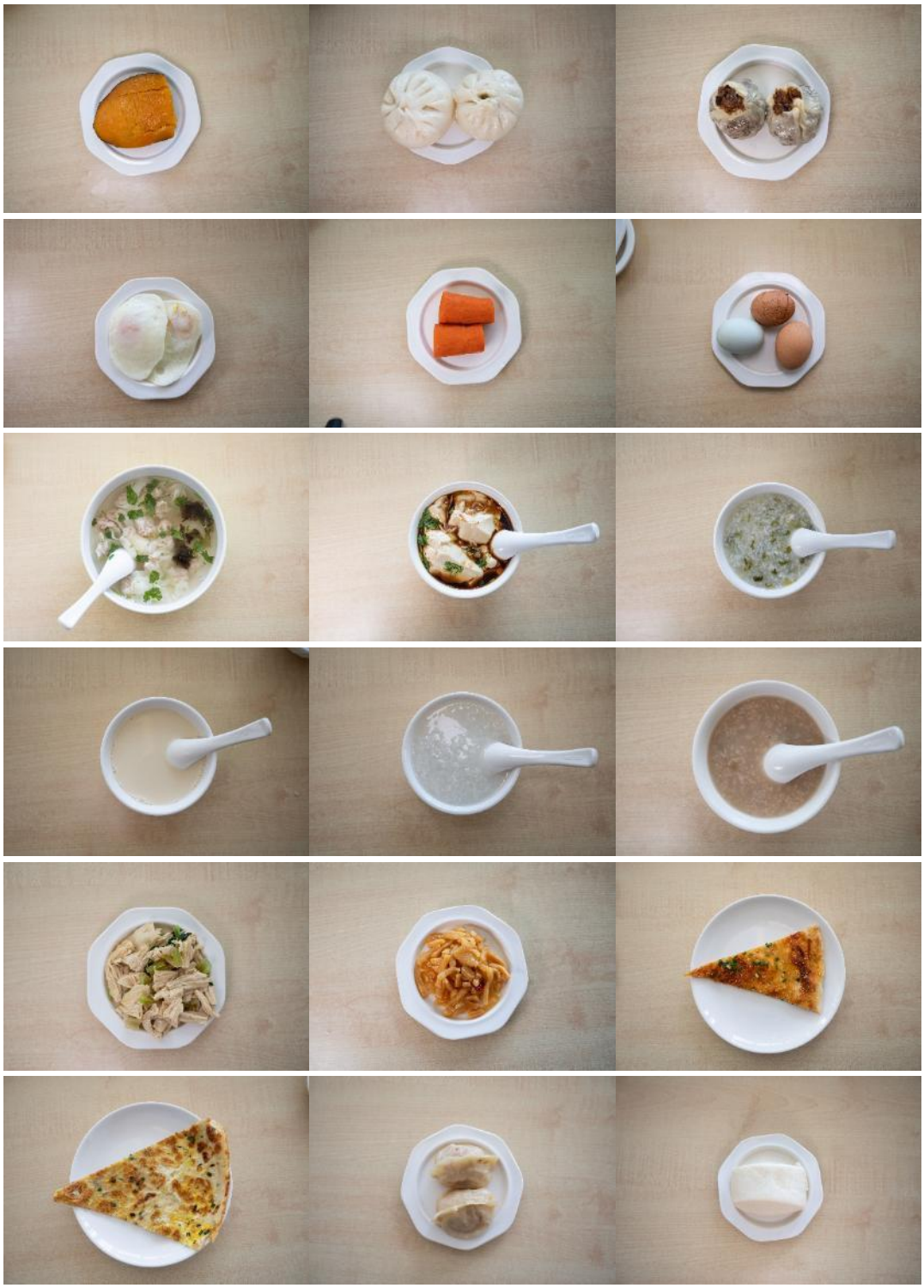
特鲜馄饨	红油老麻大抄手	红油抄手	菜心平菇馄饨
芥菜肉馄饨	鸡肉清汤配小馄饨	温州馄饨	鸡汤虾皮香菜吞
酥炸咖喱馄饨	菜肉馄饨	香菜馄饨	虾仁香菇馄饨
猪肉虾仁馄饨	香葱白菜猪肉馄饨	鲜肉小馄饨	鲜肉小馄饨
芥菜鲜虾馄饨	香煎芥菜馄饨	芥菜鲜肉大馄饨	鲜肉虾仁大馄饨
酸辣馄饨	三鲜馄饨	虾米馄饨	芥菜馄饨

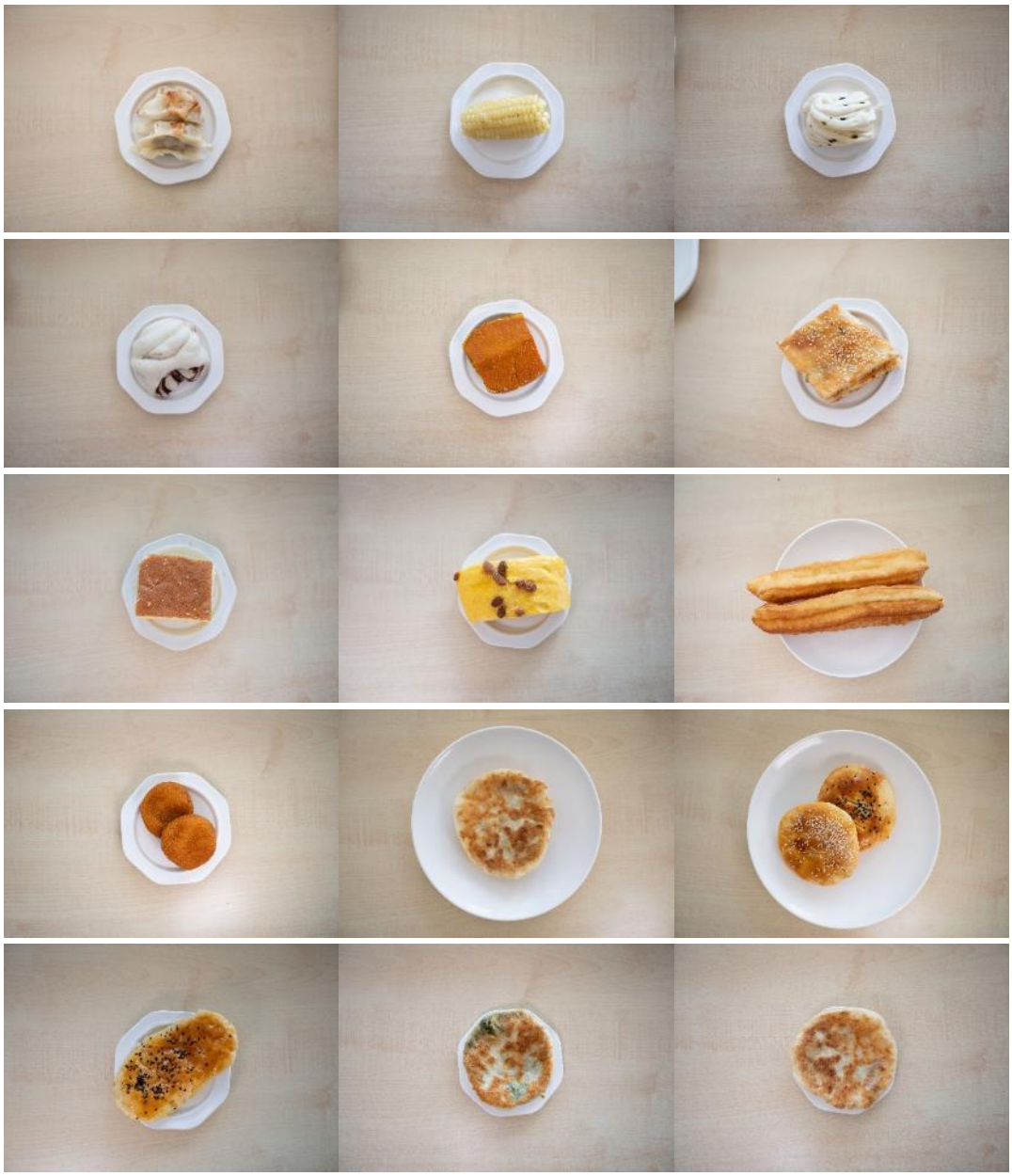
点心（根据食堂需求，以上菜品不定期更新）

酥皮豆沙包	糯米点心	紫薯松糕	南瓜饼
香酥红豆饼	台湾胡椒饼	薯泥发糕	三Q饼
南瓜奶酪酥饼	蝴蝶酥	黄金火腿卷	椰汁糕
红枣糕	桂花糕	芋头丸子	玉米饼

6、★企业菜品实物图片

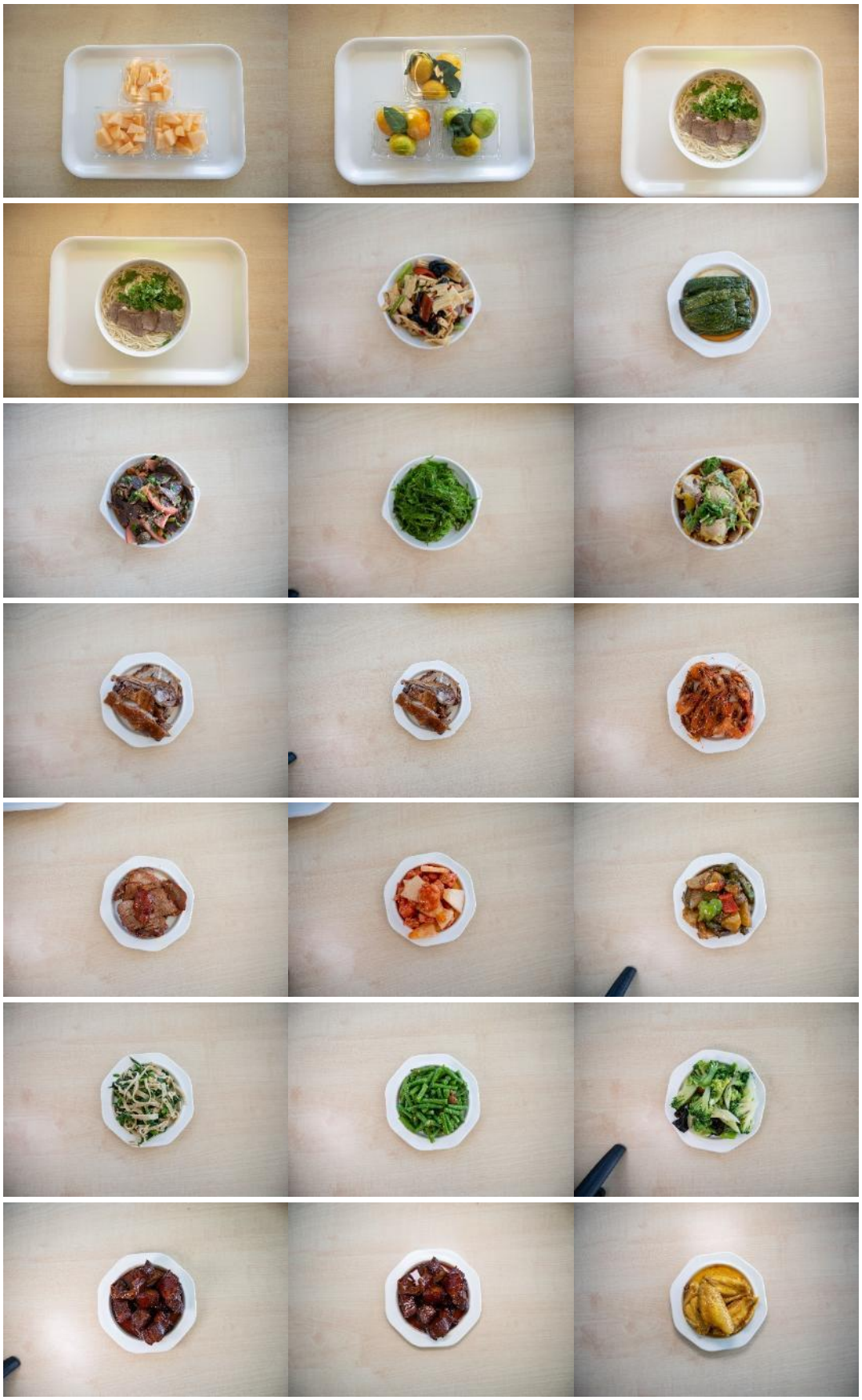
（1）早餐

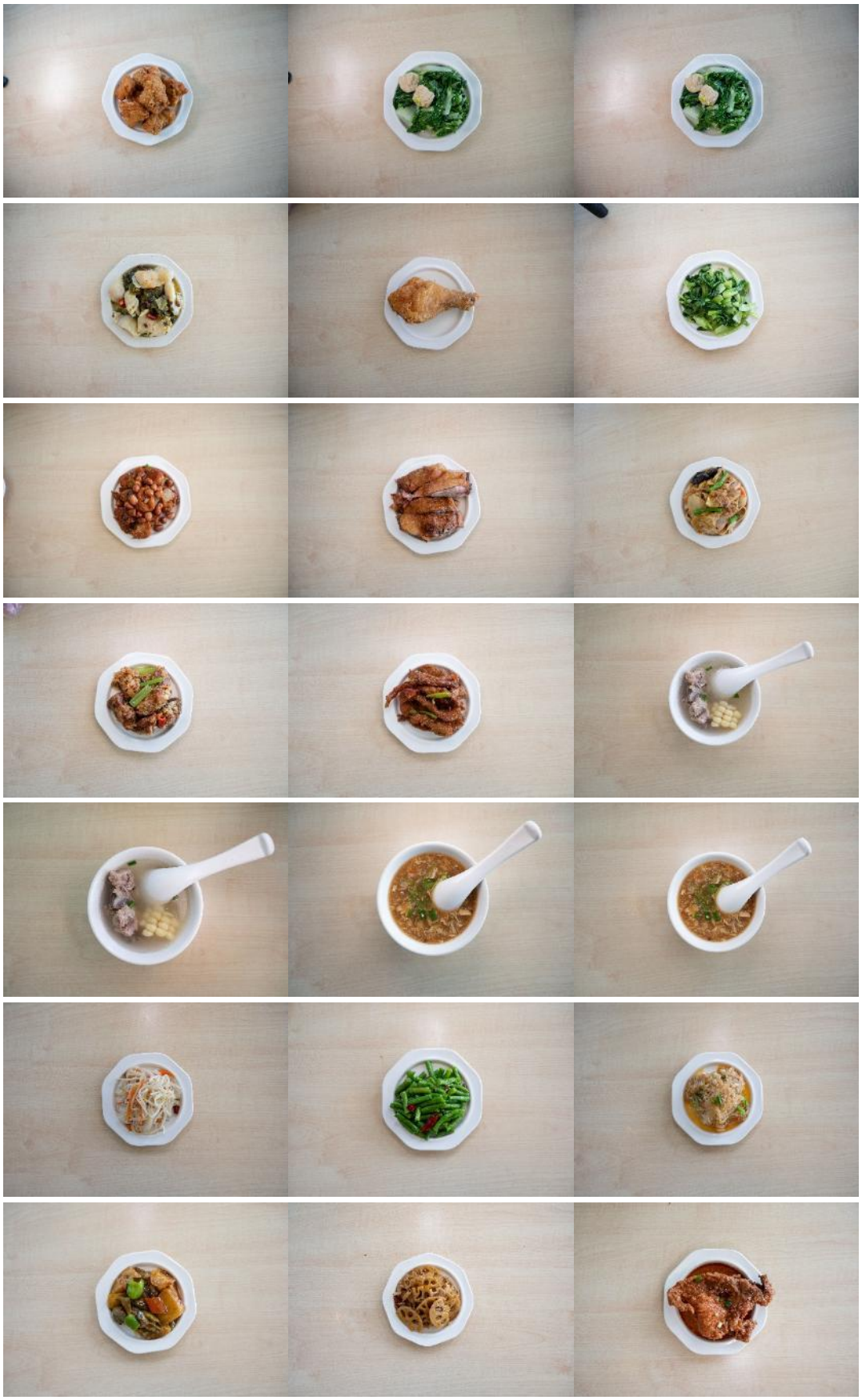


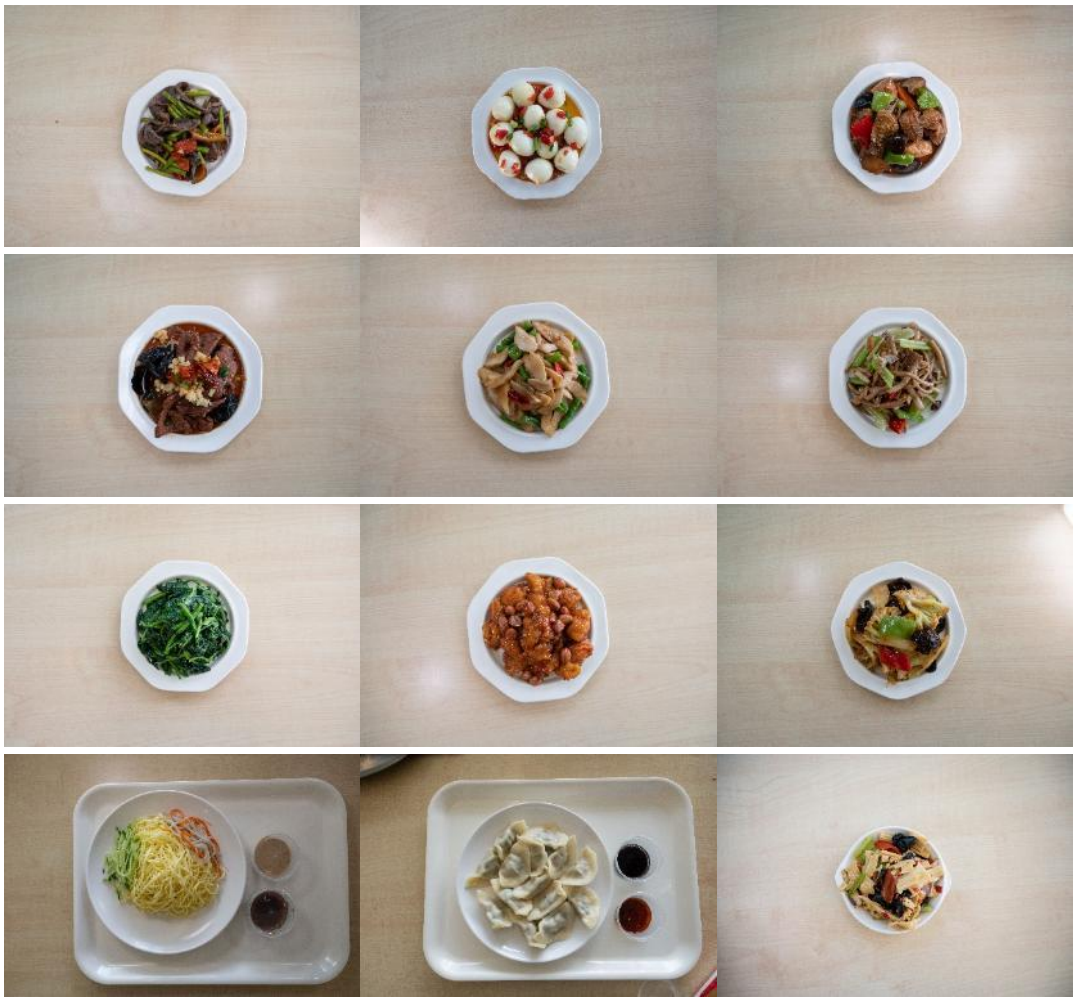


（2）中餐及晚餐







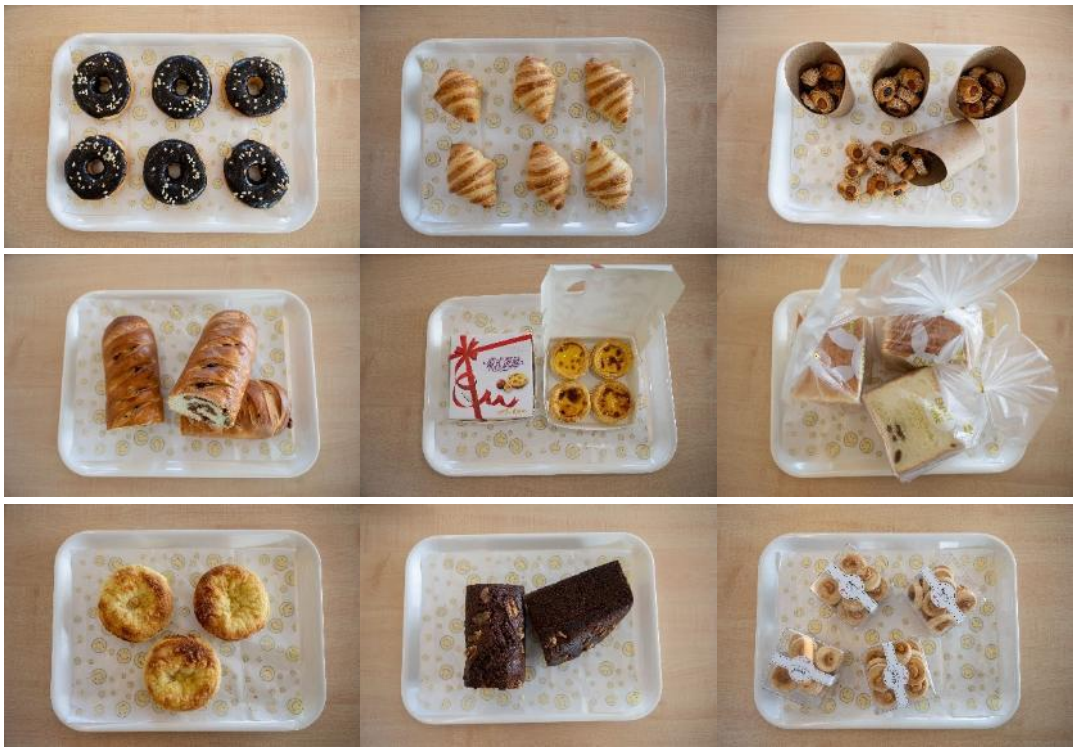


（3）圆桌餐





（4）下午茶



3)24★节气的药膳餐谱

二十节气药膳菜谱

节气	星期	早餐	午餐	晚餐	药膳功效
立春（养肝升阳）	一	决明子小米粥+蒸山药段	黄芪天麻炖乌骨鸡+清炒春笋	枸杞春笋肉丝+陈皮大米粥	疏肝理气、健脾升阳
	二	菊花燕麦粥+水煮蛋	党参炒肝尖+杂粮饭	柴胡疏肝汤面（配青菜）	养肝明目、调和气血
	三	枸杞糯米粥+核桃酥	当归黄芪炖排骨+清炒油麦菜	白芍炖鸡汤+白粥	补气养血、疏肝健脾
	四	桑叶小米粥+蒸红薯	丹参炒鸡丁+玉米饭	香附陈皮炖鸭+杂粮粥	疏肝解郁、理气健脾
	五	薄荷大米粥+煮花生	川芎炖牛肉+清炒西兰花	女贞子枸杞粥	养肝益肾、活血行气
	六	谷芽麦芽粥+鸡蛋羹	黄芪炒虾仁+小米饭	枸杞猪肝汤+馒头	健脾消食、养肝明目
	日	菟丝子粥+烤山药	杜仲炖乌鸡+清炒菠菜	玫瑰花粥+面包	滋补肝肾、疏肝理气
雨水（健脾祛湿）	一	薏米红豆粥+白煮蛋	山药茯苓炖排骨+清炒茼蒿	红枣薏米粥+蒸南瓜	健脾祛湿、补气养血
	二	芡实小米粥+鸡蛋饼	白术炒扁豆+杂粮饭	陈皮冬瓜汤+馒头	健脾和胃、利水渗湿
	三	茯苓大米粥+煮花生	党参炖鸡汤+清炒油麦菜	藿香粥+面包	健脾益气、化湿和中
	四	赤小豆粥+蒸红薯	苍术炒虾仁+玉米饭	佩兰茶+杂粮粥	芳香化湿、健脾开胃
	五	山药粥+鸡蛋羹	薏苡仁炖排骨+清炒西兰花	冬瓜薏米汤+小米饭	健脾祛湿、清热利水
	六	扁豆粥+核桃酥	黄芪炒鸡丝+白粥	豆蔻粥+蒸山药	健脾和胃、温中化湿
	日	莲子粥+烤南瓜	芡实炖老鸭+清炒菠菜	生姜红枣粥+面包	健脾祛湿、温中散寒
惊蛰（疏肝理气）	一	百合梨粥+白煮蛋	天麻黄芪炖乌鸡+清炒芹菜	芹菜炒百合+杂粮粥	疏肝理气、养心安神
	二	柴胡粥+鸡蛋饼	郁金炒肝尖+小米饭	玫瑰花茶+馒头	疏肝解郁、活血化瘀
	三	香附大米粥+煮花生	川芎炖牛肉+清炒油麦菜	茉莉花粥+面包	疏肝理气、活血止痛
	四	青皮小米粥+蒸红薯	陈皮炒鸡丁+玉米饭	佛手粥+白粥	疏肝理气、健脾和胃
	五	枳壳粥+鸡蛋羹	木香炖排骨+清炒西兰花	橙子粥+杂粮饭	疏肝行气、消食导滞

	六	川楝子粥+核桃酥	延胡索炒虾仁+小米粥	薄荷茶+蒸山药	疏肝理气、止痛安神
	日	荔枝粥+烤红薯	香橼炖鸭+清炒菠菜	合欢花粥+面包	疏肝解郁、理气宽中
春分（平衡阴阳）	一	百合银耳羹+白煮蛋	天麻白术炖乌鸡+清炒芦笋	枸杞猪肝汤+杂粮粥	平衡阴阳、养肝明目
	二	麦冬粥+鸡蛋饼	沙参炒鸡丝+小米饭	玉竹茶+馒头	滋阴润肺、益气健脾
	三	天冬大米粥+煮花生	石斛炖排骨+清炒油麦菜	黄精粥+面包	滋阴补肾、益气健脾
	四	玉竹小米粥+蒸红薯	麦冬炒虾仁+玉米饭	枸杞粥+白粥	滋阴养肝、益肾明目
	五	沙参粥+鸡蛋羹	百合炖鸡汤+清炒西兰花	银耳粥+杂粮饭	滋阴润肺、养心安神
	六	石斛粥+核桃酥	玉竹炒肝尖+小米粥	女贞子粥+蒸山药	滋阴补肾、养肝明目
	日	黄精粥+烤南瓜	麦冬炖老鸭+清炒菠菜	桑葚粥+面包	滋阴补血、生津润燥
清明（清热养肝）	一	荠菜煮鸡蛋+小米粥	天麻黄精炖仔鸡+清炒荠菜	菊花粥+馒头	清热养肝、凉血止血
	二	蒲公英粥+鸡蛋饼	金银花炒鸡丁+杂粮饭	薄荷茶+白粥	清热解毒、疏肝理气
	三	茵陈大米粥+煮花生	连翘炖排骨+清炒油麦菜	板蓝根粥+面包	清热解毒、利湿退黄
	四	败酱草小米粥+蒸红薯	鱼腥草炒虾仁+玉米饭	大青叶粥+杂粮粥	清热解毒、凉血利咽
	五	马齿苋粥+鸡蛋羹	野菊花炖鸡汤+清炒西兰花	芦根粥+小米饭	清热利湿、凉血解毒
	六	车前草粥+核桃酥	蒲公英炒肝尖+白粥	淡竹叶粥+蒸山药	清热利尿、养肝明目
	日	苦丁茶粥+烤红薯	金银花炖鸭+清炒菠菜	决明子粥+面包	清热明目、润肠通便
谷雨（健脾益肾）	一	天冬黑豆粥+白煮蛋	三七炖乌鸡+清炒油麦菜	芡实炖鲫鱼+杂粮粥	健脾益肾、活血化瘀
	二	麦冬粥+鸡蛋饼	党参炒虾仁+小米饭	枸杞茶+馒头	健脾益气、益肾明目
	三	玉竹大米粥+煮花生	黄芪炖排骨+清炒西兰花	黄精粥+面包	健脾益肾、滋阴润肺
	四	沙参小米粥+蒸红薯	当归炒鸡丁+玉米饭	何首乌粥+白粥	补肝肾、益精血
	五	石斛粥+鸡蛋羹	杜仲炖鸡汤+清炒菠菜	女贞子粥+杂粮饭	滋补肝肾、强筋健骨
	六	黄精粥+核桃酥	菟丝子炒肝尖+小米粥	墨旱莲粥+蒸山药	滋补肝肾、凉血止血

	日	枸杞粥+烤南瓜	巴戟天炖老鸭+清炒油麦菜	桑葚粥+面包	滋阴补肾、养血安神
立夏（清热养心）	一	荷叶粥+白煮蛋	莲子茯苓炖猪肚+清炒苦瓜	山药鱼片汤+杂粮粥	清热养心、健脾祛湿
	二	绿豆粥+鸡蛋饼	金银花炒鸡丝+小米饭	冬瓜汤+馒头	清热解暑、益气健脾
	三	赤小豆大米粥+煮花生	连翘炖排骨+清炒油麦菜	薏苡仁粥+面包	清热利湿、健脾消肿
	四	冬瓜粥+蒸红薯	蒲公英炒虾仁+玉米饭	薄荷粥+白粥	清热解暑、化湿和中
	五	苦瓜粥+鸡蛋羹	鱼腥草炖鸡汤+清炒西兰花	莲子粥+杂粮饭	清热泻火、养心安神
	六	马齿苋粥+核桃酥	野菊花炒肝尖+小米粥	绿豆汤+蒸山药	清热解毒、凉血止血
	日	西瓜皮粥+烤红薯	金银花炖鸭+清炒菠菜	荷叶茶粥+面包	清热解暑、利水消肿
小满（清热祛湿）	一	淡竹叶粥+白煮蛋	黄芪煲乡鸡+清炒豆苗	百合茯苓猪心汤+杂粮粥	清热祛湿、养心安神
	二	滑石粥+鸡蛋饼	白术炒扁豆+小米饭	冬瓜薏米汤+馒头	清热利湿、健脾和胃
	三	车前子大米粥+煮花生	苍术炖排骨+清炒油麦菜	薏苡仁粥+面包	清热利尿、健脾祛湿
	四	瞿麦小米粥+蒸红薯	黄柏炒虾仁+玉米饭	金钱草粥+白粥	清热利湿、通淋排石
	五	扁蓄粥+鸡蛋羹	苦参炖鸡汤+清炒西兰花	蒲公英粥+杂粮饭	清热燥湿、解毒杀虫
	六	海金沙粥+核桃酥	龙胆草炒肝尖+小米粥	茵陈粥+蒸山药	清热利湿、退黄解毒
	日	石韦粥+烤南瓜	白茅根炖老鸭+清炒菠菜	冬瓜皮粥+面包	清热利水、凉血止血
芒种（清热健脾）	一	薏米牛肚粥+白煮蛋	薏苡莲子乌鸡汤+清炒苦瓜	茯神猪心汤+杂粮粥	清热健脾、养心安神
	二	绿豆小米粥+鸡蛋饼	荷叶炒鸡丁+小米饭	冬瓜汤+馒头	清热解暑、健脾消食
	三	赤小豆粥+煮花生	藿香炖排骨+清炒油麦菜	佩兰粥+面包	芳香化湿、清热解暑
	四	冬瓜薏米粥+蒸红薯	砂仁炒虾仁+玉米饭	豆蔻粥+白粥	化湿和中、健脾开胃
	五	苦瓜小米粥+鸡蛋羹	草果炖鸡汤+清炒西兰花	莲子粥+杂粮饭	清热祛湿、温中化湿
	六	马齿苋粥+核桃酥	白蔻炒肝尖+小米粥	绿豆汤+蒸山药	清热解毒、化湿和中
	日	西瓜粥+烤红薯	荷叶炖鸭+清炒菠菜	薄荷粥+面包	清热解暑、凉血解毒

夏至（清热滋阴）	一	麦冬粥+白煮蛋	虫草天麻老鸭汤+清炒空心菜	薏苡仁苦瓜炒腰花+杂粮粥	清热滋阴、补肾益精
	二	百合粥+鸡蛋饼	沙参炒鸡丝+小米饭	银耳汤+馒头	滋阴润肺、养心安神
	三	玉竹粥+煮花生	麦冬炖排骨+清炒油麦菜	黄精粥+面包	滋阴补肾、益气健脾
	四	天冬粥+蒸红薯	石斛炒虾仁+玉米饭	枸杞粥+白粥	滋阴养肝、益肾明目
	五	沙参粥+鸡蛋羹	百合炖鸡汤+清炒西兰花	桑葚粥+杂粮饭	滋阴补血、生津润燥
	六	石斛粥+核桃酥	玉竹炒肝尖+小米粥	女贞子粥+蒸山药	滋阴补肾、养肝明目
	日	黄精粥+烤南瓜	麦冬炖老鸭+清炒菠菜	莲子粥+面包	滋阴润肺、养心安神
小暑（清热解暑）	一	藿香粥+白煮蛋	玉竹土鸡汤+清炒苦瓜	百合苦瓜炒猪肝+杂粮粥	清热解暑、滋阴养肝
	二	荷叶粥+鸡蛋饼	金银花炒鸡丁+小米饭	冬瓜汤+馒头	清热解暑、益气健脾
	三	绿豆粥+煮花生	连翘炖排骨+清炒油麦菜	薏苡仁粥+面包	清热利湿、健脾消肿
	四	赤小豆粥+蒸红薯	蒲公英炒虾仁+玉米饭	薄荷粥+白粥	清热解暑、化湿和中
	五	苦瓜粥+鸡蛋羹	鱼腥草炖鸡汤+清炒西兰花	莲子粥+杂粮饭	清热泻火、养心安神
	六	马齿苋粥+核桃酥	野菊花炒肝尖+小米粥	绿豆汤+蒸山药	清热解毒、凉血止血
	日	西瓜皮粥+烤红薯	金银花炖鸭+清炒菠菜	荷叶茶粥+面包	清热解暑、利水消肿
大暑（清热祛湿）	一	冬瓜荷叶汤粥+白煮蛋	薏米莲子炖鸡+清炒空心菜	紫苏苦瓜炒干鱼+杂粮粥	清热祛湿、解表散寒
	二	绿豆小米粥+鸡蛋饼	白术炒扁豆+小米饭	冬瓜薏米汤+馒头	清热利湿、健脾和胃
	三	赤小豆粥+煮花生	苍术炖排骨+清炒油麦菜	薏苡仁粥+面包	清热利尿、健脾祛湿
	四	冬瓜粥+蒸红薯	黄柏炒虾仁+玉米饭	金钱草粥+白粥	清热利湿、通淋排石
	五	苦瓜粥+鸡蛋羹	苦参炖鸡汤+清炒西兰花	蒲公英粥+杂粮饭	清热燥湿、解毒杀虫
	六	马齿苋粥+核桃酥	龙胆草炒肝尖+小米粥	茵陈粥+蒸山药	清热利湿、退黄解毒
	日	石韦粥+烤南瓜	白茅根炖老鸭+清炒菠菜	冬瓜皮粥+面包	清热利水、凉血止血
立秋（滋阴润肺）	一	百合粥+白煮蛋	山药黄精炖鸡+清炒百合	杏仁炖雪梨+杂粮粥	滋阴润肺、养心安神

	二	麦冬粥+鸡蛋饼	沙参炒鸡丝+小米饭	银耳汤+馒头	滋阴润肺、益气健脾
	三	玉竹粥+煮花生	麦冬炖排骨+清炒油麦菜	黄精粥+面包	滋阴补肾、益气健脾
	四	天冬粥+蒸红薯	石斛炒虾仁+玉米饭	枸杞粥+白粥	滋阴养肝、益肾明目
	五	沙参粥+鸡蛋羹	百合炖鸡汤+清炒西兰花	桑葚粥+杂粮饭	滋阴补血、生津润燥
	六	石斛粥+核桃酥	玉竹炒肝尖+小米粥	女贞子粥+蒸山药	滋阴补肾、养肝明目
	日	黄精粥+烤南瓜	麦冬炖老鸭+清炒菠菜	莲子粥+面包	滋阴润肺、养心安神
处暑（润肺健脾）	一	玉竹粥+白煮蛋	沙参玉竹焖鸭+清炒油麦菜	沙参麦冬汤+杂粮粥	润肺健脾、滋阴生津
	二	百合粥+鸡蛋饼	党参炒鸡丝+小米饭	银耳粥+馒头	益气健脾、滋阴润肺
	三	麦冬粥+煮花生	黄芪炖排骨+清炒西兰花	黄精粥+面包	健脾益气、滋阴补肾
	四	天冬粥+蒸红薯	当归炒虾仁+玉米饭	枸杞粥+白粥	补血活血、益肾明目
	五	沙参粥+鸡蛋羹	白术炖鸡汤+清炒菠菜	莲子粥+杂粮饭	健脾益气、滋阴润肺
	六	石斛粥+核桃酥	杜仲炒肝尖+小米粥	女贞子粥+蒸山药	滋补肝肾、强筋健骨
	日	黄精粥+烤南瓜	巴戟天炖老鸭+清炒油麦菜	桑葚粥+面包	滋阴补肾、养血安神
白露（滋阴润燥）	一	枸杞粥+白煮蛋	黄芪党参炖乌鸡+清炒芹菜	黑芝麻糊+杂粮粥	滋阴润燥、益气养血
	二	百合粥+鸡蛋饼	当归炒肝尖+小米饭	银耳汤+馒头	滋阴养血、养肝明目
	三	玉竹粥+煮花生	熟地炖排骨+清炒油麦菜	黄精粥+面包	滋阴补肾、益气健脾
	四	天冬粥+蒸红薯	白芍炒鸡丁+玉米饭	枸杞粥+白粥	滋阴养血、柔肝止痛
	五	沙参粥+鸡蛋羹	麦冬炖鸡汤+清炒西兰花	桑葚粥+杂粮饭	滋阴润肺、养心安神
	六	石斛粥+核桃酥	阿胶炒虾仁+小米粥	女贞子粥+蒸山药	滋阴补血、益肾明目
	日	黄精粥+烤南瓜	何首乌炖老鸭+清炒菠菜	莲子粥+面包	补肝肾、益精血
秋分（平衡阴阳）	一	山药百合粥+白煮蛋	黄芪玉竹炖猪肺+清炒百合	百合炖秋梨+杂粮粥	平衡阴阳、滋阴润肺
	二	麦冬粥+鸡蛋饼	沙参炒鸡丝+小米饭	银耳汤+馒头	滋阴润肺、益气健脾

	三	玉竹粥+煮花生	麦冬炖排骨+清炒油麦菜	黄精粥+面包	滋阴补肾、益气健脾
	四	天冬粥+蒸红薯	石斛炒虾仁+玉米饭	枸杞粥+白粥	滋阴养肝、益肾明目
	五	沙参粥+鸡蛋羹	百合炖鸡汤+清炒西兰花	桑葚粥+杂粮饭	滋阴补血、生津润燥
	六	石斛粥+核桃酥	玉竹炒肝尖+小米粥	女贞子粥+蒸山药	滋阴补肾、养肝明目
	日	黄精粥+烤南瓜	麦冬炖老鸭+清炒菠菜	莲子粥+面包	滋阴润肺、养心安神
寒露（滋阴补肾）	一	石斛粥+白煮蛋	天麻黄芪淮山炖鸡+清炒油麦菜	麦冬玉竹煲猪肺+杂粮粥	滋阴补肾、润肺止咳
	二	百合粥+鸡蛋饼	当归炒鸡丝+小米饭	银耳汤+馒头	滋阴养血、益气健脾
	三	玉竹粥+煮花生	熟地炖排骨+清炒西兰花	黄精粥+面包	滋阴补肾、益气健脾
	四	天冬粥+蒸红薯	白芍炒虾仁+玉米饭	枸杞粥+白粥	滋阴养血、益肾明目
	五	沙参粥+鸡蛋羹	麦冬炖鸡汤+清炒菠菜	桑葚粥+杂粮饭	滋阴润肺、养心安神
	六	女贞子粥+核桃酥	阿胶炖鸭+清炒油麦菜	黑豆粥+蒸山药	滋阴补血、益肾固精
	日	黄精粥+烤南瓜	何首乌炒鸡丁+小米饭	枸杞炖雪梨+面包	补肝肾、益精血、润肺
霜降（温补养肾）	一	生姜红枣粥+白煮蛋	杜仲炖羊肉+清炒萝卜丝	当归山药排骨汤+杂粮粥	温补肝肾、强筋健骨
	二	肉桂小米粥+鸡蛋饼	巴戟天炒虾仁+玉米饭	桂圆炖鸡汤+馒头	补肾助阳、益气养血
	三	益智仁粥+煮花生	补骨脂炖排骨+清炒西兰花	核桃粥+面包	温肾固精、健脾止泻
	四	菟丝子粥+蒸红薯	枸杞炒肝尖+小米饭	羊肉萝卜汤+白粥	温补肝肾、益精明目
	五	鹿角胶粥+鸡蛋羹	淫羊藿炖老鸭+清炒菠菜	黑豆核桃粥+杂粮饭	补肾阳、益精血、强筋骨
	六	肉苁蓉粥+核桃酥	熟地炒鸡丁+玉米饭	山药炖牛肉+蒸南瓜	补肾阳、益精血、润肠
	日	枸杞桂圆粥+烤红薯	天麻炖乌鸡+清炒油麦菜	当归炖羊肉+面包	温补肝肾、养血安神
立冬（温阳补肾）	一	当归生姜羊肉粥+白煮蛋	黄芪炖羊肉+清炒白菜	肉桂山药炖牛肉+杂粮粥	温阳补肾、益气健脾
	二	桂圆小米粥+鸡蛋饼	党参炒鸡丝+玉米饭	红枣炖鸡汤+馒头	益气养血、健脾养心

	三	核桃粥+煮花生	枸杞炖排骨+清炒西兰花	黑芝麻粥+面包	补肝肾、益精血、润肠
	四	黑豆粥+蒸红薯	杜仲炒虾仁+小米饭	羊肉萝卜汤+白粥	温补肝肾、强筋健骨
	五	阿胶粥+鸡蛋羹	熟地炖老鸭+清炒菠菜	桂圆红枣粥+杂粮饭	滋阴补血、益气安神
	六	鹿角霜粥+核桃酥	巴戟天炖羊肉+玉米饭	山药炖排骨+蒸南瓜	补肾助阳、强筋健骨
	日	黄精桂圆粥+烤红薯	当归炒鸡丁+清炒油麦菜	黄芪炖鸡汤+面包	益气养血、健脾补肾
小雪（温补散寒）	一	生姜羊肉粥+白煮蛋	当归炖羊肉+清炒萝卜	肉桂炖牛肉+杂粮粥	温补散寒、补肾益精
	二	桂圆红枣粥+鸡蛋饼	党参炒鸡丝+小米饭	枸杞炖鸡汤+馒头	益气养血、健脾养心
	三	核桃芝麻粥+煮花生	杜仲炖排骨+清炒西兰花	黑豆粥+面包	补肝肾、益精血、强筋骨
	四	菟丝子粥+蒸红薯	巴戟天炒虾仁+玉米饭	羊肉山药汤+白粥	补肾助阳、益气健脾
	五	补骨脂粥+鸡蛋羹	熟地炖老鸭+清炒菠菜	桂圆核桃粥+杂粮饭	温肾固精、益气安神
	六	肉苁蓉粥+核桃酥	淫羊藿炒鸡丁+小米饭	当归炖羊肉+蒸南瓜	补肾阳、益精血、强筋骨
	日	枸杞黄芪粥+烤红薯	天麻炖乌鸡+清炒油麦菜	肉桂炖鸡汤+面包	益气养血、温补肝肾
大雪（温肾散寒）	一	当归羊肉粥+白煮蛋	黄芪炖羊肉+清炒白菜	杜仲炖牛肉+杂粮粥	温肾散寒、益气健脾
	二	桂圆小米粥+鸡蛋饼	党参炒鸡丝+玉米饭	红枣炖鸡汤+馒头	益气养血、健脾养心
	三	核桃粥+煮花生	枸杞炖排骨+清炒西兰花	黑芝麻粥+面包	补肝肾、益精血、润肠
	四	黑豆粥+蒸红薯	杜仲炒虾仁+小米饭	羊肉萝卜汤+白粥	温补肝肾、强筋健骨
	五	阿胶粥+鸡蛋羹	熟地炖老鸭+清炒菠菜	桂圆红枣粥+杂粮饭	滋阴补血、益气安神
	六	鹿角霜粥+核桃酥	巴戟天炖羊肉+玉米饭	山药炖排骨+蒸南瓜	补肾助阳、强筋健骨
	日	黄精桂圆粥+烤红薯	当归炒鸡丁+清炒油麦菜	黄芪炖鸡汤+面包	益气养血、健脾补肾
冬至（温补养阳）	一	生姜羊肉粥+白煮蛋	当归炖羊肉+清炒萝卜	肉桂炖牛肉+杂粮粥	温补养阳、补肾益精
	二	桂圆红枣粥+鸡蛋饼	党参炒鸡丝+小米饭	枸杞炖鸡汤+馒头	益气养血、健脾养心

	三	核桃芝麻粥+煮花生	杜仲炖排骨+清炒西兰花	黑豆粥+面包	补肝肾、益精血、强筋骨
	四	菟丝子粥+蒸红薯	巴戟天炒虾仁+玉米饭	羊肉山药汤+白粥	补肾助阳、益气健脾
	五	补骨脂粥+鸡蛋羹	熟地炖老鸭+清炒菠菜	桂圆核桃粥+杂粮饭	温肾固精、益气安神
	六	肉苁蓉粥+核桃酥	淫羊藿炒鸡丁+小米饭	当归炖羊肉+蒸南瓜	补肾阳、益精血、强筋骨
	日	枸杞黄芪粥+烤红薯	天麻炖乌鸡+清炒油麦菜	肉桂炖鸡汤+面包	益气养血、温补肝肾
小寒（温肾壮阳）	一	鹿茸小米粥+白煮蛋	黄芪炖羊肉+清炒白菜	当归山药炖牛肉+杂粮粥	温肾壮阳、益气健脾
	二	桂圆红枣粥+鸡蛋饼	党参炒鸡丝+玉米饭	红枣炖鸡汤+馒头	益气养血、健脾养心
	三	核桃粥+煮花生	枸杞炖排骨+清炒西兰花	黑芝麻粥+面包	补肝肾、益精血、润肠
	四	黑豆粥+蒸红薯	杜仲炒虾仁+小米饭	羊肉萝卜汤+白粥	温补肝肾、强筋健骨
	五	阿胶粥+鸡蛋羹	熟地炖老鸭+清炒菠菜	桂圆红枣粥+杂粮饭	滋阴补血、益气安神
	六	鹿角霜粥+核桃酥	巴戟天炖羊肉+玉米饭	山药炖排骨+蒸南瓜	补肾助阳、强筋健骨
	日	黄精桂圆粥+烤红薯	当归炒鸡丁+清炒油麦菜	黄芪炖鸡汤+面包	益气养血、健脾补肾
大寒（温肾散寒）	一	生姜羊肉粥+白煮蛋	当归炖羊肉+清炒萝卜	肉桂炖牛肉+杂粮粥	温肾散寒、补肾益精
	二	桂圆红枣粥+鸡蛋饼	党参炒鸡丝+小米饭	枸杞炖鸡汤+馒头	益气养血、健脾养心
	三	核桃芝麻粥+煮花生	杜仲炖排骨+清炒西兰花	黑豆粥+面包	补肝肾、益精血、强筋骨
	四	菟丝子粥+蒸红薯	巴戟天炒虾仁+玉米饭	羊肉山药汤+白粥	补肾助阳、益气健脾
	五	补骨脂粥+鸡蛋羹	熟地炖老鸭+清炒菠菜	桂圆核桃粥+杂粮饭	温肾固精、益气安神
	六	肉苁蓉粥+核桃酥	淫羊藿炒鸡丁+小米饭	当归炖羊肉+蒸南瓜	补肾阳、益精血、强筋骨
	日	枸杞黄芪粥+烤红薯	天麻炖乌鸡+清炒油麦菜	肉桂炖鸡汤+面包	益气养血、温补肝肾

4)★增加减脂餐餐谱一周

以下是本公司为机关单位食堂设计的一周减脂餐谱（兼顾营养均衡、操作可行性和干部职工接受度），包含每日三餐搭配及热量控制（约 1500-1800 大卡/日）：

星期	早餐	午餐	晚餐
周一	煮鸡蛋 2 个（140 大卡） 全麦面包 1 片（80 大卡） 无糖豆浆 200ml（50 大卡） 凉拌黄瓜 100g（16 大卡）	杂粮饭 100g（110 大卡） 清蒸鲈鱼 150g（180 大卡） 白灼西兰花 200g（70 大卡） 紫菜蛋花汤（无淀粉）（30 大卡）	鸡胸肉沙拉（鸡胸肉 100g+生菜 150g+小番茄 50g+油醋汁 5g）（220 大卡） 南瓜羹 150ml（60 大卡）
周二	燕麦粥（燕麦 30g+脱脂牛奶 100ml）（150 大卡） 水煮菠菜 100g（28 大卡） 低脂奶酪 1 片（50 大卡）	糙米饭 80g（90 大卡） 番茄炖牛肉（牛肉 100g+番茄 200g）（250 大卡） 蒜蓉空心菜 200g（50 大卡）	虾仁豆腐汤（虾仁 80g+嫩豆腐 150g）（180 大卡） 蒸红薯 100g（86 大卡）
周三	希腊酸奶 150g（无糖）+蓝莓 50g（120	荞麦面 100g（煮后）（140 大卡）	烤三文鱼 120g（220 大卡）

	大卡） 全麦饼干 2 块（70 大卡） 茶叶蛋 1 个（70 大卡）	凉拌鸡丝（鸡胸肉 100g+胡萝卜丝 50g+黑木耳 30g）（200 大卡） 海带冬瓜汤（30 大卡）	芦笋炒蘑菇 150g（80 大卡）
周四	玉米 1 根（中等大小）（120 大卡） 无糖黑咖啡 1 杯（5 大卡） 水煮秋葵 100g（40 大卡）	红豆薏米饭 100g（130 大卡） 清蒸虾仁 150g（120 大卡） 上汤娃娃菜 200g（60 大卡）	牛肉蔬菜卷（全麦饼 1 张+瘦牛肉 80g+生菜 50g）（280 大卡） 无糖绿豆汤 150ml（50 大卡）
周五	煮鸡蛋 1 个+蛋白 1 个（100 大卡） 燕麦麸皮 30g（泡水）（100 大卡） 圣女果 100g（25 大卡）	黑米粥 150g（120 大卡） 香煎龙利鱼 150g（180 大卡） 凉拌莴笋丝 200g（50 大卡）	豆腐蔬菜汤（豆腐 100g+菠菜 100g）（120 大卡） 蒸芋头 100g（60 大卡）
周六（轻	奇亚籽布丁（奇亚籽 10g+无糖杏仁奶	蔬菜沙拉（羽衣甘蓝 100g+鸡胸肉 50g+樱桃	番茄菌菇汤（番茄 200g+金针菇

断食日）	100ml）（80 大卡）	萝卜 30g）（150 大卡）	50g）（70 大卡）
周日	全麦三明治（全麦面包 2 片+煎蛋 1 个+生菜 20g）（250 大卡）	黎麦饭 100g（120 大卡） 白切鸡（去皮）100g（160 大卡） 清炒荷兰豆 150g（60 大卡）	鳕鱼西兰花蒸蛋（鳕鱼 80g+西兰花 100g+鸡蛋 1 个）（220 大卡）

设计原则

1、营养均衡：每餐含优质蛋白（20-30g）+低 GI 碳水+膳食纤维。

2、控油控盐：烹饪用油≤10g/人/天，盐≤5g/天。

3、灵活调整：可替换同类别食材（如鲈鱼→鳜鱼，糙米→燕麦米）。

机关食堂实施建议：

设立减脂餐专窗，标注每份餐食热量及营养成分；

提供小份菜（如半份主食）减少浪费；

每周更新餐谱并公示，收集职工反馈优化。

（注：实际执行需结合食堂硬件条件和厨师操作能力调整。）

5)菜肴质量及营养搭配措施

一、提升菜肴质量

1、优化烹饪技艺：

采用蒸、煮、炖等健康烹饪方式，减少油炸、煎炒等高热量、高脂肪的烹饪方式，以保留食材的营养价值并降低食物的热量和脂肪含量。

简化烹饪流程，避免过多的烹饪步骤和调料破坏食物的自然风味和营养成分。

2、确保食材新鲜：

严格把控食材采购环节，选择可靠渠道，确保食材新鲜、优质、安全。

对肉类、蔬菜、水果等食材进行科学搭配和组合，确保各类营养物质的互补和平衡。

3、加强菜品研发：

引入专业厨师团队，定期进行菜品研发和创新，推出新口味、新菜式。

根据患者和医护人员的口味偏好和营养需求，制定科学合理的菜谱。

4、完善餐饮设施：

引入智能餐饮设备，如智能点餐、自助取餐等，提高就餐效率和便利性。

定期对食堂设施进行更新和改造，提升就餐环境的舒适度。

二、注重营养搭配

1、科学配餐：

依据营养学原理，精心规划每道菜品的营养成分，合理搭配蛋白质、碳水化合物、脂肪、维生素和矿物质等营养素。

针对不同病种患者提供个性化的餐单，如糖尿病患者应减少简单糖分

的摄入，肾病患者需控制蛋白质和钠的摄入。

2、定期更新菜单：

根据季节变化和食材新鲜度，不断推出新的菜品，增加菜品的新鲜感和营养多样性。

评估不同菜品的受欢迎程度和营养价值，优化菜单设计。

3、提供营养咨询服务：

设立专门的营养咨询台，配备专业营养师，为患者和医护人员提供个性化的饮食建议。

通过健康讲座、宣传手册等方式，普及饮食营养知识，提高就餐者的饮食健康意识。

三、加强食品安全管理

1、完善食品安全制度：

建立严格的食材采购和验收制度，确保食材来源可靠、质量优良。

加强食品储存和加工过程的卫生管理，防止食品污染和变质。

2、强化员工培训：

定期对食堂员工进行食品安全培训，提高员工的食品安全意识和操作技能。

强调从业人员需穿戴工服、帽子、手套、口罩上岗，避免细菌感染。

3、实施食品安全自查：

定期开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患。

对消费者提出的投诉应立即核实并妥善处理。

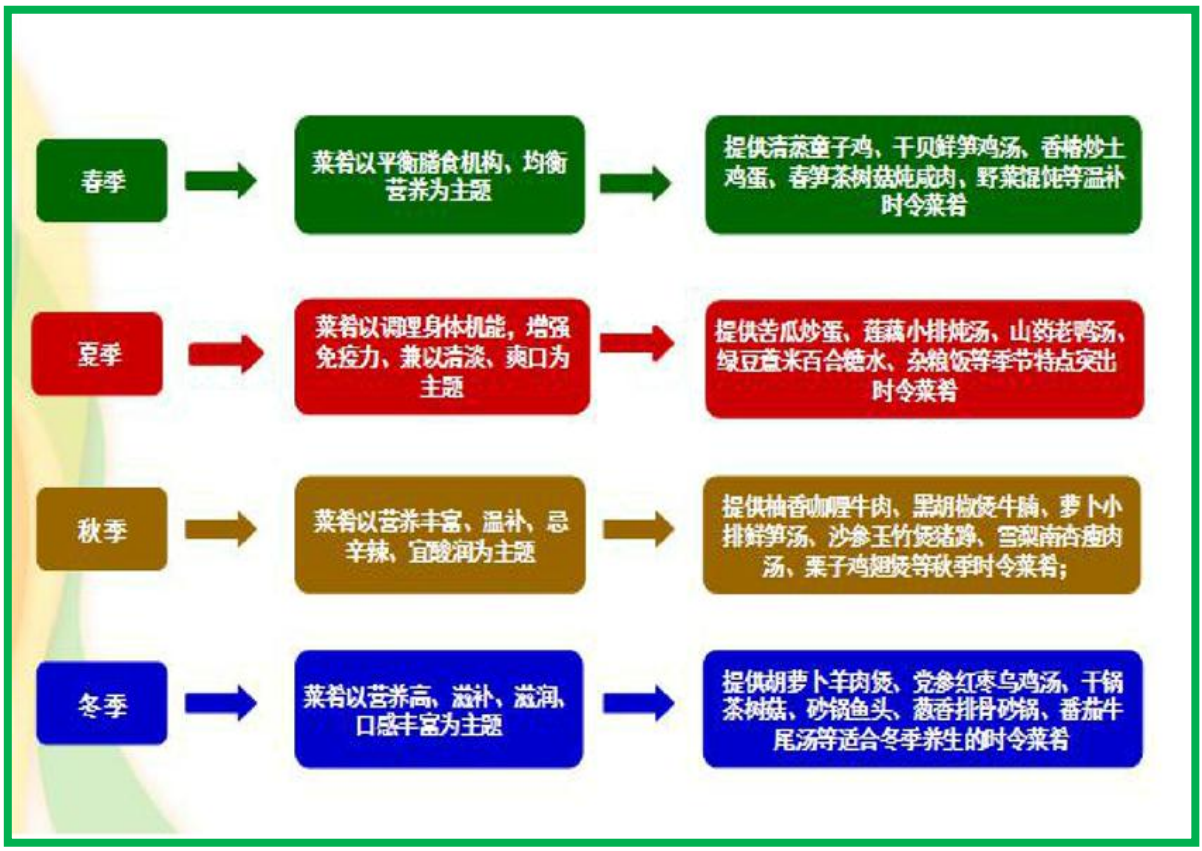
6)菜品营养配比方案

根据现在市场和人体身体状况，制定以下营养配比保障：

1、按照健康饮食金字塔配餐



2、一年四季营养均衡配餐指导表



3、主食搭配

粗细搭配，粮豆混食：如二米面发糕(标粉、玉米面各二分之一)、绿豆小米粥、芝麻酱花卷、红薯粥。

粮蔬、粮果搭配：最常见的是南瓜饭、胡萝卜饭，如果再配上些果类，如红枣、莲子、栗子或果仁，不仅会增加主食中的维生素、不饱和脂肪酸的含量，又会使主食别有风味。

主食与麦的搭配：燕麦、荞麦、莜麦等中的蛋白质、脂肪、B 族维生素、钙、锌等营养素含量均高于小麦粉，某些成份又有降脂等保健作用。如荞麦、玉米粥；大麦、高粱米粥；荞麦、标准粉的家常饼等。

以下品种，包子、饺子、馅饼、春饼、春卷等主副食搭配的风味小吃均属粮菜搭配、主副搭配、菜豆搭配的主食品种。

4、副食搭配

荤素搭配：荤素搭配不只是口味的互补，在荤素结构上的互补性则具有更重要的意义。如茭白炒肉丝、鲜笋冬瓜球、南瓜煨鸡块等。荤素搭配是重要的原则，也是搭配的关键。

蔬菜的搭配：如烧三菇、炒合菜、蘑菇烧腐竹等。

色泽搭配：主料与配料的色泽搭配主要有顺色搭配和异色搭配两种。顺色搭配多采用白色，如醋溜三白、茭白炒肉片等。异色搭配差异大，如木耳炒肉片。色泽协调会引人食欲，反之，如搭配不协调，反而会影响人的胃口。

（9）★其他服务（包括不限于公务接待用餐、应急保障用餐、美食节等）

1)公务接待用餐服务

一、服务定位

公务接待用餐服务是松江区机关事务管理局对外展示形象的重要窗口，需体现规范、高效、节俭、优质的特点，确保符合中央“八项规定”及地方公务接待相关要求，同时兼顾政务服务的专业性和地方特色。

二、服务对象

1、上级考察团（市、区级领导及相关部门）

2、外地政务交流团队（兄弟省市单位来访）

3、重要会议/活动接待（政务会议、签约仪式等）

4、其他公务接待需求（如专家评审、国际友人等）

三、服务标准与要求

1、合规性管理

严格执行公务接待标准：

餐费按财政规定执行（如人均限额、禁止高档酒水等）。

接待前需填写《公务接待审批单》，确保流程规范。

廉洁自律：

禁止超规格接待，严禁使用名贵食材或奢侈菜品。

2、餐饮品质

健康营养：

以家常菜、本地时令菜为主，注重荤素搭配、少油少盐。

提供个性化选择（如素食、清真、低糖等）。

松江特色：

融入本地食材（如四鳃鲈鱼、仓桥水晶梨等）或文化元素，体现地域特色。

3、服务流程

预约制：

提前 13 天提交用餐需求（人数、餐标、忌口等）。

高效接待：

设立专用包厢或用餐区，确保与群众用餐分流。

提供分餐制或公筷公勺，符合卫生要求。

全程陪同服务：

由接待专员引导，协助处理用餐中的突发需求。

4、环境与氛围

简洁庄重：包厢布置以政务风格为主，避免奢华装饰。

文化展示：通过菜单设计、墙面展板等介绍松江政务成果或地方文化。

四、重点与难点

重点

1、合规与成本平衡：

在标准范围内提升菜品质量和体验感。

2、效率与仪式感兼顾：

既要快速响应，又要体现政务接待的庄重性。

难点

1、个性化需求应对：

不同接待对象的饮食禁忌或偏好差异较大（如宗教饮食、过敏原等）。

对策：建立“一客一档”记录，提前沟通需求。

2、突发情况处理：

临时增加人数或变更餐标。

对策：预留备用菜品和座位，制定应急预案。

五、创新服务建议

1、数字化管理：

开发公务接待用餐 APP，实现线上审批、菜单定制、费用结算一体化。

2、低碳接待：

推广“光盘行动”，使用可降解餐具，减少浪费。

3、文化体验：

设计“松江政务工作餐”特色套餐，搭配机关事务管理局参观动线。

松江区机关事务管理局公务接待用餐服务需以合规为前提、品质为核心、效率为保障，通过标准化流程、精细化管理和在地化特色，打造“规范而不失温度、简约而不失内涵”的政务餐饮品牌，助力提升松江政务形象。

2)应急保障用餐服务

一、服务定位

应急保障用餐服务是应对突发事件（如极端天气、公共卫生事件、重大活动保障等）的关键支撑，旨在确保不间断、安全、高效的餐饮供应，保障办事群众、工作人员及应急人员的用餐需求。

二、服务场景

1、突发公共事件（如疫情、自然灾害等）

2、重大政务活动保障（如大型会议、临时检查等）

3、设备故障或供应链中断（如停水停电、食材短缺等）

4、其他紧急情况（如突发性人流量激增等）

三、服务标准与要求

1、快速响应机制

应急预案启动：

设立应急餐饮工作小组，明确分工（采购、烹饪、配送、协调）。

建立 24 小时值班制度，确保紧急联络畅通。

备用供应链：

与多家食材供应商签订应急协议，确保突发情况下食材供应。

储备 3-5 天的易存储食材（如米面油、罐头、冷冻食品等）。

2、安全与卫生保障

无接触配送：

疫情期间或高风险场景下，提供盒饭分装、无接触取餐服务。

强化消毒管理：

对厨房、餐具、配送工具进行高频次消毒。

工作人员需持健康证上岗，每日体温监测。

3、灵活供餐模式

分时段、分区域供应：

根据紧急情况调整供餐时间，避免人群聚集。

设置临时取餐点（如户外帐篷、移动餐车）。

多元化餐食选择：

提供常温即食食品（如面包、牛奶、自热米饭）作为应急补充。

保留基础热餐供应能力（如简餐、汤粥等）。

4、特殊群体关怀

重点保障对象：

为老年人、孕妇、残障人士等提供优先取餐或送餐服务。

个性化需求：

预留部分低糖、低盐、素食等特殊餐食。

四、重点与难点

重点

1、供应链稳定性：

确保极端情况下仍能获取安全、足量的食材。

2、供餐效率：

在短时间内完成大量餐食制作与分发。

难点

1、突发需求预测：难以精准预估紧急情况下的用餐人数和需求变化。

对策：动态监测人流量，与机关事务管理局实时联动。按“基础需求+20%冗余”准备餐食。

2、配送最后一公里：

封控或灾害情况下配送受阻。

对策：与属地街道、志愿者团队合作，建立应急配送网络。

五、创新服务建议

1、智慧化应急管理：

利用大数据预测人流量高峰，提前调配资源。

开发应急用餐 APP，实现需求申报、配送跟踪功能。

2、模块化供餐设备：

配备移动餐车、便携式烹饪设备，提升场地适应性。

3、政企合作：与本地餐饮企业签订应急协作协议，共享资源。

松江区机关事务管理局应急保障用餐服务需以“平急结合、快速响应、安全优先”为原则，通过健全预案、强化供应链、灵活供餐模式及科技赋能，确保在任何突发情况下均能提供可靠、温暖的餐饮服务，彰显政务服务的韧性与温度。

3)美食节服务

我公司的服务将具体体现为现场管理、菜单设计、烹饪、现场供餐、清洁以及与贵方密切沟通以确定菜单计划和定期客户满意度调查等程序。为此,我们将采用一系列的监控措施来保证我们的服务品质。

我公司依据贵方的餐饮需求结合我们的优势，为松江消防支队量身制定了一整套服务方案。

1、端午美食节（自制粽子）



榴月端午时、情浓粽飘香，每年端午节，我们计划于端午节为松江消防支队人员精心准备一场美食节活动，活动期间我们会在原有菜品的基础上，另外增加： ① 自制 2-4 种不同口味的粽子（如：红枣粽子、豆沙粽子、鲜肉粽子、八宝粽、蛋黄粽等等），②点心四道（如：蛋挞、桃酥、枣糕、巧克力饼、杏仁饼、曲奇等等），③水果（如：西瓜、香蕉、樱桃、草莓、菠萝等等），敬请大家品尝。

2、立秋（时令食品）



立秋,我们特意安排的菜品有:酱肘子、凉拌茄子、拍黄瓜、清蒸皖鱼、红烧肉等等，欢迎大家品尝。

我国的传统食俗有很多，不管是传统节日，还是传统节气，都有相关的食俗。而在节日或节气到来之际，每个地方都会按照当地食俗来食用一些食物，这些食

物表达的是一种美好的期盼和祝愿。

那么北方立秋要吃什么呢？





（1）立秋要吃茄子

民谚有：立夏栽茄子，立秋吃茄子。立秋正是吃茄子的好时候。在这个季节吃些茄子能降“火气”，除秋燥。而秋天刚收成的茄子被称为“秋茄”，带有独特的清香，口感细嫩，因此风味比普通茄子更胜一筹。

中医认为，茄子性凉、味甘，有清热止血、消肿止痛、祛风通络、宽肠利气等功能。除了含有丰富维生素和微量元素外，还有一点与其他蔬菜成分不同的，就是富含大量维生素 P。维生素 P 是黄酮类化合物，有助于心血管保持正常功能。因此，茄子对动脉硬化症、高血压、冠心病和坏血病患者都非常有益。此外，国外研究结果表明茄子还是蔬菜中的“抗癌强手”，其含有的龙葵碱成分能抑制消化系统肿瘤增殖，对防治胃癌有一定效果。

（2）立秋要吃黄瓜



夏天天气炎热，能量消耗较大，人们普遍食欲不振，造成体内热量供给不足。到了秋天，天气转凉，人们的味觉增强，食欲大振，饮食会不知不觉地过量，使热量的摄入大大增加。再加上气候宜人，使人睡眠充足，汗液减少。在秋

季，人们稍不小心，体重就会增加，这对于本身就肥胖的人来说更是一种威胁，所以，肥胖者秋季更应注意减肥。“减秋膘”吃黄瓜是最好的选择。

4、中秋节美食汇（自制月饼）

中秋节，按国务院规定放假，我们计划于中秋节前两天中午举行中秋节美食汇。

中秋节是我国的传统节日，与春节、端午、清明并称为中国汉族的四大传统节日。



提起中秋节的应节食品，大家首先想到的是月饼。月饼是久负盛名的中国传统小吃之一，月饼圆又圆，又是合家分吃，象征着团圆和睦，在中秋节这一天是必食之品。我们在这一天特意准备了自制月饼（五仁月饼、莲蓉月饼、鲜肉月饼、蛋黄月饼等），配以时令水果（柚子、西瓜、提子、哈密瓜、猕猴桃、香蕉等）；菜品安排有：蒸南瓜、蒸芋头、荷塘小炒等。

5、教授各式火锅熬制



我们计划于11月月份星期五下午在食堂教喜欢吃火锅的职工自己制作火锅底料的熬制。



进入天气冷时，人们喜爱的火锅又要开涮了，吃火锅时火锅底料是必不可少的，如今超市里各种各样的火锅底料让人眼花缭乱，什么麻辣的、清汤的，虽然好看，但是不一定好吃，即使好吃，添加剂太多，吃多了对人体有害。那就自制火锅底料

吧！既省钱又好吃！

教授火锅品种：清汤火锅、菌汤火锅、海鲜火锅、麻辣火锅、鸳鸯火锅。

6、圣诞节美食汇

圣诞节是一种娱乐表达，在中国已成为一个非常受欢迎的节日，尤其是年轻人。圣诞节，我公司计划在食堂举办圣诞美食汇，届时我们会准备各式美食敬请品尝。

活动简介：

在平常菜品花样品种的基础上增加以下品种：

（1）点心：草莓蛋糕、圣诞布丁、黄油曲奇、老婆饼、蓝莓饼等等。

（2）水果：红提、西瓜、苹果、圣女果、哈密瓜、香蕉等精美果盘。

7、腊八节



腊八节，俗称“腊八” ，即农历十二月初八，古人有祭祀祖先和神灵、祈求丰收吉祥的传统，一些地区有喝腊八粥的习俗。腊八粥也叫七宝五味粥。我国喝腊八粥的历史，已有一千多年。最早开始于宋代。每逢腊八这一天，不论是朝廷、官府、寺院还是黎民百姓家都要做腊八粥。到了清朝，喝腊八粥的风俗更是盛行。在宫廷，皇帝、皇后、皇子等都要向文武大臣、侍从宫女赐腊八粥，并向各个寺院发放米、果等供僧侣食用。在民间，家家户户也要做腊八粥，祭祀祖先;同时，合家团聚在一起食用，馈赠亲朋好友。

不同地区腊八粥的用料虽有不同，但基本上都包括大米、小米、糯米、高粱米、紫米、薏米等谷类，黄豆、红豆、绿豆、芸豆、豇豆等豆类，红枣、

花生、莲子、枸杞子、栗子、核桃仁、杏仁、桂圆、葡萄干、白果等干果。腊八粥不仅是时令美食，更是养生佳品，尤其适合在寒冷的天气里保养脾胃。



因为腊八节这天是周日，我们计划在元月 11 日星期五这天为大家准备具有北方特色的腊八粥。

8、元宵节



农历正月十五是元宵节。元宵节是中国的传统节日，早在 2000 多年前的西汉时期就有了。正月十五吃元宵，“元宵”作为食品，在我国也由来已久。宋代，民间即流行一种元宵节吃的新奇食品。这种食品，最早叫“ 浮元子”，后称“元宵” ，生意人还美其名曰“元宝” 。元宵即"汤圆"，以白糖、玫瑰、芝麻、豆沙、黄桂、核桃仁、果仁、枣泥等为馅，用糯米粉包成圆形，可荤可素，风味各异。可汤煮、油炸、蒸食，有团圆美满之意。北方很多地方的汤圆不是包的，而是在糯米粉中"滚"成的，或煮食或油炸，热热火火，团团圆圆。

元宵节这天我们会准备多种不同口味的元宵供大家品尝。



4)★年度美食节计划表

序号	活动主题	对应节日类型	活动目标	核心内容	责任部门	备注
1	“元启新程·旦食安康”美食节	中国法定节日（元旦）	开启年度美食序章，传递新年安康祝福	1. 限定早餐：红糖年糕、元宝饺子、福字馒头；2. 午间特色档口：如意卷（豆沙 / 肉松味）、年年有余（糖醋鱼块）；3. 免费派送 “迎新福袋”（含坚果、糖果）	食堂后厨、服务组	食材提前预制，确保节日当天高效供应
2	“龙年纳福·年味团圆”美食节	中国法定节日（春节）	融合年俗与假期需求，营造团圆氛围	1. 年俗档口：腊味拼盘、八宝饭、春联酥，每日更新 1 款地方年菜（如东北杀猪菜、广东盆菜）；2. 假期前 DIY 活动：手工饺子大赛 + 福字馒头制作；3. 春节值守餐：除夕至初三供应暖心套餐	食堂后厨、工会、综合管理组	腊味提前 15 天腌制，值守餐采用保温包装
3	“春和景明·清明食鲜”美食节	中国法定节日（清明）	结合踏青习俗，呈现时令与追思文化	1. 南北风味区：北方子推馍、枣糕；南方青团（艾草 / 鼠曲草味）、艾饺；2. 养生档口：乌稔饭、艾草粥，免费供应菊花茶；3. 文化展：清明食俗图文海报 + 食材溯源卡片	食堂后厨、综合管理组	提前与本地农户对接，确保艾草新鲜度
4	“红心向党·薪火相传”建党节美食节	重要纪念日（建党节）	弘扬红色文化，传递爱党情怀，丰富节日饮食	1. 红色主题套餐：“初心饭”（杂粮饭 + 红烧肉 + 炒时蔬）、“使命汤”（冬瓜丸子汤），菜品摆盘融入党旗、五角星造型；2. 特色档口：革命老区美食（如陕北小米粥、江西瓦罐汤、西柏坡炖菜）；3. 文化互动：设置 “红色食光” 留言墙，员工书写对党的祝福	食堂后厨、综合管理组、工会	提前设计红色主题餐具，确保食材搭配营养均衡
5	“劳动献礼·风味集结”美食节	中国法定节日（劳动节）	致敬劳动者，汇聚各地风味	1. 劳模推荐菜：征集单位劳模家乡菜，推出 “劳动者菜单”（如四川回锅肉、山东炒鸡）；2. 助农市集：设置 “第一书记推荐” 摊位，展销乡村土特产（如杂粮、蜂蜜）；3. 每日一款创意轻食：藜麦沙拉、鸡肉卷饼（适配假期轻食需求）	食堂后厨、综合管理组、工会	提前筛选优质助农产品，做好摊位布置

6	“粽叶飘香·端午安康”美食节	中国法定节日（端午）	弘扬民俗，适配假期清热需求	1. 粽子 DIY：2 场体验活动提供鲜肉、豆沙、碱水等馅料；2. 端午特色餐：五红宴（烤鸭、苋菜、红油鸭蛋等）、龙舟糕、绿豆糕；3. 免费供应：冬瓜薏米汤、荷叶粥	食堂后厨、工会、服务组	粽叶提前 24 小时浸泡，DIY 工具严格消毒
7	“铁血军魂·致敬守护”建军节美食节	重要纪念日（建军节）	致敬军人，传递拥军情怀，呈现军营特色饮食	1. 军营风味档口：行军锅炖菜（土豆炖牛腩、萝卜炖排骨）、杂粮饭团、军用压缩饼干体验装；2. 专属套餐：“强军套餐”（卤鸡腿 + 炒青菜 + 蛋花汤 + 米饭），面向退役军人及军属额外赠送水果；3. 文化展示：摆放建军节历史海报、军营饮食文化科普卡片	食堂后厨、综合管理组、工会	提前统计单位退役军人及军属人数，确保福利精准发放
8	“月满中秋·家国同圆”美食节	中国法定节日（中秋）	融合团圆与家国情怀	1. 月饼展售：传统五仁、莲蓉蛋黄，创新低糖杂粮、流心奶黄味；2. 团圆套餐：东坡肉、蟹粉豆腐、桂花糯米藕、清蒸大闸蟹（可打包）；3. 互动区：“中秋食话” 留言墙 + 家乡习俗分享会	食堂后厨、综合管理组	大闸蟹选择鲜活货源，套餐提前 3 天开放预订
9	“家国同庆·风味中华”美食节	中国法定节日（国庆）	展现地域美食多样性，强化家国认同	1. 省市风味周：每日 1 个主题；2. 创意点心秀：融合国旗元素的三色酥点、地标造型饼干；3. 节约主题活动：“光盘换积分”（可兑换饮品）	食堂后厨、综合管理组、工会	提前与各地食材供应商对接，确保风味正宗
10	“四季甄选·元宵收官”活动	中国传统节日（元宵）	总结年度成果，画上美食句号	1. 年度回顾展：节庆美食照片 + 销量 TOP10 榜单；2. 元宵品鉴：黑芝麻、花生、玫瑰、雨花石汤圆（4 种口味）；3. 投票评选：“年度最受欢迎节日菜品”（10 道）	综合管理组、食堂后厨、工会	提前整理年度数据，汤圆现场煮制保温
11	“春日寻鲜·绿意食光”春季美食节	春季时令	挖掘春季鲜嫩食材，传递春日养生理念	1. 时令档口：春笋焖肉、荠菜春卷、香椿炒蛋、豌豆苗豆腐汤；2. 养生课堂：邀请营养师讲解 “春季疏肝食”；3. 互动体验：“春日蔬菜拓印” 活动（利用胡萝卜、芹菜等制作创意餐垫）	食堂后厨、综合管理组、工会	提前联系本地菜园，确保春笋、荠菜等新鲜供应
12	“盛夏	夏季时令	应对高	1. 清凉档口：凉面（麻酱 /	食堂后	做好食材

	清凉·爽口一夏”夏季美食节		温天气，推出清爽解暑美食	红油味）、凉皮、冰粉（红糖 / 水果味）、酸梅汤；2. 特色小吃：荷叶包饭、绿豆糕、冬瓜糖；3. 降温福利：每日午餐后免费派送小份冰淇淋或冰西瓜	厨、服务组	冷藏保鲜，避免高温变质
13	“金秋硕果·滋补尝鲜”秋季美食节	秋季时令	结合秋收食材，推出滋补养生菜品	1. 秋实档口：板栗烧肉、桂花糯米藕、莲子百合粥、清蒸鲈鱼；2. 干货展售：本地特产红枣、核桃、桂圆（平价销售）；3. 品鉴活动：“秋季养生汤” 试喝会（提供银耳雪梨汤、萝卜排骨汤）	食堂后厨、综合管理组	提前筛选优质干货供应商，确保品质
14	“暖冬暖心·暖胃佳肴”冬季美食节	冬季时令	抵御寒冬，提供暖心暖胃美食	1. 暖冬档口：羊肉汤、萝卜炖牛腩、杂粮粥、韭菜鸡蛋水饺；2. 热饮供应：姜枣茶、红糖桂圆茶（免费续杯）；3. 互动活动：“暖冬美食故事分享”（员工分享家乡冬季特色美食，赢取小礼品）	食堂后厨、工会、服务组	羊肉选择新鲜货源，提前焯水去膻
15	“沪味浓情·本帮盛宴”上海特色美食节	地域特色	展现上海本帮菜风味，传递海派饮食文化	1. 本帮热菜档口：红烧肉（浓油赤酱）、响油鳝糊、草头圈子、腌笃鲜；2. 特色小吃区：生煎包（鲜肉 / 荠菜馅）、小笼包、粢饭团、油墩子；3. 文化互动：“上海美食故事分享会”（邀请上海本地员工讲解本帮菜历史	食堂后厨、综合管理组、工会	提前邀请上海籍厨师指导，确保本帮菜口味正宗
16	“烟火夜宴·烧烤狂欢”烧烤美食节	休闲特色	适配夏季夜宵需求，营造轻松就餐氛围	1. 烧烤档口：烤羊肉串、烤鸡翅、烤玉米、烤茄子、烤鱿鱼（荤素搭配）；2. 搭配美食：冰镇啤酒（低度）、酸梅汤、拍黄瓜、凉拌毛豆；3. 氛围营造：食堂外摆区布置灯光串、休闲桌椅，播放轻音乐	食堂后厨、服务组、综合管理组	做好烧烤区域通风，提前检查用电用火安全；控制烧烤油烟扩散

注：具体举办时间将与甲方沟通后执行。

2.突发事件处理应急预案和具体实施方案

（1）食物中毒应急预案

1、及时逐级报告，报告责任人：

一旦发生食物中毒，应当及时向本单位食品安全管理专职或兼职人员报告，食品安全专、兼职人员立即向县市场监督管理局报告，主要内容有：发生中毒的单位、地址、时间、中毒人数及死亡人类、主要临床表现，可能引起中毒的食物等，以利于有关部门积极采取措施，组织抢救、调查分析中毒原因和预防方法，若怀疑投毒则向公安部门（110）报告。

2、立即抢救中毒者，在第一时间组织人员，立即将中毒者送医院（120）抢救。

3、保护现场，保留样品，发生食物中毒后，再向有关部门报告的同时要保护好现场和可疑食物，病人吃剩的食物不要急于倒掉，食品用工具容器、餐具等不要急于冲洗，病人的排泄物（呕吐物、大便）要保留，提供留样食物，以便卫生部门采样检验，为确定食物中毒提供可靠的情况。

4、如实反映情况，负责人及本次中毒有关人员，如餐饮业工作人员及病人等应如实反映本次中毒情况，将病人所吃的食物、进餐总人数，同时进餐而未发病者所吃的食物，病人中毒的主要特点，可疑食物的来源、质量、存放条件，加工烹调的方法和加热的温度、时间等情况如实向有关部门反映。

5、对中毒食物的处理在查明情况之前对可疑食物应立即停止食用，查明情况后，确定了食物中毒，即可对于引起中毒的食物及时进行处理，对中毒食物可采取煮沸 15 分钟后掩埋或焚烧。液体食品可

用漂白粉混合消毒，食品用工具、容器可用卜 2%碱水或漂白粉溶液消毒，病人的排泄物可用 20%。右灰乳或 5%的来苏儿溶液进行消毒。

（2）食品卫生事件应急处理预案

食品卫生突发事件一般是指发生食物中毒或者其他食源性疾患事故和重大食品污染事故。为了增强食堂人员的食品卫生与法律意识，强化食品卫生监督管理，预防食物中毒和食品污染事故的发生，维护消费者身体健康，以及此类突法事件发生后，能有效地采取紧急措施并迅速进行妥善处理，最大限度减少危害程度和降低损失，确保消费者的身体健康，结合本公司的实际情况，制定食堂食品卫生突发事件的预防及应急处理预案。具体内容如下：

1、成立食品卫生突发事件的预防及应急处理领导小组

加强组织领导，对食品卫生突发时间的预防应常抓不懈，建立领导机构，做好突发事件预防及应急处理准备，组建食堂食品卫生突发事件的预防及应急处理领导小组。

组长：项目经理

副组长：厨师长

成员：食堂全体工作人员

2、食品卫生突发事件的积极预防

食堂坚持“规范管理，科学配餐，安全第一，预防为主”的工作方针，重视食品卫生安全的防控工作，做到食品卫生安全无小事，始终把食品卫生安全放在第一位，切实加强食品卫生安全工作的监督管理，制定加强食品卫生安全的保障措施，做到防患于未然。

（1）大力宣传《中华人民共和国食品安全法》、及食品卫生“五·四”制等有关卫生法律法规，搞好食品卫生知识的宣传工作，提高消费者的卫生法制意识及自我保护能力。

（2）建立健全食品卫生安全工作制度和岗位责任制度，设立食品卫生管理机构和组织机构，组织炊管人员认真学习并督促落实，协同主管单位及

职能部门加强对消费者的食品卫生安全教育，进行科学引导，劝阻顾客不买街头无照(无证)商贩出售的盒饭及食品，不食用来历不明的可疑、不洁食物。

（3）食堂、食堂设备与环境卫生要求

①保持食堂、食堂环境整洁，确保食堂、食堂无积水、无油垢，无杂物、无卫生死角；及时清运垃圾，严禁食堂、食堂存放生活垃圾和杂物。

②食堂、食堂的设施设备布置合理，设立相对独立的食品原料存放间、食品卫生加工操作间、食品出售场所及进餐场所。配备足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠设施，以及污水排放和符合卫生要求存放废物的设施和设备。

③制售冷荤、面点必须设独立的卤菜间、面点加工间，加工制作程序严格做到“六专”，即专用操作间、专人制作、专用不锈钢工具容器、专用冷藏设施、专用消毒设施、专用洗手设施。

④餐具用具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求，洗涤、消毒剂设立固定的存放场所，并设置明显的分类标记。

⑤未经消毒的餐具(用具)不得使用，禁止重复使用一次性使用的餐饮具。

⑥执行食品卫生法的有关规定，餐具严格做到“一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁”，所有餐具(用具)当餐消毒，做到“一用一消毒”，消毒后的餐具(用具)分类存放于保洁柜，已消毒和未消毒的餐具(用具)应分开存放，并在餐具(用具)贮存柜上设明显标记，餐具(用具)保洁柜应当定期清洗、保持洁净。

⑦食堂进餐场所设置供用餐者洗手、清洗餐具的自来水装置。

⑧保持食堂、食堂内环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇

和其他有害昆虫及其孳生条件。

（4）伙食物资采购、验收、运输、贮存的卫生要求

①严把伙食物资采购关，物资采购员必须到持有卫生许可证的经营单位采购伙食物资，应相对固定食品采购的场所，实行定点、定人、定品种、定品牌采购，以保证其质量，并按照国家有关规定进行索证，执行伙食物资索证制度，主要索取产品经营许可证、卫生许可证、产品检验合格证、产品销售人员健康证等相关资质证件。

②禁止采购腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁，混有异物或者其他感官性异常，含有毒有害物质或被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；禁止采购未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品，禁止采购超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品，以及其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

③严格执行伙食物资验收制度，不收腐烂变质的原料，不收“三无”物资(即无生产日期、无保质期、无生产厂家)；不收证件不全的物资(即无产品经营许可证、卫生许可证、产品合格证等相关资质证件)。

④伙食物资及食品的运输工具、盛装容器做到专用，并经常清洗消毒，专人负责，保持卫生。

⑤设立独立的食品贮存场所、设施和设备，保持食品贮存场所清洁卫生，有良好的通风、灭蝇、灭鼠等设备设施。

⑥食品贮存应分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查、及时处理变质或超过保质期限的食品、原料。保存食品的设备(如冷库、冰箱)必须贴有明显标志，将生、熟食品分开存放，避免交叉感染。

⑦食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品、易挥发物品及个人生活物品。

（5）食品粗加工、精加工及销售的卫生要求

①用于原料、半成品、成品加工的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、用具、容器必须标志明显，做到分开使用、分开存放、一用一洗，保持清洁。

②动物性食品与植物性食品严格做到分开清洗，分开切配，分开加工；加工场所按原料、半成品、成品的顺序加工制作，并实行分开存放，以避免交叉污染；加工食品必须做到熟透，需要熟制加工的大块食品，其中心温度不低于 70 摄氏度(70℃)

③食品在烹饪后至出售前一般不超过 2 小时，若超过 2 小时应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放。

④食堂剩余食品必须冷藏，冷藏时间不得超过 24 小时，在确认没有变质的情况下，必须高温彻底加热后，方可继续出售。

（6）食堂从业人员卫生要求

①食堂从业人员(食堂炊事员、食堂服务员、物资采购员、仓库保管员、食品操作员等)每年必须进行身体健康检查，均需持健康证、卫生知识培训合格证上岗。凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化疾病(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他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食堂从业人员在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因，排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗，否则调离工作岗位。

③食堂从业人员应养成良好的个人卫生习惯，个人卫生做到“四勤”(即勤洗手剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、被褥；勤换工作服)。上岗前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒；穿戴清洁的工作衣、帽并把头发置于帽内；不留长指甲、涂指甲油、

戴戒指加工食品；不得在食品加工和销售场所内吸烟。

（7）加强食堂、食堂等单位的安全保卫

①食堂建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员进入食堂食品加工原料存放间(如仓库、冷库、物资加工场所)等后厨的重要部位，落实免费汤等免费品种的保护措施，谨防投毒时间的发生，确保职工用餐的卫生和安全。

②落实安全值班措施，坚持重点单位、重点部位二十四小时值班制度，确保食品卫生安全。

（8）检查与监督

配备专职或兼职的食品卫生与质量管理部门及人员，经常深入食堂一线进行业务指导和督促检查，重点对食堂采购、贮存、加工、销售中容易造成食物中毒或其他食源性疾患、重大食品污染事故的重要环节进行监督指导，并作好检查记录。

3、食品卫生突发事件的应急处理

切实加强领导，完善制度，做好突发事件的应急处理准备。建立食物中毒或其他食源性疾患和重大食品污染事故等突发事件的应急处理机制，一旦发生食品卫生突发事件或疑似突发时间后，应采取下列紧急措施：

（1）启动公司食品卫生突发事件预防及应急处理的组织机构

①一旦出现食品卫生突发事件，食品卫生突发事件预防及应急处理领导小组立即采取紧急措施，落实各项工作的责任人，进行明确分工

食品卫生突发事件应急处理总指导、总协调负责人：公司总经理

食品卫生突发事件应急处理负责人：项目经理

食品卫生突发事件应急处理具体落实、执行应急处理措施负责人：项目经理、各单位管理员及相关责任人。

②建立食品卫生突发事件值班制度，设突发事件报告或投诉电话；尤其在多发季节，节假日期间，要重点落实，以保证食品卫生突发事件发生后能迅速报告和及时处理。

（2）向上级卫生、行政部门报告

①发生食品卫生突发事件后，立即停止生产经营活动，并向所在地的医疗单位、上级卫生主管部门报告。拨打电话 120 向当地医院求援，协助卫生机构和医务人员救治中毒或疑似中毒病人；同时报告给甲方.

②上级卫生主管部门尚未到达之前，应保护事故现场，并停用食物，停止生产、出售等一切经营活动：保留造成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，便于卫生局工作人员展开调查、取证和分析。

（3）配合卫生职能部门展开调查

①主动配合区卫生局进行调查，按要求如实提供有关材料和样品；落实卫生局具体要求并采取一切可以采取的措施，把事态控制在最小范围。

②配合卫生职能部门详细调查：中毒发生是、地点、中毒人数(包括就诊人数、住院人数、危重病人及死亡人数)中毒发展趋势及采取的紧急措施：污染食品种类、可疑污染物、污染程度、食品加工设备和场所、食品存放地点、食品运输工具及车辆等等。

③加工配送人员整理记录和相关调查材料后及时向主管卫生、行政部门报告。

4、食品卫生突发事件的责任追究

建立食品卫生责任追究制度。对玩忽职守、疏于管理、麻痹大意，造成食物中毒或其他食源性疾患事故和食品污染事故发生的责任人，以及对隐瞒实情不及时上报，导致事态扩大的责任人，将按公司《工作责任追究制实

施办法(试行)》进行处罚。对造成重大食物中毒事故或者其他食源性疾患事故、重大食品污染事故，情节特别严重的，交司机机关依法追究相应责任人、当事人的法律责任。

（3）食堂设施设备故障应急预案

1、目的和依据

在设施设备故障发生后，能快速、有效地控制处理，以保障公司生产秩序有效运行，尽量减少因设备故障造成的影响和损失。

2、适用范围

本预案适用于食堂厨房、食品库房。

3、基本情况

食堂分为食堂、库房、厨房。

（1）设施设备故障应急领导小组项目负责人职责

负责本预案的制定、修订和完善；组建应急处置小组，并组织实施和演练，检查和督促作好设施设备故障的预防措施和应急处置的各项准备工作，负责各类设施设备故障发生后应急处置的统一领导、组织指挥和协调。

（2）设施设备故障应急小组长职责

发生设施设备故障时，通报设施设备故障信息，发布应急处置命令，负责组织实施设备应急方案；在最短的时间内以最快的方式向上级部门和相关部门报告事故有关情况，必要时向有关单位发出协助处置请求；进行事故的调查、处理及经验教训的总结工作。指挥小组分工：

项目负责人：组织、指挥设施设备故障的应急处置工作；

小组长：协助组长负责应急处置的具体组织、指挥工作；生产系统开停车调度工作。

4、预防与预警

凡是发生设施设备故障的部门，应在 5 分钟内以最快的方式向设施设

备故障应急处置小组报告，同时作好事故现场的保护工作。应急处置小组获悉后，应立即赶往事故现场，并视事故情况及时做好相关情况收集工作及事故损失初步评估。

报告时，均可采用口头或电话报告方式，随后立即用书面形式正式上报，应包括以下内容：

设施设备故障发生的部门、时间、地点及事故类别；

附：食堂设备维护周检查表

食堂设备维护周检查表（周）				
食堂名称：				
序号	检查项目	检查点	故障现象	维护措施
1	冰箱、冰柜	1.是否能正常使用，有无安全隐患，压缩机定期检修		
		2.内外温度显示是否一致，定期除霜		
2	蒸饭箱	1.是否能正常使用，有无地线，是否存在安全隐患		
		2.电热管是否老化，是否定期清洗		
		3.控开使用是否正常；线路定期检查		
3	保温售饭台	1.加热管是否老化，是否定期清洗		
		2.控开使用是否正常；线路定期检查		
4	锅灶	1.是否能正常使用，灶头是否定期检修		

		2.检漏情况，阀门/开关是否灵活		
5	和面机	1.按键是否正常，机器运转声音是否正常		
		2.插头，电线是否安全		
6	压片机	1.按键是否正常，机器运转声音是否正常		
		2.插头，电线是否安全		
7	明厨亮灶系统	1.公示区域摄像头是否完好		
		2.公示展区屏幕画面清晰度良好，无油渍		
8	电煮面锅	1.加热管是否老化，是否定期清洗		
		2.控开，插头试用；线路老化		
9	电饼档	1.内外是否清洗；线头，插座是否安全		
		3.米饭锅涂层是否完好，无粘米、糊米情况		
10	洗碗机	1.电路、传送带、水泵、水洗喷淋、高温烘干是否运转正常		
		2.餐具消洗是否干净，无水渍		
11	消毒柜	1.消毒紫外灯管、风机加热器是否正常运转；门锁部位是否密闭完好		
12	快检设备	1.设备是否正常使用；检测试剂是否齐备		

13	打卡机	1.是否正常使用，线头、接口是否完好		
14	空调	1.内外机是否清洗（外机季度清洗）		
		2.检查温度是否正常		
15	排烟系统	1.排烟管道是否每学期清洗一次；排烟罩等是否定期清洗无积油		
16	喷淋灭火系统	1.启动装置是否完好，喷头有无堵塞		
		2.药剂是否过期，氮气压力是否正常		
17	监控系统	1.摄像头是否完好		
		2.画面清晰度良好，无油渍		
		2.公示展区屏幕画面清晰度良好，无油渍		
食堂设备维修养护建议：				
检查人： 年 月 日				
注：1.本表为设备设施维护管理员检查食堂设备并进行维护的依据；				
2.必须填写检查日期、检查人姓名；				
3.本表格每月汇总，并根据检查结果对食堂设备进行维修养护。				

附：食堂基础设施维护月检查表

食堂基础设施维护月检查表（月）				
食堂名称：				
序号	检查项目	检查点	故障现象	维护措施
1	灯	1.检查灯口是否松动，筒灯是否下坠		

		2.开关试用		
2	墙面	1.是否有瓷砖破损或瓷砖裂缝情况		
		2.墙面是否有爆皮脱落现象		
3	地面	1.是否有瓷砖破损或瓷砖裂缝情况		
4	地沟	1.是否有堵塞		
5	门	1.门轴是否正常使用，能否正常开关		
6	窗	2.窗户是否正常使用，能否正常开关		
7	防鼠板	1.是否有缺失或不正确使用的情况		
8	插座	1.插座是否松动，簧片是否接触不良		
9	上水水路	1.是否流水通畅，水龙头是否滴漏，阀门使用是否正常		
10	下水水路	1.下水是否通畅，地漏，地箅，下水管是否缺少或损坏		
		2.防鼠，隔油，垃圾清理		
11	餐桌椅	1.餐桌、椅是否牢固，有起皮翘等现象		
12	灭火器	1.是否过期，欠压失效		
13	消防指示灯	1.是否完备并正常使用		
14	燃气管道	1.是否稳固，标识是否明显		
		2.检漏情况		
		3.软连接是否老化，是否与火源保持一定距离；阀门是否开关灵活		

15	排烟系统	1.是否能正常使用，油渍清理		
食堂设施清洁及维修养护建议：				
检查人： 年 月 日				
注： 1.本表为设备设施维护管理员检查食堂基础设施、并依据维护情况进行维护的工具表格； 2.要求必须填写检查日期、检查人姓名； 3.本表格每月汇总，并根据检查结果对食堂基础设施进行清洁及维修养护。				

（4）火灾应急预案

为了贯彻落实《中华人民共和国消防法》、《中华人民共和国公安部令：籍贯、团体、企业、事业单位消防安全管理规定》以及相关消防法律法规，提高公司全体员工应对突发火情、火灾的意识和能力。保证一旦发生火灾，事发现场及周边人员能及时报警并进行力所能及的扑救，有关人员（包括有关领导、安全员等）能及时到位，有效组织对火灾的扑救、人员的疏散、被困人员的营救等。制定本消防应急处理预案。

1、指导思想

食堂各部门认真贯彻防火工作无小事的思想，贯彻“隐患大于明火，防范胜于救灾”的指示精神，切实的重视和抓紧抓好此项工作。在工作中坚持“预防为主，防消结合”的指导思想。

2、应急处理系统

（1）预案的启动



一旦出现火灾事故苗头，经工作人员现场救助，无法控制和消除火险时，根据消防工作的预防和消灭的原则，次定为三级火灾事故预案随机启动。

（2）成立消防应急小组

经项目经理或项目主管批准成立由一名主管安全员、现场安全员及义务消防队员组成的消防应急小组，主管经理任组长。消防应急小组负责处理与突发火灾有关的一切事宜。

3、报警报告系统

《中华人民共和国消防法》中规定：“任何人发现火灾时，都应当立即报警。”“发生火灾的单位必须立即组织力量扑救火灾”临近单位应当给予支援报警方式：现场人员发现火情火灾：当火势比较小时，在场人员应主动、迅速、果断的采取相应的扑救措施（如使用灭火器）防止火势的进一步扩大；同时通过手动报警按钮（楼道或消防栓内）或电话向管理部值班人员报告。当火势比较大，而自己又不能有效控制火情时，应立即向公安部门报警，电话 119（火警中心），同时通知附近操作间的人员撤离。拨打 119 向公安消防中队报警时，要准确地说明起火单位。

4、救援系统

（1）发生较小火情时：立即切断本室的电源、起源、移走钢瓶等压力容器。密封条件较好的房间不要打开门窗，以防火势扩大、在场人员应用平时所必备的消防知识根据火灾的类别采取相应的措施及时扑救，例如：

A 类火灾：指固体物质火灾。固体物质往往具有有机物性质，一般在燃烧时产生灼热的余烬。如木材、棉、毛、麻、纸张等。可选用清水灭火器、酸碱灭火器、泡沫灭火器、磷酸铵干粉灭火器、卤代烷 1211 灭火器、1301 灭火器扑灭 A 类火灾。

B 类火灾：指液体火灾或可融化的固体物质火灾，如汽油、没有、原有、甲醇、乙醇、沥青、石蜡火灾。可用干粉灭火器、卤代烷 1211 灭火器、1301 灭火器、二氧化碳灭火器。泡沫灭火器只适用于油类火灾，而不适用于极性溶剂火灾。

C 类火灾：指气体火灾，如煤气、天然气、。甲烷、乙烷、丙烷、氢

气等引起的火灾，可选用干粉灭火器、卤代烷 1211、1301 灭火器、二氧化碳灭火器。

（2）发生较大火灾时：管理部领导、安全专员及有关单位负责人都必须尽快到达现场组织灭火。消防应急小组成员必须根据预先的应急分工（如人员的安全疏散、火灾现场的查看、室外消防栓的开启、消防泵的启动、天然气总截门的关闭、电源的强切与恢复、油料库、财务室等重要部位的保护等）立即各就各位陆行自己的分工职责。组织扑救火灾的同时，专门人员应尽快查明火灾现场状况，如火情火势、物品及放置情况等。整个灭火过程中，应急小组的专门人员要组织人员保护好财务室等重要部位，严防犯罪分子的破坏。

（3）配合公安消防队灭火，报了 119 火警后，应急小组须派专人在道路路口接应消防车进入火场，公安消防人员到场后，要有专门人员及时向公安消防指挥员介绍已查明的火场情况，如火情火势、燃烧物品类别、有无危险品、有无人员被困等。本单位义务消防队队员应在公安消防员的指挥下，紧密配合共同灭火。

5、应急疏散系统

火灾难以控制时，消防应急小组组长在消防控制室通过消防广播通知和指挥楼内人员一次进行安全疏散。除应急小组的专门人员负责疏导人员单向疏散外，火灾发生部位的现场负责人和主管应协助指挥、疏导本单位人员单向疏散。



疏散方向：一般情况下应按照楼道中疏散指示灯和安全出口灯（楼道中的疏散指示灯、安全出口灯、应急照明灯装有充电电源、停电后可维持半小时左右。）指示方向单向疏散。楼内人员平时就应明确，一旦发生火宅，自己所在的位置及相应的疏散方向、疏散路线。

6、抢救、逃生及自救系统

（1）发生火灾时，如有人员被大伙围困，应坚持“救人第一”的思想。无论在什么情况下，只要发现火场上有人受到威胁，有生命危险，都必须抢救如确有人员手上，现场每一位员工都有义务护送伤员到医院救治，或拨打120急救电话求救。伤员临时救助小组，应在第一时间对伤员进行救助和转移，事发单位和车队要设置应急救治专版和专车，对危重伤员应及时送往医院救治，利用一切手段把死亡率降为零。

（2）当现场人员被大火围困时，应采取一下措施进行逃生：

1）当疏散通道着火，逃生路线被火堵塞，但是火势不大，可用水把身上的衣服淋湿，用湿毛巾、口罩等捂住头、口、鼻，迅速果断地冲出火区。

2）如果没有火势，只有浓烟时，可用湿毛巾、口罩等捂住口鼻低势爬出烟雾区。

3）如果生命受到威胁，又没有其他自救的办法，可用结实的绳索或衣物撕成条状牢靠地连接起来，一端紧拴在暖气管上，一端拴在自己的腰上，手抓紧绳索。一般慢慢放松绳索一边沿墙壁下滑，逃离火灾危险区。

（3）当现场人员被大火伟伦，不能及时撤离时，应设法采取各种措施进行自救

1）如果身上已经着火，千万不可奔跑，应设法把衣服拖点，也可卧

在地面上大坤，把身上的火苗压熄。如果就近有水货灭火器，可直接向身上喷洒。

2）当没有上述逃生之路时，应退回房间内，关闭通向火灾的门窗，有条件时可向门窗上胶水，以延缓火势蔓延，如烟雾太浓，可用湿毛巾等捂住口、鼻、但不宜呼叫，防止烟雾进入口腔。

7、善后协调系统

公司将协助贵司各有关部门，做好火灾事故的善后处理工作。

8、消防安全制度

（1）为切实加强食堂消防安全管理工作，预防火灾和减少火灾危害，保护人身、财产和公共财产安全，消防工作贯彻“预防为主，消防结合”的方针，并将消防安全工作纳入食品安全体系整体规划中。

（2）公司所属任何单位、个人都有维护防火安全、保护消防设施、制止违反消防安全法规和规定的定位、预防火灾、报告火警和参加有组织的灭火工作的义务。

（3）加强用电、勇气管理、电器产品、燃气用具的安装、使用和线路、管道的设计、铺设，必须选用质量符合国家或行业标准的产品，必须符合国家有关消防安全技术规定，必须制定具备相应资质的单位或个人施工。不得违规用电用气，不准私自接线、变更管道、换表和随意拆卸控制装置；出现用电用气故障要及时向贵司部门报修。

（4）按有关规定配置消防设施和器材，设置消防安全标志，并定期进行检查、维修，保证消防设施和器材完好、有效。

（5）经常进行防火安全检查（炉灶、管道、机械、电源等），及时消除

火灾隐患；公司不能解决的问题，应及时报告有关部门。并做好相关记录。

（6）任何单位和个人不得损坏或擅自移动、拆卸、挪用消防设施、消防器材和消防标志，不得埋压、圈占消防水源、不准占用防火间距，堵塞消防通道。

（5）打架斗殴应急预案

斗殴类型	处理方式	注意事项
食堂员工	食堂内部员工发生斗殴，要及时制止，并针对原因和严重程度对责任人进行处理。同时上报区域总监，做好记录。	如在厨房发生冲突，应立即收好刀具，将冲突者拉离厨房。
客户方员工	被保障方员工发生斗殴，在场员工要尽量劝阻，并视情况疏导旁边顾客，将旁边顾客引导到其他区域就餐，并通知食堂保安协助解决。 如果冲突升级，在场员工无法制止，应立即通知食堂经理，由食堂经理通知被保障单位领导及有关部门解决。	现场员工维护好秩序，保障其他员工正常就餐。
食堂员工与客户方	食堂内部员工与被保障方员工发生斗殴，项目经理应立即制止，避免事件扩大，并向顾客赔礼道歉。如果因斗殴发生重大伤亡事故，项目经理应立即拨打 110 报警和 120 急救，同时上报区域总监，并及时通知被保障单位领导及相关单位，保护好现场。	冲突无论错误方在于谁，项目经理在处理事件过程中对于客户方都应态度虔诚。
备注： ①一旦发现食堂员工与客户方有冲突征兆，立即将食堂员工调离，防止冲		

突升级。

②调解斗殴双方，调解人一定要保护好自身安全。

③事件处理结束后，项目经理要将事件经过以书面形式上报区域总监。

（6）食堂防汛应急预案

1、目的和依据

为及时、有序、高效地开展防汛抢险工作，确保食堂安全防汛和食堂财产等不受损失，根据上级有关精神，结合食堂实际情况，特制定本防汛工作预案：

2、适用范围

本预案适用于食堂厨房、食品库房。

3、基本情况

食堂分为食堂、库房、厨房。

防汛方法和注意事项

具体负责本公司的防汛工作，做好食堂的安全检查工作以及周边地质滑坡进行派查，积极与上级有关单位联系协调安排好本公司防汛抢险工作。通过多种形式对员工做好防汛抗台工作的宣传教育，坚持贯彻：安全第一，常备不懈，以防为主，全力抢险的方针，以三个代表重要思想为指导，做好防汛工作，立足于防大汛，抗大洪，确保员工财产等不受损失，员工无伤亡。

4、防汛工作安排及措施

（1）成立本食堂的防汛领导小组和抢险队，具体负责本公司的防汛工作，确保员工安全渡汛和员工财产不受损失。

（2）做好防汛宣传工作，提高全体员工的防汛意识，确保员工无伤亡，

食堂无危险。

（3）防汛期间坚持 24 小时值班。实行领导班子值班制度，值班人员要坚守岗位，不能离岗、脱岗、代岗，如遇大雨，主要领导、班子成员、及相关人员必须到岗。

（4）领导小组要将食堂进行严格细致的检查，不留死角，发现问题及时与员工联系。各班要做好排查工作，提高防灾意识。

（5）防汛抢险队成员要做到手机不关机，保证通讯工具畅通，及时联系，每当遇到特大暴雨，都应注意观察食堂的情况。

（6）及时掌握险情，一旦发生洪涝灾害，全体抢险队员应立即赶到食堂，听从经理的指挥，奋力抢搬食堂物质。

5、注意事项

（1）抗洪的首要的任务是保护员工的生命安全，救灾要在确保人员不受伤害的前提下进行

（2）不组织员工参加救灾。

（7）用气应急预案

1、接到食堂燃气报警后，安全应急小组人员在赶往现场前，应首先关闭移动电话、传呼机、对讲机等通讯工具，到达泄露地点后，切记不能按门铃，同时通知消防监控中心要求协助。

2、发现燃气灶、开关和管道漏气，应立即关上总开关，停止使用燃气。并立即打开门窗，使空气流通，驱散燃气并通知燃气公司进行检查。

3、发现燃气泄漏时，严禁火种进入，严禁开、关电灯，拉、合电闸，严禁敲击金属器具和抽烟点火，以免将事故进一步扩大，否则将引起爆炸和燃烧。

4、当夜晚发生燃气泄漏时，安全应急小组人员在赶往现场检查时应用手电筒检查，鞋底不能带有金属片，以免与水泥地磨擦产生火花，引起燃气爆炸。

5、当发现燃气管道有泄漏，若裂缝较小时及时采取临时措施用胶布或用香皂、肥皂将漏气处封堵，并及时关闭输气阀门，立即请燃气公司进行检查、维修。

6、食堂若发生燃气失火时，发现人员应先关燃气表开关，立即用湿布进行扑打，并迅速通知上级领导。如火势较大无法控制时，应迅速通知消防部门，报警时应报清事故单位、地点、何种灾害、人员伤亡、报警人姓名、联系电话等情况。

7、在通知上级领导时，应讲清楚燃气泄露的原因、范围、已采取的措施等。

（8）消防安全应急预案

为了贯彻落实《中华人民共和国消防法》、《中华人民共和国公安部令：籍贯、团体、企业、事业单位消防安全管理规定》以及相关消防法律法规，提高公司全体员工应对突发火情、火灾的意识和能力。保证一旦发生火灾，事发现场及周边人员能及时报警并进行力所能及的扑救，有关人员（包括有关领导、安全员等）能及时到位，有效组织对火灾的扑救、人员的疏散、被困人员的营救等。制定本消防应急处理预案。

1、指导思想

食堂各部门认真贯彻防火工作无小事的思想，贯彻“隐患大于明火，防范胜于救灾”的指示精神，切实的重视和抓紧抓好此项工作。在工作中坚持“预防为主，防消结合”的指导思想。

2、应急处理系统

（1）预案的启动



一旦出现火灾事故苗头，经工作人员现场救助，无法控制和消除火险时，根据消防工作的预防和消灭的原则，次定为三级火灾事故预案随机启动。

（2）成立消防应急小组

经项目经理或项目主管批准成立由一名主管安全员、现场安全员及义务消防队员组成的消防应急小组，主管经理任组长。消防应急小组负责处理与突发火灾有关的一切事宜。

3、报警报告系统

《中华人民共和国消防法》中规定：“任何人发现火灾时，都应当立即报警。”“发生火灾的单位必须立即组织力量扑救火灾”临近单位应当给予支援报警方式：现场人员发现火情火灾：当火势比较小时，在场人员应主动、迅速、果断的采取相应的扑救措施（如使用灭火器）防止火势的进一步扩大；同时通过手动报警按钮（楼道或消防栓内）或电话向管理部值班人员报告。当火势比较大，而自己又不能有效控制火情时，应立即向公安部门报警，电话 119（火警中心），同时通知附近操作间的人员撤离。拨打 119 向公安消防中队报警时，要准确地说明起火单位。

4、救援系统

（1）发生较小火情时：立即切断本室的电源、起源、移走钢瓶等压力容器。密封条件较好的房间不要打开门窗，以防火势扩大、在场人员应用平时所必备的消防知识根据火灾的类别采取相应的措施及时扑救，例如：

A 类火灾：指固体物质火灾。固体物质往往具有有机物性质，一般在燃烧时产生灼热的余烬。如木材、棉、毛、麻、纸张等。可选用清水灭火器、酸碱灭火器、泡沫灭火器、磷酸铵干粉灭火器、卤代烷 1211 灭火器、1301 灭火器扑灭 A 类火灾。

B 类火灾：指液体火灾或可融化的固体物质火灾，如汽油、没有、原有、甲醇、乙醇、沥青、石蜡火灾。可用干粉灭火器、卤代烷 1211 灭火器、1301 灭火器、二氧化碳灭火器。泡沫灭火器只适用于油类火灾，而不适用于极性溶剂火灾。

C 类火灾：指气体火灾，如煤气、天然气、。甲烷、乙烷、丙烷、氢气

等引起的火灾，可选用干粉灭火器、卤代烷 1211、1301 灭火器、二氧化碳灭火器。

（2）发生较大火灾时：管理部领导、安全专员及有关单位负责人都必须尽快到达现场组织灭火。消防应急小组成员必须根据预先的应急分工（如人员的安全疏散、火灾现场的查看、室外消防栓的开启、消防泵的启动、天然气总截门的关闭、电源的强切与恢复、油料库、财务室等重要部位的保护等）立即各就各位陆行自己的分工职责。组织扑救火灾的同时，专门人员应尽快查明火灾现场状况，如火情火势、物品及放置情况等。整个灭火过程中，应急小组的专门人员要组织人员保护好财务室等重要部位，严防犯罪分子的破坏。

（3）配合公安消防队灭火，报了 119 火警后，应急小组须派专人在道路路口接应消防车进入火场，公安消防人员到场后，要有专门人员及时向公安消防指挥员介绍已查明的火场情况，如火情火势、燃烧物品类别、有无危险品、有无人员被困等。本单位义务消防队队员应在公安消防员的指挥下，紧密配合共同灭火。

5、应急疏散系统

火灾难以控制时，消防应急小组组长在消防控制室通过消防广播通知和指挥楼内人员一次进行安全疏散。除应急小组的专门人员负责疏导人员单向疏散外，火灾发生部位的现场负责人和主管应协助指挥、疏导本单位人员单向疏散。



疏散方向：一般情况下应按照楼道中疏散指示灯和安全出口灯（楼道中的疏散指示灯、安全出口灯、应急照明灯装有充电电源、停电后可维持半小时左右。）指示方向单向疏散。楼内人员平时就应明确，一旦发生火宅，自己所在的位置及相应的疏散方向、疏散路线。

6、抢救、逃生及自救系统

（1）发生火灾时，如有人员被大伙围困，应坚持“救人第一”的思想。无论在什么情况下，只要发现火场上有人受到威胁，有生命危险，都必须抢救如确有人员手上，现场每一位员工都有义务护送伤员到医院救治，或拨打120急救电话求救。伤员临时救助小组，应在第一时间对伤员进行救助和转移，事发单位和车队要设置应急救治专版和专车，对危重伤员应及时送往医院救治，利用一切手段把死亡率降为零。

（2）当现场人员被大火围困时，应采取一下措施进行逃生：

1）当疏散通道着火，逃生路线被火堵塞，但是火势不大，可用水把身上的衣服淋湿，用湿毛巾、口罩等捂住头、口、鼻，迅速果断地冲出火区。

2）如果没有火势，只有浓烟时，可用湿毛巾、口罩等捂住口鼻低势爬出烟雾区。

3）如果生命受到威胁，又没有其他自救的办法，可用结实的绳索或衣物撕成条状牢靠地连接起来，一端紧拴在暖气管上，一端拴在自己的腰上，手抓紧绳索。一般慢慢放松绳索一边沿墙壁下滑，逃离火灾危险区。

（3）当现场人员被大火伟伦，不能及时撤离时，应设法采取各种措施进行自救

1）如果身上已经着火，千万不可奔跑，应设法把衣服拖点，也可卧

在地面上大坤，把身上的火苗压熄。如果就近有水货灭火器，可直接向身上喷洒。

2）当没有上述逃生之路时，应退回房间内，关闭通向火灾的门窗，有条件时可向门窗上胶水，以延缓火势蔓延，如烟雾太浓，可用湿毛巾等捂住口、鼻、但不宜呼叫，防止烟雾进入口腔。

7、善后协调系统

公司将协助贵司各有关部门，做好火灾事故的善后处理工作。

8、消防安全制度

（1）为切实加强食堂消防安全管理工作，预防火灾和减少火灾危害，保护人身、财产和公共财产安全，消防工作贯彻“预防为主，消防结合”的方针，并将消防安全工作纳入食品安全体系整体规划中。

（2）公司所属任何单位、个人都有维护防火安全、保护消防设施、制止违反消防安全法规和规定的定位、预防火灾、报告火警和参加有组织的灭火工作的义务。

（3）加强用电、勇气管理、电器产品、燃气用具的安装、使用和线路、管道的设计、铺设，必须选用质量符合国家或行业标准的产品，必须符合国家有关消防安全技术规定，必须制定具备相应资质的单位或个人施工。不得违规用电用气，不准私自接线、变更管道、换表和随意拆卸控制装置；出现用电用气故障要及时向贵司部门报修。

（4）按有关规定配置消防设施和器材，设置消防安全标志，并定期进行检查、维修，保证消防设施和器材完好、有效。

（5）经常进行防火安全检查（炉灶、管道、机械、电源等），及时消除

火灾隐患；公司不能解决的问题，应及时报告有关部门。并做好相关记录。

（6）任何单位和个人不得损坏或擅自移动、拆卸、挪用消防设施、消防器材和消防标志，不得埋压、圈占消防水源、不准占用防火间距，堵塞消防通道。

（9）烧伤应急措施

处理流程	操作具体步骤	注意事项
脱去贴身衣物	用剪刀剪开衣服，不要强行剥除粘附在伤口处的衣物，以免弄破水疱。	
冷疗	将烧伤面在水龙头下淋洗或浸入冷水中（15-25℃），或者用冷水浸湿的毛巾、纱垫等敷于烧伤面 30 分钟左右，直至不再有剧痛为止。	冷疗只适于中小面积烧伤。
简单包扎	使用清洁无菌的纱布、布条或棉质衣服覆盖在伤处，并加以包扎固定。	不能在烧伤处涂抹草药、牙膏、酱油或色拉油等。此类物品可能造成伤口感染，同时也影响医生对伤情的判断。
医院救治	烧伤较轻经过简单冲洗包扎后可在冷疗同时送至医疗单位或专科医院。 严重烧伤者应立即送往医院救治。	
备注：化学物品的烧伤严重程度与化学物品的性质、浓度及接触时间长短有关，因此，化学物品烧伤，应立即使用清水冲洗至少半个小时以上，一方面冲洗和消除化学物质，另一方面作为冷疗的一种方式，减轻疼痛。冲洗时应水量一定要足够大，迅速将残留化学物质从烧伤面冲洗干净，头面部烧伤时应从眼部开始冲洗。		

（10）食材供应应急预案

为了确保食材供应符合规定的质量、数量要求，保证每日食堂饭菜充足，特制作本应急预案。

1、采购运作程序的制定：

采购程序是采购工作的核心之一。实施采购首先制定一个有效的工作程序，使从事采购的有关人员和管理人员都清楚应该怎样做、怎样沟通，以形成一个正常的工作流程，也使管理者利于履行职能，知道怎样去控制和管理。

原料采购程序：餐饮部所需要的食品应向储藏仓库申请，申领应通过正式的申请手续——领料单，仓库根据申领手续发放，所有食品原料都必须经过这一手续获得。发放的食物原料既可以是仓库本身保管储藏的，也可以是当天经验收合格的新鲜食品原料。

餐饮部和仓库分别通过采购申请单向采购部门提出订货要求。餐饮部的订货品种是除仓库之外的食品，通常为新鲜食品；而仓库订购的是种类需储存保管的食品，当库存量低于规定的数量时，就要提出申购，补足必要的库存量。

当采购部门接到订货申请之后，通过正式的订购单手续向供应单位订货，同时给验收部门一份订购单，以备收货时核对。

订货后，供应单位送货上门，则由验收部门验收合格后转送入库；如供应单位不提供送货服务，则由采购部门承运回来，交验收部门验收入库。当验收部门收到厨房订购的新鲜食品时，应立即通知厨房通过申领手续及时领去。

对于单据的处理，应使各部门明了：各项工作均应以向生产部门及时提供适质、适价、适量的食品为惟一目标，各部门在提供食品时都不得负有各自的责任，管理者应严格按采购程序对采购过程进行督导和管理。

2、采购质量的控制

保证食堂餐饮产品的质量始终如一，保证提供给各公司使用的食品原料的质量始终如一。食品原料的质量是指食品原料是否适用。越适于使用，质量就越高。

管理人员在确定本企业的目标和编制有关计划时规定食品原料的质量标准。采购部经理或成本控制会计员应当在其他经管人员的协助下，列出本企业常用的需采购的食品原料的目录，并用采购规格书的形式，规定对各种食品原料的质量要求。

3、采购数量的控制

编定采购规格书之后，其质量标准可使用相当长的一段时间，而采购数量标准却需要经常修改。一般说来，我餐饮部每天修改数量标准。

（1）采购对象的分类

采购的食品原料，有些立即用于生产，有些则存入仓库。从采购的角度出发，食品原料可分为两大类：

①容易变质的食品原料——鲜活原料

容易变质的食品原料指购入后只能在较短时间内使用的那些食品原料，一般指鲜活食品原料。例如，生菜和鲜鱼会很快变质。有些肉料和乳酪可保存稍长一段时间，但罐头番茄酱相比，这此食品原料也会很快变质。因此，容易变质的食品原料应当在进货之后立即使用。

②不易变质的食品原料——可储存原料

不易变质的食品原料通常称作主食品，指可以存储较长一段时间的食品原料。大米、面粉、食盐、糖、罐头水果和蔬菜、香料、调味品等都是不易变质的食品原料。这些食品原料的包装物通常是盒子、箱子、袋子、瓶子、坛子、罐头等。在室温条件下，这此食品原料可在贮藏室里存放数周甚至几个月。

（2）鲜活食品原料采购的数量控制

鲜活食品原料的不可久存的特点决定了必须遵循先行消耗库存原料，然后才能进货的原则。因此，采购的第一步工作便是掌握食品原料的现有库存量，并根据公司食材采购量的预报，决定第二周所需的原料数量，然后算出采购数量。

（11）人员就餐高峰应急预案

1、可能遇见的风险

食堂可能出现就餐人员激增情况，可能带来相应的新问题。

（1）准备的餐食短缺问题（就餐客户增多导致餐饮食品数量不足）；

（2）餐饮质量问题（份量不足、饭菜生冷、不卫生）；

（3）餐饮服务人员不足；

（4）服务问题（就餐客户增多导致服务人工作人员作量增大，结账不准确或速度太慢、服务速度缓慢、服务人员仪表不整洁、服务态度差、油腻外溢、餐具或餐桌不洁、一次性筷子易折断或餐巾纸质量较差）；

（5）因不可预料的原因造成误餐（晚点、烹饪设备出现故障等）；

2、风险控制措施：

（1）餐饮数量按照日常餐饮量的 105%供应，做好备餐准备。

（2）严格按照标准进行生产，对产品质量层层把关，不能降低质量；

（3）拥有一定的工作人员储备；

（4）对工作人员进行特殊培训，增强工作人员的服务意识和应对能力；

（5）对生产、交通设备进行例行检查与保养，确保其顺利运行；

（12）人员离职应急预案

1、快速响应机制：制定明确的离职应急预案，确保在服务人员离职时能够迅速启动应急响应机制，减少服务中断时间。

2、人力资源调配：根据餐厅的实际情况，合理调配现有人力资源，确保关键岗位在人员离职后能够得到及时补充。

3、加强员工培训：对新入职的员工进行快速、有效的岗前培训，确保其能够迅速融入团队并胜任工作。

4、优化服务流程：通过优化服务流程、提高工作效率等方式，减轻离职员工离职对餐厅运营的影响。

5、建立反馈机制：及时收集顾客和员工的反馈意见，总结经验教训，不断完善离职应急预案。

3.节能、环保和安全管理

（1）能源管理实施方案

（一）水电气安全使用规范

1、用水安全规范

（1）日常用水操作

在本项目中，为保障用水安全，将严格遵循设备操作规程使用各类用水设备。这是因为不规范操作极易引发漏水、跑水等事故，不仅会造成水资源的浪费，还可能对食堂的基础设施造成损害。同时，会安排专人定期检查水管、水龙头等用水设施，仔细查看其连接是否牢固、有无损坏。一旦发现问题，将立即组织维修或更换，确保用水设施始终处于良好的运行状态，为食堂的正常运营提供有力保障。

（2）停水应急处理

为有效应对停水情况，我公司制定了详细的停水应急预案。在停水期间，会及时关闭相关用水设备，防止恢复供水时因设备未关闭而造成水患。同时，安排专人与供水部门保持密切联系，及时了解停水原因和恢复供水时间，并第一时间向招标方报告相关情况。这样可以让招标方及时掌握用水动态，以便做出合理的安排，确保食堂在停水期间能够有序应对，将停水对食堂运营的影响降到最低。

2、用电安全规范

（1）电器设备使用

在本项目中，选用符合国家安全标准的电器设备是保障用电安全的基础。这些设备经过严格的质量检测，能够有效降低安全风险。同时，会按照

规定进行安装和使用，确保设备的性能得到充分发挥。此外，还会定期对电器设备进行全面检查和维护，重点检查电线是否老化、破损，插头是否松动等情况。通过及时发现并处理潜在的安全隐患，确保用电安全，为食堂的正常运营提供稳定的电力支持。



用电安全规范

（2）停电应急措施

为应对停电情况，我公司配备了必要的应急照明设备。这些设备在停电时能够迅速提供照明，确保食堂内人员的安全和正常活动。同时，制定了完善的停电应急预案，在停电期间，会及时关闭不必要的电器设备，避免突然来电对设备造成损坏。这样可以有效保护电器设备的安全，减少因停电带来的损失，保障食堂在停电期间能够尽快恢复正常运营。



应急照明设备

3、用气安全规范

（1）燃气设备操作

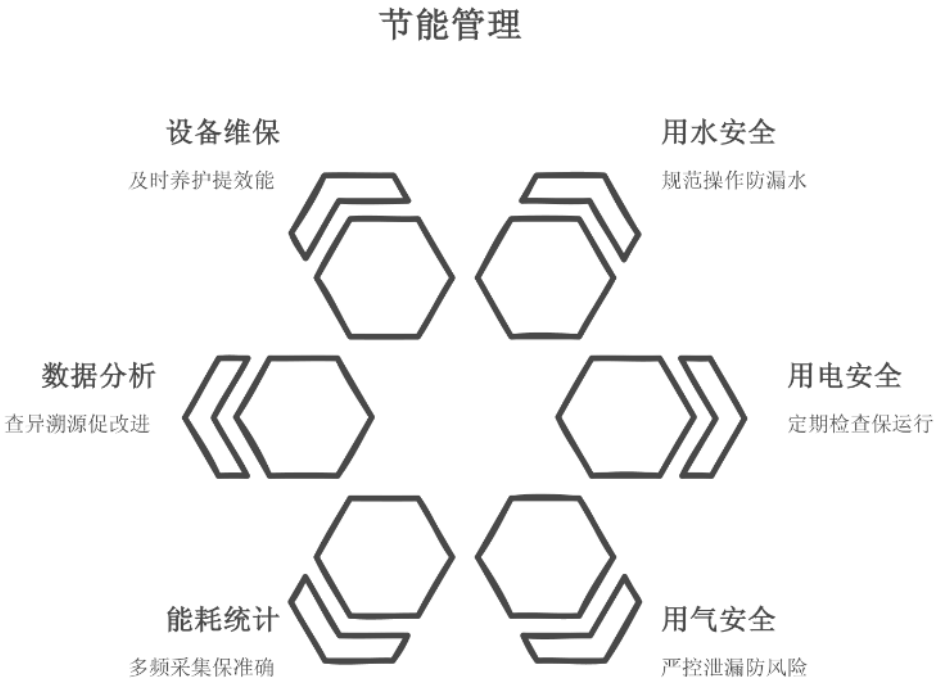
在本项目中，严格按照燃气设备的操作规程进行操作是保障用气安全的关键。规范的操作流程能够确保燃气的正常供应和使用，避免因操作不当引发安全事故。同时，会定期对燃气设备进行全面检查和维护，重点检查燃气管道是否泄漏、阀门是否灵活等情况。通过及时发现并处理潜在的安全隐患，确保用气安全，为食堂的正常运营提供可靠的燃气保障。



用气安全规范

（2）燃气泄漏处理

为有效应对燃气泄漏情况，我公司安装了燃气泄漏报警装置。一旦检测到燃气泄漏，装置会立即发出警报，提醒工作人员采取措施进行处理。同时，制定了详细的燃气泄漏应急预案，在发生燃气泄漏时，工作人员会迅速关闭燃气阀门，打开门窗通风，疏散人员，并及时通知专业人员进行维修。这样可以在最短的时间内控制燃气泄漏情况，保障人员的生命安全和食堂的财产安全。



（二）能耗统计分析机制

1、能耗数据收集

（1）数据收集频率

在本项目中，为确保能耗数据的准确性和及时性，将定期收集水、电、气等能源的消耗数据。根据食堂的实际运营情况，确定合理的数据收集频率。具体如下：每日对部分关键能耗数据进行初步收集和记录，以便及时掌握能耗的实时动态；每周对本周的能耗数据进行全面汇总和整理，分析能耗的变化趋势；每月对本月的能耗数据进行深入分析，与历史数据进行对比，找出能耗的波动原因。通过这种多频率的数据收集方式，能够全面、准确地掌握食堂的能耗情况，为后续的能耗分析和节能措施的制定提供有力依据。

（2）数据收集方式

为保证能耗数据的完整性和可靠性，我公司将采用科学合理的数据收集方式。一方面，安装智能计量设备，这些设备能够自动记录能源消耗数据，

具有高精度、实时性强等优点。另一方面，安排专人负责数据的收集和整理工作。专人会对智能计量设备记录的数据进行定期检查和核对，确保数据的准确性。同时，对收集到的数据进行分类整理，建立详细的能耗数据库，方便后续的数据分析和查询。通过这种智能化与人工相结合的数据收集方式，能够有效提高数据收集的效率和质量。

2、能耗数据分析

（1）数据分析方法

在本项目中，将运用科学的数据分析方法对收集到的能耗数据进行深入分析。通过对比不同时间段的能耗数据，能够清晰地找出能耗的变化规律。例如，分析不同季节、不同工作日和休息日的能耗差异，了解能耗的高峰和低谷时段。同时，分析各项能源消耗的占比，确定主要的能耗环节。如在食堂的能源消耗中，是烹饪设备、制冷设备还是照明设备消耗的能源最多。通过这些分析，能够为节能措施的制定提供明确的方向，有针对性地降低能源消耗。

（2）异常能耗排查

在数据分析过程中，若发现异常能耗情况，将立即进行深入排查。异常能耗可能是由多种原因导致的，如设备故障、操作不当等。会组织专业人员对相关设备进行全面检查，查看设备是否存在损坏、老化等问题。同时，检查操作人员的操作流程是否规范，是否存在浪费能源的行为。一旦找出导致异常能耗的原因，将及时采取措施进行解决。如对故障设备进行维修或更换，对操作人员进行培训和教育，确保食堂的能源消耗始终处于合理的范围内。

3、分析结果报告

（1）报告内容要求

分析结果报告将全面涵盖能耗数据的统计情况、能耗变化趋势、异常能耗情况及原因分析等内容。在能耗数据统计方面，会详细列出水、电、气等各项能源的消耗总量、单位能耗等数据。能耗变化趋势部分，会通过图表和数据对比，直观地展示不同时间段的能耗变化情况。对于异常能耗情况，会详细描述异常的表现、发生的时间和地点，并深入分析导致异常的原因。报告内容将准确、清晰、简洁，以方便招标方理解和参考，为招标方制定相关决策提供有力支持。

（2）报告提交时间

为使招标方及时了解能耗情况，并根据报告提出相应的建议和要求，我公司将按照规定的时间将分析结果报告提交给招标方。在提交报告前，会对报告内容进行严格审核，确保数据的准确性和分析的可靠性。同时，会根据报告内容准备详细的汇报材料，以便在必要时向招标方进行详细的解释和说明。通过及时、准确地提交分析结果报告，能够与招标方保持良好的沟通和协作，共同推动本项目的节能工作。

（三）节能计划制定流程

1、需求调研分析

（1）调研内容确定

在本项目中，为制定切实可行的节能计划，将明确需求调研的内容。首先，会与招标方进行深入沟通，了解其对节能的具体要求和期望。同时，实地考察食堂的实际能耗情况，包括水、电、气等能源的消耗现状。此外，还会详细了解设备的运行状况，如设备的型号、使用年限、能耗指标等。通过

全面了解这些信息，能够准确把握食堂的节能需求，为节能计划的制定提供坚实的基础。

（2）调研方法选择

为确保调研结果的准确性和可靠性，将选择合适的调研方法。具体包括问卷调查、访谈和数据分析等。问卷调查将面向食堂的工作人员和就餐人员，了解他们对能源使用的习惯和意见。访谈将与招标方相关负责人、设备管理人员等进行深入交流，获取更详细的信息。数据分析将对历史能耗数据进行挖掘和分析，找出能耗的规律和问题。通过综合运用这些调研方法，能够全面、深入地了解食堂的节能需求，为节能计划的制定提供科学依据。

2、计划草案拟定

（1）节能目标设定

根据需求调研分析的结果，结合食堂的实际情况，将设定合理的节能目标。这些目标将具有可操作性和可衡量性。具体如下：在水资源方面，计划降低一定比例的用水量，可通过优化用水设备、加强用水管理等方式实现；在电力能源方面，降低用电消耗比例，如采用节能型电器设备、合理调整设备运行时间等；在燃气能源方面，同样设定降低消耗的目标，通过改进烹饪工艺、优化燃气设备运行参数等措施来达成。通过明确这些节能目标，能够为后续的节能工作指明方向。

（2）节能措施制定

为实现节能目标，将制定具体的节能措施。在设备运行方面，优化设备运行参数，如根据季节变化调整空调的温度设置，根据实际用餐人数调整炉灶的火力大小等。同时，采用节能设备，如节能型的冰箱、空调、炉灶等，

提高能源利用效率。在人员管理方面，加强员工节能意识培训，让员工养成随手关灯、关水、合理使用设备等良好习惯。通过这些针对性和有效性的节能措施，能够切实降低食堂的能源消耗。

3、计划审核完善

（1）内部审核流程

节能计划草案拟定完成后，将组织内部审核。审核过程中，会邀请各部门的专业人员参与，对计划的可行性、合理性和有效性进行全面评估。各部门人员会从自身的专业角度出发，提出意见和建议。例如，设备管理部门会对设备的节能改造方案进行审核，确保其技术上可行；财务部门会对节能措施的成本进行评估，确保其经济上合理。根据审核意见，对计划进行进一步完善，确保计划能够顺利实施。

（2）招标方意见征求

将完善后的节能计划提交给招标方，征求其意见和建议。招标方作为项目的需求方，对节能计划有着重要的发言权。会认真听取招标方的反馈意见，对节能计划进行最终的修改和完善。确保计划符合招标方的要求，能够得到招标方的认可和支持。通过与招标方的充分沟通和协作，能够使节能计划更加科学、合理，为实现本项目的节能目标奠定坚实的基础。

（四）设备节能运行方案

1、设备选型优化

（1）节能设备选择

在本项目的设备选型过程中，将优先选择符合国家节能标准的设备。这是因为节能型设备能够有效降低能源消耗，提高能源利用效率。例如，选用

节能型的冰箱，其采用了先进的制冷技术和保温材料，能够在保证制冷效果的同时，降低耗电量；选用节能型的空调，具有智能控温功能，能够根据室内环境自动调整运行状态，减少能源浪费；选用节能型的炉灶，采用高效燃烧技术，能够提高燃气的利用率。通过选择这些节能设备，能够为食堂的节能工作提供有力支持。



炉灶火力调整

（2）设备性能评估

对拟选用的设备进行全面的性能评估是确保设备节能效果的关键。评估内容包括设备的能耗指标、运行效率、可靠性等方面。在能耗指标方面，会详细了解设备的额定功率、单位时间能耗等参数，确保其能耗水平符合节能要求。在运行效率方面，考察设备的工作速度、生产能力等，确保其能够高效地完成工作任务。在可靠性方面，了解设备的质量、稳定性、维护保养要求等，确保其在运行过程中能够稳定可靠，减少故障发生的概率。通过综合评估，选择性能优良、节能效果显著的设备，确保设备在运行过程中能够实现节能目标。

2、运行参数调整

（1）参数优化原则

根据设备的运行特点和节能要求，确定合理的运行参数调整原则。对于空调设备，会根据季节变化调整温度设置。在夏季，将温度设置在合理的范围内，既保证就餐人员的舒适度，又避免过度制冷造成能源浪费；在冬季，适当提高温度设置，减少制热能耗。对于炉灶设备，根据实际用餐人数调整火力大小。用餐人数较少时，降低火力，避免能源的不必要消耗；用餐人数较多时，合理调整火力，确保烹饪效率。通过这些参数优化原则，能够使设备在不同的运行条件下都能实现节能运行。

（2）参数调整方法

采用科学的方法对设备的运行参数进行调整，以确保调整后的参数能够实现节能效果。首先，对设备的运行原理和性能特点进行深入研究，了解不同参数对设备能耗的影响。然后，通过试验和调试，确定最佳的运行参数组合。在调整过程中，会使用专业的检测设备对设备的能耗进行实时监测，根据监测结果及时调整参数。同时，定期对设备的运行参数进行检查和优化，根据食堂的实际运营情况和设备的运行状态及时调整参数。通过这种科学的参数调整方法，能够不断提高设备的节能性能。

3、设备维护保养

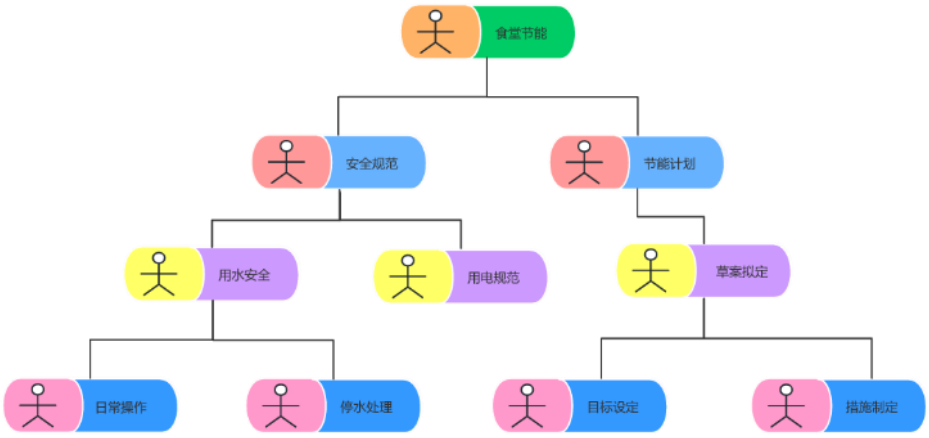
（1）保养计划制定

为确保设备的正常运行和节能效果，将制定详细的设备维护保养计划。该计划将明确保养的内容、周期和责任人。保养内容包括设备的清洁、润滑、紧固等。定期对设备进行清洁，能够去除设备表面的灰尘和污垢，保证设备的散热效果，降低能耗；对设备进行润滑，能够减少设备的磨损，提高设备

的运行效率；对设备进行紧固，能够防止设备因松动而产生故障。保养周期将根据设备的类型和使用频率确定，确保设备得到及时的保养。同时，明确责任人，确保保养工作能够得到有效落实。

（2）故障及时修复

建立完善的设备故障报修机制，能够及时发现和处理设备故障。当设备出现故障时，工作人员会立即通过报修机制报告故障情况。接到报告后，会及时安排专业人员进行维修。专业人员会对故障设备进行全面检查，找出故障原因，并采取相应的维修措施。维修过程中，会使用原厂配件，确保设备的维修质量。同时，对维修情况进行详细记录，以便后续的跟踪和分析。通过及时修复设备故障，能够确保设备尽快恢复正常运行，避免因设备故障导致能源浪费。



（2）环境保护执行措施

（一）垃圾分类处理流程

1、分类标准明确

（1）标识清晰设置

为确保员工能够准确进行垃圾分类，我公司会在食堂的操作区、就餐区、储物区等各个区域，根据实际需求合理设置不同类型的垃圾桶。这些垃圾桶会张贴醒目的垃圾分类标识，例如将可回收垃圾、有害垃圾、厨余垃圾和其他垃圾的标识清晰展示。操作区会着重设置厨余垃圾桶，就餐区则会增加可回收垃圾和其他垃圾桶的数量，以满足不同区域的垃圾产生特点。通过这样的设置，员工能够清晰识别各类垃圾桶，提高垃圾分类的准确性。

（2）员工培训指导

定期组织员工进行垃圾分类培训是提高员工分类意识和能力的重要举措。我公司会详细讲解垃圾分类的标准和方法，让员工了解不同类型垃圾的区分方式。培训内容包括常见垃圾的分类示例，如纸张、塑料瓶属于可回收垃圾，电池、过期药品属于有害垃圾等。同时，会通过实际操作演示，让员工更加直观地掌握分类技巧。此外，还会强调垃圾分类的重要性，提高员工的环保意识，使员工在日常工作中能够自觉遵守垃圾分类规定。

2、投放过程监督

（1）实时监督检查

为保证每一袋垃圾都能正确投放，我公司会安排监督人员在员工投放垃圾时进行实时监督。监督人员会仔细观察员工的投放行为，一旦发现不符合分类要求的情况，会及时制止并进行指导。例如，如果员工将厨余垃圾放入了可回收垃圾桶，监督人员会立即提醒员工进行正确分类。通过实时监督检查，可以及时纠正员工的错误行为，确保垃圾分类工作的顺利进行。



垃圾投放监督

（2）违规行为纠正

对于多次不遵守垃圾分类规定的员工，我公司会进行单独教育和培训。会向员工再次强调垃圾分类的重要性和相关规定，帮助员工认识到自己的错误。如果情节严重，会按照相关规定进行处理，如警告、罚款等。通过这种方式，能够促使员工重视垃圾分类工作，提高员工的遵守率，保证垃圾分类工作的顺利开展。

3、分类运输处理

（1）合作公司选择

选择具有合法资质和良好信誉的垃圾处理公司是确保垃圾能够得到妥善处理的关键。我公司会对多家垃圾处理公司进行考察和评估，了解其处理能力、处理流程和服务质量。在选择合作公司时，会与其签订详细的合作协议，明确双方的权利和义务。协议中会规定垃圾的运输方式、处理标准和费用等内容，以确保垃圾能够按照规定的流程进行处理。

（2）运输处理跟踪

我公司会对垃圾的运输和处理过程进行全程跟踪。会要求合作公司提

供运输和处理的相关信息，如运输时间、处理地点等。同时，会不定期对垃圾处理现场进行检查，确保垃圾按照规定的流程进行处理。在运输过程中，会要求车辆采用密封式运输，避免垃圾泄漏和异味散发。在处理过程中，会监督合作公司是否按照环保要求进行处理，避免出现垃圾随意丢弃或不规范处理的情况。具体跟踪措施如下：

1）建立运输处理台账，记录每一批垃圾的运输和处理情况；

2）定期与合作公司沟通，了解处理进度和存在的问题；

3）对处理结果进行评估，确保垃圾得到有效处理。

（二）环境卫生维护标准

1、操作区卫生标准

（1）地面墙面清洁

操作区的地面和墙面卫生至关重要，我公司会每天对其进行清洁。会使用合适的清洁剂和工具，确保地面和墙面干净整洁。在清洁地面时，会先清扫杂物，再用清洁剂进行拖地，最后用清水冲洗干净。对于墙面，会定期进行擦拭，去除污渍和灰尘。同时，会定期对地面和墙面进行消毒，预防细菌滋生。消毒会采用专业的消毒剂，按照规定的浓度和时间进行操作，确保消毒效果。

（2）厨具餐具消毒

厨具和餐具的卫生直接关系到食品安全，我公司会在其使用后及时进行清洗和消毒。会采用高温消毒、化学消毒等方式，确保消毒效果。高温消毒会使用消毒柜或蒸汽设备，将厨具和餐具加热到一定温度，保持一定时间，以杀灭细菌和病毒。化学消毒会使用消毒剂进行浸泡或擦拭，消毒后用清水

冲洗干净。同时，会定期对厨具和餐具进行检查，发现损坏或不符合卫生要求的及时更换，以保证用餐安全。

2、就餐区卫生标准

（1）桌椅清洁维护

为给就餐人员提供一个整洁舒适的环境，我公司会每天对就餐区的桌椅进行清洁。会擦拭桌面和椅面，清除污渍和杂物。在清洁过程中，会使用干净的抹布和清洁剂，确保桌椅表面干净无异味。同时，会定期对桌椅进行保养，如涂抹防护漆、拧紧螺丝等，保持桌椅的完好和整洁。如果发现桌椅有损坏，会及时进行维修或更换，以保证就餐人员的使用安全。

（2）地面消毒通风

就餐区的地面卫生和空气质量对就餐人员的健康影响较大，我公司会每天对就餐区的地面进行清扫和消毒。清扫会使用扫帚和吸尘器，去除地面的灰尘和杂物，然后用消毒剂进行拖地，保持地面干净卫生。同时，会定期对就餐区进行通风换气，打开窗户或使用通风设备，保持空气清新，减少异味和细菌滋生。尤其是在就餐高峰期和餐后，会加强通风，改善就餐环境。

3、储物区卫生标准

（1）物品分类存放

为了便于管理和取用物品，我公司会对储物区的物品进行分类存放。会按照食品、餐具、清洁用品等不同类别进行划分，设置专门的区域进行存放。每个区域会设置明显的标识牌，方便员工查找和取用物品。例如，食品会存放在干燥、通风的食品储存区，餐具会存放在消毒柜或餐具架上，清洁用品会存放在专门的清洁用品存放区。通过这样的分类存放，能够确保物品摆放

整齐有序，提高工作效率。



储物区物品分类存放

（2）温湿度控制

不同物品对储存环境的温湿度要求不同，我公司会安装温湿度监测设备，实时监控储物区的温度和湿度。根据不同物品的储存要求，合理调节温湿度。例如，食品需要在适宜的温度和湿度下储存，以防止变质和发霉。如果温湿度超出了规定范围，会及时采取措施进行调节，如开启空调、除湿机等设备。通过对温湿度的控制，能够确保食品和物品的质量安全。



温湿度监测设备

（三）环保检查应对预案

1、日常自查自纠

（1）检查计划制定

为确保环保工作的全面性和准确性，我公司会制定详细的日常自查计划。计划会明确检查的时间、内容和责任人。检查时间会根据实际情况进行安排，如每天、每周或每月进行一次检查。检查内容会涵盖垃圾分类、环境卫生、能源使用等方面。责任人会具体负责某一区域或某一项工作的检查。按照计划定期进行检查，能够及时发现问题并进行整改。具体检查内容如下：

1）检查垃圾分类是否准确，垃圾桶是否按要求设置和标识；

2）检查操作区、就餐区和储物区的环境卫生是否达标；

3）检查能源使用是否合理，有无浪费现象。

（2）问题整改落实

对自查中发现的问题，我公司会及时制定整改措施，明确整改期限和责任人。整改措施会具有针对性和可操作性，确保问题能够得到有效解决。整改期限会根据问题的严重程度进行确定，责任人会负责具体的整改工作。在整改过程中，会跟踪整改情况，定期进行检查和评估。如果发现整改不力，会及时调整整改措施，确保问题得到彻底解决。

2、检查准备工作

（1）资料整理完善

在迎接环保检查前，我公司会收集和整理与环保工作相关的资料。这些资料包括垃圾分类记录、环境卫生检查报告、能源使用统计等。会对资料进行审核和完善，确保资料的真实性和完整性。垃圾分类记录会详细记录每天的垃圾产生量和分类情况，环境卫生检查报告会记录检查的时间、内容和结果，能源使用统计会统计水、电等能源的使用量。通过整理和完善这些资料，能够为检查提供有力的支持。具体资料整理措施如下：

1）建立资料档案，对各类资料进行分类存放；

2）核对资料数据，确保数据准确无误；

3）补充缺失的资料，完善资料内容。

（2）设施设备检查

对食堂的环保设施和设备进行全面检查是确保其正常运行的重要措施。我公司会检查垃圾分类垃圾桶、污水处理设备、油烟净化设备等。检查会包

括设备的外观、性能和运行情况。如果发现设备有损坏或故障，会及时进行维修和更换。例如，垃圾分类垃圾桶如果有破损，会及时更换新的垃圾桶；污水处理设备如果运行不正常，会安排专业人员进行维修。通过对设施设备的检查和维护，能够保证其正常运行，提高环保效果。

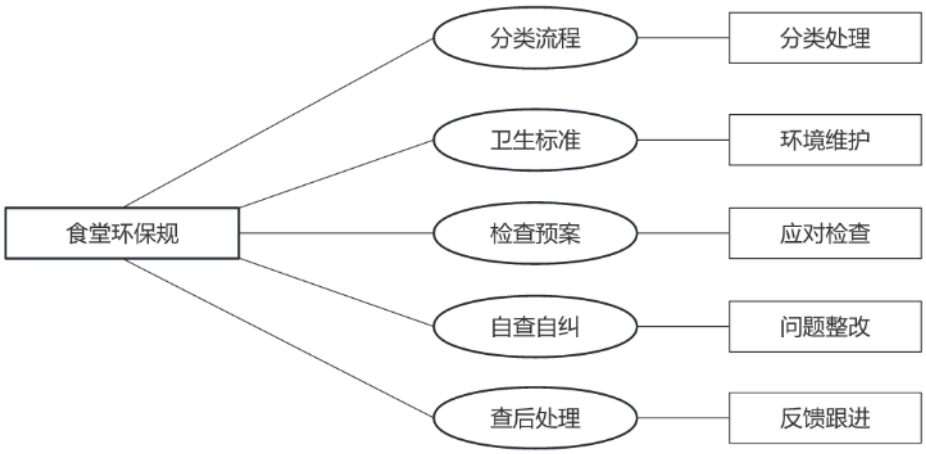
3、检查问题处理

（1）配合检查工作

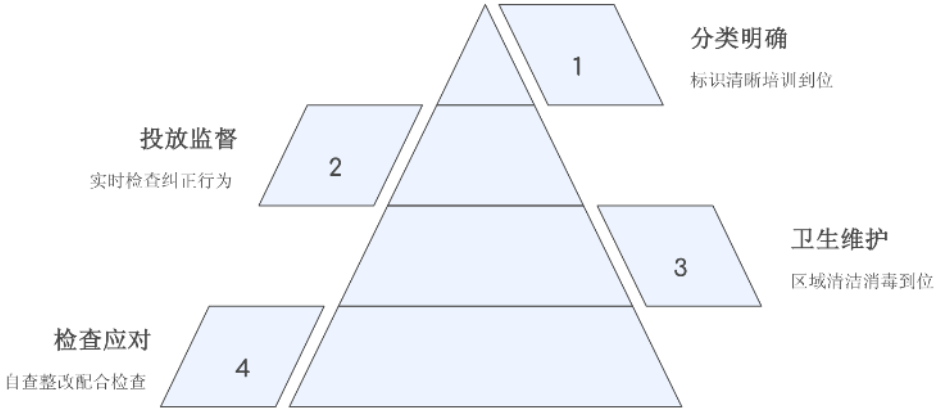
在检查过程中，我公司会安排专人负责配合检查人员的工作。会提供必要的协助和支持，如为检查人员提供办公场所、安排陪同人员等。会积极回答检查人员的问题，如实提供相关资料和信息。如果检查人员需要了解某一工作的具体情况，会安排相关责任人进行详细介绍。通过积极配合检查工作，能够确保检查的顺利进行。

（2）整改反馈跟进

对检查中发现的问题，我公司会制定详细的整改方案，明确整改措施、整改期限和责任人。会及时向检查人员反馈整改情况，定期汇报整改进度。在整改过程中，会严格按照整改方案进行操作，确保问题得到有效解决。例如，如果检查发现垃圾分类不规范，会加强员工培训，增加监督力度，并及时向检查人员反馈整改情况。直至问题得到彻底解决，会持续跟进整改效果，防止问题再次出现。



环保管理



（3）食品安全管控体系

（一）食材采购溯源机制

1、供货渠道筛选

我公司深知食材质量对本项目食品安全的重要性，会严格筛选供货渠道与资质。对供应商的生产环境进行实地考察，评估其卫生条件、生产流程是否符合相关标准。审查供应商的质量控制体系，包括原材料采购、生产加工、成品检验等环节，确保其具备稳定的质量保障能力。同时，查看供应商的相关资质证书，如营业执照、食品生产许可证等，确保其合法合规经营。只有经过全面评估，符合要求的供应商，才会与其建立长期合作关系，从而

确保所采购的食材新鲜、合法、可追溯。

2、采购信息记录

为实现食材的有效追溯，我公司会详细记录食材的采购信息。在采购过程中，准确记录采购日期，以便了解食材的新鲜度和保质期。记录供应商名称，明确食材的来源。对于食材名称、数量进行详细登记，确保库存管理的准确性。同时，要求供应商提供质量检验报告，记录报告编号等信息，保证食材质量可查。每一批次的食材都建立独立的记录档案，确保在需要时能够快速、准确地进行追溯，为食品安全提供有力保障。

3、溯源系统应用

我公司将运用先进的溯源系统，实现食材从产地到餐桌的全程追溯。在食材采购环节，将相关信息录入溯源系统，包括产地、生产日期、运输过程等。消费者和监管部门通过扫码等方式，即可快速获取食材的详细信息，提高食品安全的透明度和可信度。通过溯源系统，还能及时发现食材在供应链中的问题，采取相应措施进行处理，确保本项目的食品安全。

（二）食品留样检测制度

1、留样标准执行

我公司会严格按照相关标准进行食品留样。在留样数量上，确保能够满足检测和复查的需求。留样时间严格遵循规定，保证在必要时能够对留样食品进行检测。对于保存条件，配备专业的留样设备，控制好温度、湿度等环境因素，确保留样食品能够真实反映当时的食品质量状况。通过严格执行留样标准，为食品安全问题的追溯和处理提供可靠依据。

2、定期检测安排

为及时发现潜在的食品安全问题，我公司会定期对留样食品进行检测。检测项目涵盖微生物指标、营养成分、添加剂使用等多个方面。制定详细的检测计划，按照规定的时间间隔进行检测。在检测过程中，采用专业的检测设备和方法，确保检测结果的准确性。如发现异常情况，及时采取相应的措施进行处理，保障本项目的食品安全。

3、检测结果处理

对于留样食品的检测结果，我公司会进行认真分析和处理。如果检测结果不合格，立即停止使用相关食材，对已供应的食品进行召回。成立专门的调查小组，深入分析原因，找出问题所在。根据调查结果，采取有效的整改措施，如调整采购渠道、优化生产流程等。同时，将处理情况及时反馈给招标方，接受监督和指导。

（三）餐具消毒管理规范

1、消毒方法选择

我公司会根据餐具的材质和使用情况，选择合适的消毒方法。对于耐高温的餐具，优先采用高温消毒，如蒸汽消毒、煮沸消毒等，能够有效杀灭各种病菌和病毒。对于不耐高温的餐具，采用化学消毒方法，选择符合国家标准的消毒剂，严格按照使用说明进行操作。同时，定期对消毒方法的效果进行评估，根据实际情况进行调整，确保消毒效果达到相关标准。



餐具消毒方法选择

2、消毒流程控制

为确保餐具消毒的规范化和标准化，我公司制定严格的消毒流程。首先进行清洗，去除餐具表面的油污和杂质。然后进行消毒处理，按照规定的时间和浓度进行操作。消毒后进行冲洗，去除残留的消毒剂。最后进行干燥，防止细菌滋生。每个环节都有明确的操作规范和质量要求，安排专人进行监督和检查，确保消毒流程的严格执行。

3、消毒效果监测

我公司会定期对餐具的消毒效果进行监测。采用物理、化学等方法进行检测，如检测餐具表面的细菌总数、大肠菌群等指标。建立消毒效果监测档

案，记录每次检测的结果。如发现消毒效果不合格，及时调整消毒方法和流程，增加消毒时间、更换消毒剂等。同时，对相关责任人进行培训和教育，提高其对消毒工作的重视程度，确保餐具的卫生安全。

（四）卫生监督配合方案

1、主动接受监督

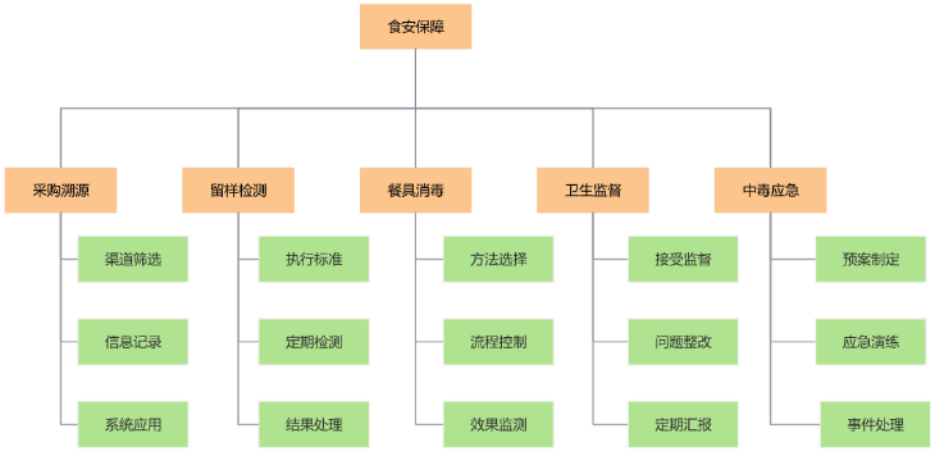
我公司会积极主动地接受招标方及卫生监督部门的检查和监督。在日常运营中，保持食堂的卫生状况良好，各项设施设备正常运行。配合相关部门的工作，及时提供必要的资料和信息，如食材采购记录、员工健康证明等。对于监督部门提出的意见和建议，认真听取并积极整改，确保食堂的卫生状况符合要求。

2、问题整改落实

对于卫生监督部门提出的问题和建议，我公司会及时进行整改落实。成立整改工作小组，制定详细的整改方案，明确整改责任人和整改期限。对问题进行分类整理，分析原因，采取针对性的措施进行整改。在整改过程中，加强监督和检查，确保整改工作按计划进行。整改完成后，邀请监督部门进行复查，确保问题得到彻底解决。

3、定期汇报情况

我公司会定期向招标方汇报食堂的卫生状况和整改情况。每周进行一次小总结，每月进行一次全面汇报。汇报内容包括卫生检查结果、存在的问题及整改措施、下一步工作计划等。及时反馈卫生监督部门的检查结果和处理情况，接受招标方的监督和指导。通过定期汇报，保持与招标方的沟通顺畅，共同做好本项目的食品安全管理工作。



（五）中毒事件应急响应

1、应急预案制定

我公司制定了完善的食物中毒事件应急预案，明确了应急响应的流程和责任分工。在报告程序方面，规定了发现食物中毒事件后，相关人员应立即向项目经理报告，项目经理及时向招标方和卫生部门报告。救援措施包括及时将中毒人员送往附近医院救治，提供必要的协助。调查处理环节，配合相关部门对事件原因进行调查，查找问题根源。通过明确的应急预案，确保在发生食物中毒事件时能够迅速、有效地进行应对。

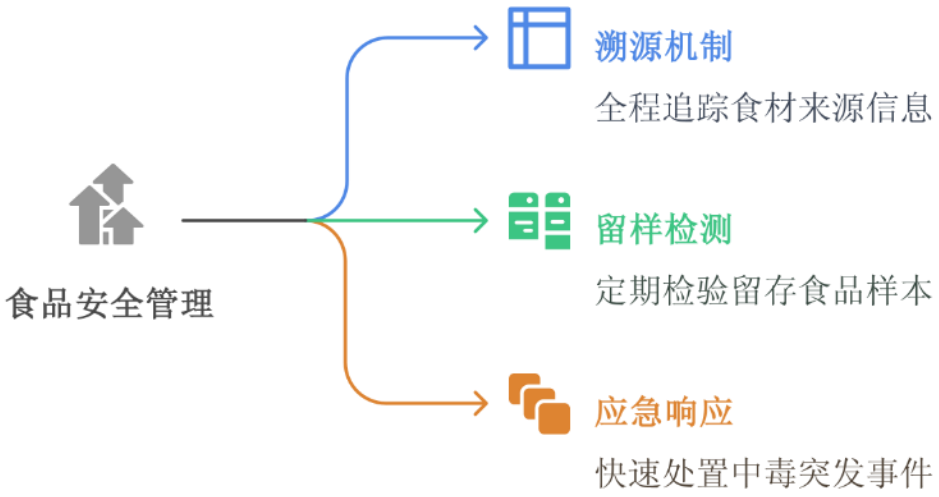
2、应急演练开展

为提高员工的应急处理能力和协同配合能力，我公司定期开展食物中毒事件应急演练。演练内容包括模拟食物中毒事件的发生、报告程序的执行、救援措施的实施等。通过演练，检验应急预案的可行性和有效性，及时发现问题并进行改进。同时，对员工进行培训和教育，提高其对食物中毒事件的认识和应对能力。

3、事件处理流程

在发生食物中毒事件后，我公司立即启动应急预案。首先，组织人员对

中毒人员进行救治，联系医院并提供必要的信息。同时，保护好现场，封存剩余的食品和原材料，以便相关部门进行调查。配合卫生部门和监管部门的工作，提供详细的信息和资料。对事件的原因进行深入分析，总结经验教训，采取有效的防范措施，如加强食材采购管理、完善加工流程等，防止类似事件的再次发生。



（4）安全生产保障机制

（一）消防设施巡检制度

1、巡检内容规划

（1）消防器材检查

我公司将对食堂内的灭火器、消火栓等消防器材进行定期检查。仔细查看其外观是否存在损坏、变形等情况，确保外观完好。检查压力是否处于正常范围，零部件是否齐全，保证器材的完整性。对灭火器的有效期进行严格核查，确保其在有效期内可正常使用。同时，对消火栓进行测试，保证其能正常出水，为火灾发生时的灭火工作提供有力保障。通过这样全面细致的检

查，及时发现消防器材存在的问题，确保食堂的消防安全。



消防器材检查

（2）消防设施功能测试

定期对火灾自动报警系统、自动喷水灭火系统等消防设施开展功能测试工作。测试火灾自动报警系统时，检查其是否能及时准确地探测到火灾信号，并将报警信号准确传输至相关设备和人员处。对自动喷水灭火系统进行测试，查看其喷水功能是否正常，能否在火灾发生时有效控制火势。此外，还会对其他消防设施的各项功能进行逐一检查，确保其在关键时刻能正常运行。具体测试工作包括但不限于模拟火灾场景，检验系统的响应速度和准确性等。

（3）消防标志检查

我公司会检查食堂内的消防标志是否清晰、完好，是否符合消防安全规定。重点查看疏散指示标志、安全出口标志等，确保其能正常发挥作用。检查标志的亮度是否足够，在紧急情况下能被人员清晰识别。查看标志是否有损坏、褪色等情况，若发现问题及时进行更换。保证消防标志的准确性和有效性，为人员在火灾等紧急情况下的疏散提供明确的指引，减少人员伤亡和

财产损失。

2、巡检周期安排

（1）日常巡检

安排专人每日对食堂的消防设施进行简单巡检。巡检人员会重点检查消防器材的摆放位置是否正确，有无被遮挡或损坏等情况。查看灭火器是否放置在规定的位置，消火栓周围是否有杂物堆积影响使用。同时，检查消防标志是否清晰可见，有无被破坏的迹象。通过每日的简单巡检，及时发现并处理一些常见的问题，保证消防设施的基本安全。若发现问题，巡检人员会及时记录并向相关负责人报告，以便及时采取措施进行解决。



日常巡检

（2）定期全面巡检

每周组织一次全面的消防设施巡检，按照巡检内容规划进行详细检查，并做好记录。在全面巡检中，会对消防器材、消防设施功能、消防标志等进行全方位的检查。检查灭火器的压力、有效期，测试火灾自动报警系统和自动喷水灭火系统的功能，查看消防标志的清晰度和完好性等。巡检人员会使用专业的工具和方法进行检查，确保检查结果的准确性。对检查中发现的问

题进行详细记录，包括问题的具体情况、位置等信息。记录完成后，及时向相关负责人汇报，以便安排专业人员进行维修或更换。

（3）特殊时期巡检

在重大节日、重要活动等特殊时期，增加消防设施巡检次数，确保消防安全。特殊时期人员流动较大，火灾风险相对增加，因此需要更加严格的巡检。在这些时期，除了日常巡检和定期全面巡检外，还会增加额外的巡检次数。巡检人员会更加频繁地检查消防设施的状态，确保其在特殊时期能正常运行。对消防器材进行再次确认，保证其处于良好的备用状态。同时，对消防设施的功能进行再次测试，确保其在关键时刻能发挥作用。通过增加巡检次数，为特殊时期的食堂消防安全提供更可靠的保障。

3、巡检问题处理

（1）问题记录与报告

巡检人员在发现消防设施存在问题时，会及时记录问题的详细情况，并向相关负责人报告。记录内容包括问题的类型、位置、严重程度等信息，确保信息的准确性和完整性。在报告时，会清晰地说明问题的情况，以便相关负责人能够快速了解问题并做出决策。同时，巡检人员会提供自己的初步建议，为问题的解决提供参考。相关负责人在接到报告后，会及时安排专业人员进行处理，确保问题得到及时解决。

（2）维修与更换安排

对于发现的问题，我公司会及时安排专业人员进行维修或更换。专业人员会根据问题的具体情况，制定合理的维修或更换方案。对于一些小问题，会尽快进行维修，确保消防设施能尽快恢复正常运行。对于严重损坏的消防

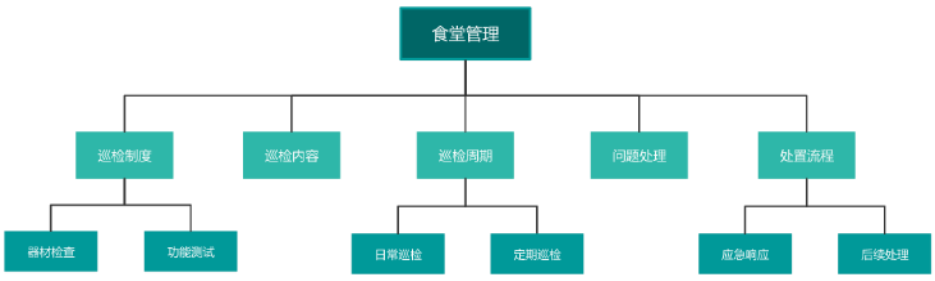
器材或设施，会及时进行更换，保证其能满足消防安全要求。在维修或更换过程中，会严格按照相关标准和规范进行操作，确保工作质量。同时，会对维修或更换的过程进行监督，确保工作顺利进行。



维修与更换安排

（3）复查与验收

维修或更换完成后，会对处理结果进行复查与验收，确保问题得到彻底解决。复查人员会按照巡检内容规划对处理后的消防设施进行再次检查，查看问题是否已经解决，消防设施是否能正常运行。对维修或更换的部位进行重点检查，确保其质量符合要求。在验收过程中，会严格按照相关标准和规范进行评估，确保消防设施达到安全使用的条件。若发现仍存在问题，会要求专业人员继续进行处理，直到问题得到彻底解决。



（二）突发事件处置流程

1、事件应急响应

（1）报警与通知

当发生突发事件，如火灾、食物中毒等，现场人员应立即拨打报警电话，并通知食堂负责人和相关部门。在拨打报警电话时，要准确说明事件的类型、发生地点、严重程度等信息，以便救援人员能够快速到达现场。同时，及时通知食堂负责人和相关部门，让他们了解事件的情况，做好相应的准备工作。食堂负责人在接到通知后，会迅速组织人员进行应急处置，协调各方资源，确保应急工作的顺利进行。相关部门在接到通知后，会根据事件的情况，提供必要的支持和帮助。



人员疏散与救援

（2）启动应急预案

根据事件类型，立即启动相应的应急预案，组织人员进行应急处置。若发生火灾，会立即启动火灾应急预案，组织人员疏散、灭火等。若发生食物中毒事件，会启动食物中毒应急预案，对中毒人员进行救治、调查原因等。在启动应急预案后，会明确各人员的职责和任务，确保应急工作有序进行。具体措施包括：安排专人负责疏散人员，确保人员安全；组织人员进行灭火

或救治工作，减少损失；及时向上级部门报告事件情况，接受指导和支持等。

（3）现场指挥与协调

食堂负责人或指定的现场指挥人员应迅速到达现场，进行指挥与协调，确保应急处置工作有序进行。现场指挥人员会根据事件的情况，制定合理的应急方案，指挥人员进行疏散、救援等工作。协调各方资源，确保救援工作的顺利进行。在指挥过程中，会及时了解事件的进展情况，调整应急方案，确保应急工作的有效性。同时，会与相关部门保持密切联系，及时获取支持和帮助。具体协调工作包括：调配救援设备和物资，安排人员进行救援和救治工作，与消防、医疗等部门进行沟通协调等。

2、人员疏散与救援

（1）疏散引导

组织人员按照预定的疏散路线，引导就餐人员和工作人员有序疏散到安全区域。在疏散过程中，会安排专人负责引导，确保人员能够快速、安全地疏散。引导人员会提醒人员注意安全，避免拥挤和踩踏事故的发生。同时，会对行动不便的人员提供帮助，确保他们能够顺利疏散。在疏散到安全区域后，会对人员进行清点，确保所有人员都已安全撤离。若发现有人员失踪或受伤，会及时组织人员进行寻找和救援。

（2）救援行动

对于受伤人员，及时进行救援和急救处理，并尽快送往医院治疗。在救援过程中，会安排专业的急救人员进行现场救治，对受伤人员进行初步的诊断和治疗。使用急救设备和药品，对伤口进行包扎、止血等处理。同时，会尽快联系医院，安排救护车将受伤人员送往医院进行进一步的治疗。在送往

医院的过程中，会确保受伤人员的安全，提供必要的护理和支持。若现场有其他需要救援的人员，也会及时进行救援，确保所有人员的生命安全。

（3）安全保障

在疏散和救援过程中，确保现场的安全，防止发生二次事故。安排专人负责现场的安全警戒，设置警示标志，防止无关人员进入现场。对现场的危险因素进行排查，如火灾现场的易燃物品、漏电情况等，及时进行处理。在救援过程中，确保救援人员的安全，提供必要的防护设备和支持。同时，对现场的交通进行疏导，确保救援车辆能够顺利通行。具体安全保障措施包括：安排专人进行巡逻，检查现场的安全情况；对危险区域进行隔离，防止人员误入；对救援设备和工具进行检查，确保其安全可靠等。

3、事件后续处理

（1）原因调查

事件发生后，组织相关人员对事件原因进行调查，查明事故原因和责任。成立专门的调查小组，对事件的各个环节进行详细的调查。收集相关证据，包括现场照片、视频、证人证言等，为调查提供依据。对事件的经过进行分析，找出导致事件发生的原因。确定责任人员，明确责任范围。在调查过程中，会严格按照相关程序和规定进行操作，确保调查结果的公正性和准确性。调查小组会向相关部门和领导汇报调查结果，为后续的处理提供参考。

（2）整改措施制定

根据调查结果，制定相应的整改措施，防止类似事件再次发生。针对事件发生的原因，提出具体的整改方案。对消防设施、食品安全等方面存在的问题进行整改，确保食堂的安全。加强人员培训，提高人员的安全意识和应

急处理能力。建立健全相关制度和流程，加强管理和监督。在制定整改措施时，会充分考虑实际情况，确保措施的可行性和有效性。整改措施会明确责任人和时间节点，确保整改工作能够按时完成。

（3）报告与总结

及时向招标方和相关部门报告事件处理情况，并对事件进行总结，吸取经验教训。在报告中，会详细说明事件的发生经过、处理情况、原因调查结果和整改措施等内容。确保招标方和相关部门能够全面了解事件的情况。对事件进行总结，分析事件中存在的问题和不足之处，总结经验教训。为今后的工作提供参考，避免类似事件的再次发生。同时，会将总结报告存档，以便后续查阅和参考。



（5）职业健康防护方案

（一）员工健康检查计划

1、定期健康体检安排

（1）入职健康检查要求

为保障食堂餐饮服务的安全与卫生，所有新入职员工都必须在入职前进行全面的健康检查。检查项目广泛，涵盖传染病筛查、身体机能检查等多个方面。只有检查结果完全符合国家规定的健康标准，且不存在任何影响餐饮服务工作的疾病，员工方可正式入职。

入职健康检查报告是员工入职的重要必要材料之一。会安排专人对这些报告进行严格审核和妥善存档，以便于后续的跟踪和管理工作。通过这种方式，可以从源头上确保员工的健康状况能够胜任餐饮服务工作，为广大就餐人员提供安全、健康的餐饮环境。

（2）特殊岗位健康复查

对于直接接触食品的岗位员工，如厨师、点心师等，其健康状况直接关系到食品安全。除了每年的定期体检外，每半年还将对他们进行一次针对性的健康复查。复查项目主要聚焦于肠道传染病、皮肤病等可能影响食品安全的疾病检查。

若复查结果出现异常情况，会立即暂停该员工的工作，并安排进一步的诊断和治疗。只有在员工康复且复查结果合格后，才会安排其重新上岗。这样做是为了最大程度地保障食品安全，避免因员工健康问题导致的食品安全事故发生。

2、健康档案建立管理

（1）档案信息动态更新

每次健康检查结束后，会及时将检查结果准确无误地录入员工健康档案，以此确保档案信息的及时性和准确性。若员工在工作期间出现健康问题或疾病，也会详细记录在档案中。

为保证档案的有效性和实用性，会定期对健康档案进行审核和清理，删除过期或无效的信息。具体如下：

1）安排专人负责审核工作，确保审核的专业性和准确性；

2）制定详细的清理标准，明确哪些信息属于过期或无效信息；

3）建立审核和清理的时间周期，保证工作的规律性和系统性。

（2）档案查询与使用规范

严格控制健康档案的查询和使用权限，只有经过授权的人员方可查阅员工健康档案。在查询和使用健康档案时，必须严格遵守相关的保密规定，坚决不得泄露员工的个人隐私信息。

健康档案主要用于员工健康管理和疾病防控工作，不得用于其他无关目的。如需将健康档案信息提供给第三方，必须经过员工本人的书面同意。具体规定如下：

1）明确授权人员的范围和职责；

2）制定详细的保密措施，确保信息安全；

3）建立第三方信息提供的审批流程，保障员工权益。

3、健康问题跟踪处理

（1）患病员工关怀措施

对于患病员工，会给予充分的关心和慰问，主动了解其生活和工作上的困难，并提供必要的帮助。例如，为员工提供就医指导、协助办理病假手续等。

会定期与患病员工进行沟通，详细了解其治疗进展和身体恢复情况，鼓励他们积极治疗，争取早日康复。具体关怀方式如下：

1）安排专人与患病员工保持联系，及时了解情况；

2）根据员工的实际需求，提供个性化的帮助和支持；

3）组织同事进行探望和鼓励，增强员工的康复信心。

（2）康复员工返岗安排

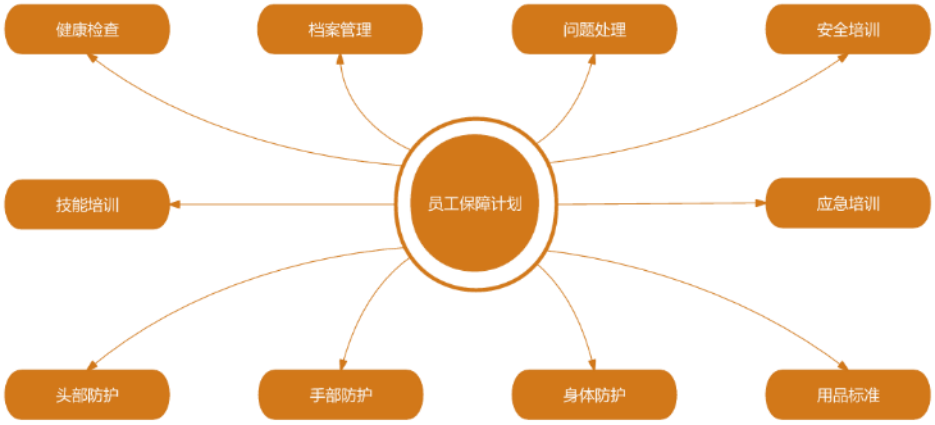
患病员工康复后，需提供医疗机构出具的康复证明。经审核确认后，会根据员工的身体状况和岗位需求，合理安排返岗工作。

为返岗员工提供必要的适应期，在适应期内适当减轻工作负担，并进行健康观察。如员工在适应期内身体状况良好，可逐步恢复正常工作。具体安排如下：

1）制定详细的适应期工作计划，明确工作内容和要求；

2）安排经验丰富的同事对返岗员工进行指导和帮助；

3）定期对返岗员工的健康状况进行评估，确保其安全过渡。



（二）安全操作培训体系

1、基础安全知识培训

（1）食品安全知识培训

在食品安全知识培训中，会详细讲解食品安全法规和标准，涉及食品原

材料的采购、储存、加工、销售等各个环节的安全要求。同时，会教导员工如何准确识别变质、过期食品，以及如何正确处理食品废弃物。

通过实际操作演示，向员工传授正确的食品加工和烹饪方法，避免交叉污染和食物中毒等问题的发生。具体培训内容如下：

1）介绍常见食品的变质特征和识别方法；

2）演示不同食材的正确加工和烹饪技巧；

3）讲解食品废弃物的分类和处理方式。

（2）消防安全知识培训

在消防安全知识培训里，会介绍火灾的成因、危害和预防措施，培训员工如何正确使用灭火器、消火栓等消防器材。同时，会组织员工进行火灾逃生演练，让员工熟悉火灾逃生路线和应急疏散方法。

还会讲解电气安全知识，包括如何正确使用电器设备、如何预防电气火灾等。培训员工识别电气设备的安全隐患，并及时报告和处理。具体培训安排如下：

1）展示不同类型火灾的特点和应对方法；

2）组织消防器材使用的实际操作练习；

3）开展电气安全隐患排查和处理的模拟训练。



火灾应急处理培训

2、岗位操作技能培训

（1）厨师岗位技能培训

厨师岗位技能培训将着重培训厨师如何根据不同的食材和菜品要求，选择合适的烹饪方法和调料。教导厨师如何精准掌握烹饪时间和火候，确保菜品的口感和质量达到最佳。

会培训厨师如何进行食品雕刻和摆盘，提高菜品的美观度和艺术性。同时，培训厨师如何合理利用食材，减少浪费，提高经济效益。具体培训要点如下：

1）讲解不同食材的特性和烹饪适配性；

2）演示各种菜品的雕刻和摆盘技巧；

3）传授食材合理利用和成本控制的方法。



厨师岗位技能培训



服务员岗位技能培训

（2）服务员岗位技能培训

服务员岗位技能培训将注重培训服务员如何礼貌待客、热情服务，以及如何正确引导顾客就座和点菜。会教导服务员如何妥善处理顾客的投诉和建议，提高顾客满意度。

培训服务员如何进行餐具的清洗和消毒，如何保持就餐环境的整洁和卫生。同时，培训服务员如何应对突发情况，如顾客晕倒、火灾等，确保顾客的生命安全。具体培训内容如下：

1）规范服务员的言行举止和服务流程；

2）传授投诉处理和顾客满意度提升的技巧；

3）开展突发情况应急处理的模拟演练。

3、应急处理能力培训

（1）食物中毒应急处理培训

食物中毒应急处理培训将让员工学会如何识别食物中毒的症状和特征，以及如何及时报告和处理食物中毒事件。会教导员工如何对中毒人员进行急救，如催吐、洗胃等。

培训员工如何保护现场，配合相关部门进行调查和处理。同时，培训员

工如何对食品原材料和加工过程进行追溯，找出食物中毒的原因。具体培训步骤如下：

1）介绍常见食物中毒的症状和急救方法；

2）演示现场保护和证据收集的方法；

3）讲解食品追溯和原因排查的流程。

（2）火灾应急处理培训

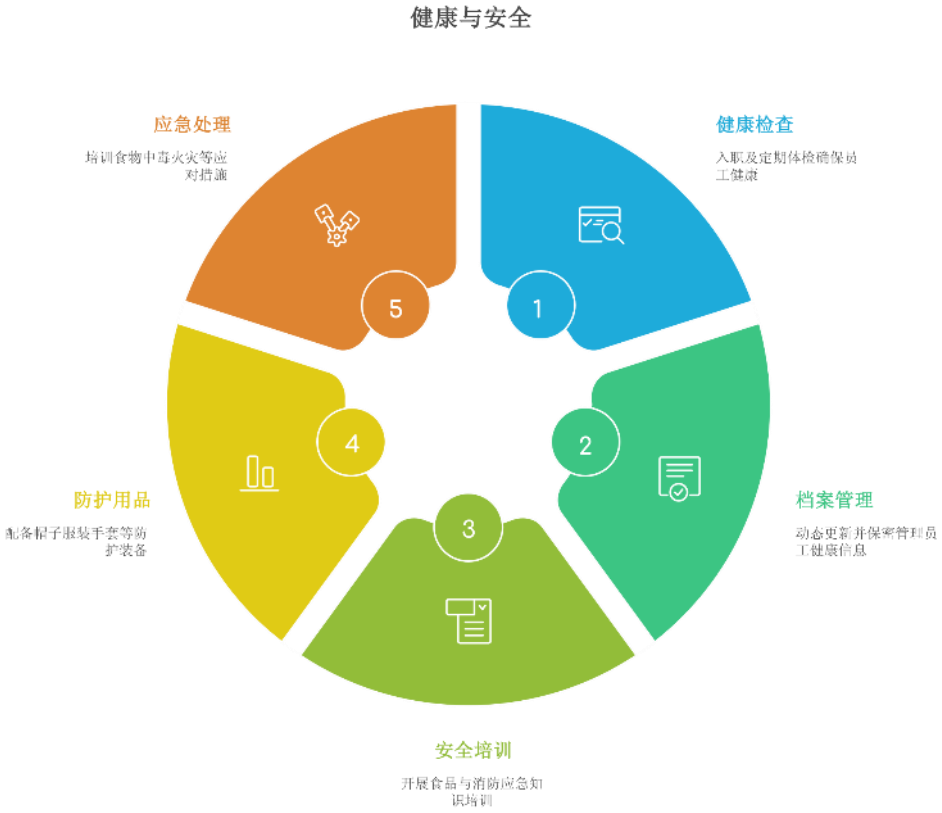
火灾应急处理培训将使员工掌握如何在火灾发生时迅速报警和疏散人员。会教导员工如何使用灭火器和消火栓进行灭火，如何组织人员进行自救和互救。

培训员工如何对火灾现场进行保护，配合消防部门进行灭火和救援工作。同时，培训员工如何对火灾原因进行调查和分析，吸取教训，防止类似事故的再次发生。具体培训内容如下：

1）传授火灾报警和疏散的正确流程；

2）组织灭火器和消火栓使用的实际操作训练；

3）讲解火灾现场保护和原因调查的方法。



（三）防护用品配备标准

1、头部防护用品配备

（1）普通工作帽要求

普通工作帽应采用轻便、透气的材料制作，款式要符合餐饮行业的卫生要求。它应能够完全覆盖头发，有效防止头发外露，避免头发掉入食品中，保障食品安全。

工作帽需要定期进行清洗和消毒，保持干净整洁的状态。如果工作帽出现损坏或污染的情况，应及时进行更换，以确保其防护效果和卫生标准。

（2）隔热帽性能标准

隔热帽应具有良好的隔热性能，能够有效阻挡高温辐射，保护员工头部免受高温伤害。其材质应符合相关的安全标准，无毒、无味、无刺激性，确保员工的健康和安全。

隔热帽要佩戴舒适，不会影响员工的正常操作和视线。同时，需要定期对隔热帽进行检查和维护，确保其隔热性能和安全性始终处于良好状态。

2、手部防护用品配备

（1）一次性手套使用规范

一次性手套应选用符合食品安全标准的材质，确保无异味、无破损。在佩戴一次性手套前，员工应先洗手并擦干，以保证手部的清洁卫生。

一次性手套在接触不同的食品或进行不同的操作时应及时更换，避免交叉污染。使用后的一次性手套应放入指定的垃圾桶内，不得随意丢弃，以防止污染环境和传播病菌。

（2）橡胶手套清洁保养

橡胶手套应定期进行清洗和消毒，可使用专用的清洁剂和消毒剂进行清洗。清洗后，要晾干并妥善保管，以延长手套的使用寿命。

如果橡胶手套出现破损或老化现象，应及时更换。同时，应根据工作需要选择合适的橡胶手套型号和厚度，以确保防护效果和操作的便利性。

3、身体防护用品配备

（1）工作服款式要求

工作服应采用轻便、透气的材料制作，款式要符合餐饮行业的卫生要求。它应能够完全覆盖身体，防止皮肤外露，减少污染食品的风险。

工作服需要定期进行清洗和消毒，保持干净整洁。若工作服有损坏或污染，应及时更换。具体要求如下：

1）选择易清洗、耐用的面料；

2）设计合理的款式，方便员工活动；

3）建立工作服更换和清洗的管理制度。

（2）隔热服性能标准

隔热服应具有良好的隔热性能，能够有效阻挡高温辐射，保护员工身体免受高温伤害。其材质应符合相关的安全标准，无毒、无味、无刺激性，保障员工的健康。

隔热服要穿着舒适，不会影响员工的操作和活动。同时，需定期对隔热服进行检查和维护，确保其隔热性能和安全性。具体措施如下：

1）采用优质的隔热材料；

2）设计符合人体工程学的款式；

3）制定隔热服检查和维护的计划。

（四）人员配备

1.项目经理经验能力

致：上海市松江区机关事务管理局、上海市松江区政府采购中心

我公司 上海朝府城餐饮有限公司 （投标人全称）受贵公司邀请参与本次贵方组织的 松江区机关事务管理局餐饮服务 （项目名称） 310117000250901132122-17269362 （项目编号） 1725-W00003614，1725-W00003615 （预算编号） SJJCZB2025027 （代理机构内部编号）项目招标采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺在本项目配备的项目经理具有主持同类项目管理经验，具备组织、协调、指导等综合管理能力，熟悉餐饮项目的运营。

特此承诺！

投标人（公章）： 上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

2.岗位配置

致：上海市松江区机关事务管理局、上海市松江区政府采购中心

我公司 上海朝府城餐饮有限公司 （投标人全称）受贵公司邀请参与本次贵方组织的 松江区机关事务管理局餐饮服务 （项目名称） 310117000250901132122-17269362 （项目编号） 1725-W00003614，1725-W00003615 （预算编号） SJJCZB2025027 （代理机构内部编号）项目招标采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺在本项目人员岗位配置、持证情况满足如下采购需求：

服务人员配备：建议总人数不少于 55 人。其中：经理 1 名，高级厨师 4 名（其中厨师长 1 名），中级厨师 6 名（其中 1 名兼冷菜厨师），高级面点师 1 名，中级面点师 4 人，切配工 4 名，服务员领班兼食品安全员 1 名（承担食品安全管理并监管设备作业安全管理），宴请服务员 12 名，普通服务员 13 名，洗菜工 9 名。

一中心餐饮服务人员岗位安排表

序号	岗位名称	人数
1	项目经理	1
2	厨师长/高级厨师	1
3	高级厨师	3
4	中级厨师（其中 1 名兼冷菜厨师）	6
5	高级面点师	1

5	中级面点师	4
6	切配工	4
7	服务员领班兼食品安全员	1
8	宴请服务员	12
9	服务员	13
10	洗消工	9
合计		55

（二）项目要求

1、服务人员要求

（1）投标人需提供项目经理、厨师长名单及相关资格证书及证明材料。

（2）从业人员必须持有有效身份证和健康证，非本市户籍人员必须持有暂住证，年龄不得超过国家规定的范围（宴请服务员年龄在 18 周岁至 35 周岁，女性服务员身高在 1.6 米以上）。厨师类人员必须持有本人餐饮相应等级证书，并且从事本行业三年以上。投标人承诺派驻团队人员符合机关工作人员的政审要求（无犯罪记录）。

（3）项目经理：专科或以上学历，并具有三年以上餐饮管理经验，对生产过程的支持性保证也要承担监管责任，发现问题及时与所在物业或维保单位联系，对食堂设备保养、环境保洁、管线安全、文明供餐用餐都负起监管责任。包括设备异常、瓷砖剥落、墙壁有裂缝，下水道堵塞、灭蟑螂，灭蚁灭蝇灭鼠等都应及时发现，通知并督促物业管理部门或维保单位及时予以处理，作好记录。如果上述问题影响到食堂正常运行，应作为重大事项报告采购人。

（4）中标方必须按照招标方要求，保证合同期间岗位人数的满员。

（5）中标人根据采购人工作需要，需安排一名厨师 24 小时值班（住宿食堂）。

2、职责范围

（1）采购人负责食品采购、仓库管理、食品卫生质量监督、伙食价格标准确定、机关工作人员满意度反馈和财务管理。

（2）采购人有权对中标人工作人员的个人行为进行监督，并建议中标人对不符合要求的人员进行调换。

（3）中标人必须按劳动法的规定聘请和管理员工（所有员工必须由采购人确认后方可上岗），确定其工资报酬，同时对自己的员工实行奖罚和解聘，同时必须按月按实缴纳相应的社保费用。

（4）中标人应接受采购人主管部门的监督、指导、检查和考核。

（5）中标人协助采购人搞好成本核算和食谱制定。

（6）中标人每月向采购人提供一份真实的员工工资发放表和社保缴纳表以及食堂管理人员值班表、各岗位值班表、培训计划表。

特此承诺！

投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

3.临时任务

致：上海市松江区机关事务管理局、上海市松江区政府采购中心

我公司 上海朝府城餐饮有限公司 （投标人全称）受贵公司邀请参与本次贵方组织的 松江区机关事务管理局餐饮服务 （项目名称） 310117000250901132122-17269362 （项目编号） 1725-W00003614，1725-W00003615 （预算编号） SJJCZB2025027 （代理机构内部编号）项目招标采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺如有安排加班或临时任务，能积极配合采购人做好有关后勤保障。

特此承诺！

投标人（公章）： 上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

4.人员流动

致：上海市松江区机关事务管理局、上海市松江区政府采购中心

我公司 上海朝府城餐饮有限公司 （投标人全称）受贵公司邀请参与本次贵方组织的 松江区机关事务管理局餐饮服务 （项目名称） 310117000250901132122-17269362 （项目编号） 1725-W00003614，1725-W00003615 （预算编号） SJJCZB2025027 （代理机构内部编号）项目招标采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺项目人员服务期限内每季度稳定率保持 80%以上。

我公司承诺在合同期内，为减少人员的流动性，确保服务质量，我公司承诺项目人员服务期限内每季度稳定率保持 80 以上。

若我公司有幸成为本项目中标人，我公司承诺按照采购人要求，承诺合同期间岗位人数的满员。

特此承诺！

投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

5. 责任保险

致：上海市松江区机关事务管理局、上海市松江区政府采购中心

我公司 上海朝府城餐饮有限公司 （投标人全称）受贵公司邀请参与本次贵方组织的 松江区机关事务管理局餐饮服务 （项目名称） 310117000250901132122-17269362 （项目编号） 1725-W00003614，1725-W00003615 （预算编号） SJJCZB2025027 （代理机构内部编号）项目招标采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺将购买足额的雇主责任险和公众责任险；

特此承诺！

投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

6.无犯罪记录承诺

致：上海市松江区机关事务管理局、上海市松江区政府采购中心

我公司 上海朝府城餐饮有限公司 （投标人全称）受贵公司邀请参与本次贵方组织的 松江区机关事务管理局餐饮服务 （项目名称） 310117000250901132122-17269362 （项目编号） 1725-W00003614，1725-W00003615 （预算编号） SJJCZB2025027 （代理机构内部编号）项目招标采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺派驻团队人员符合机关工作人员的政审要求（无犯罪记录）。

特此承诺！

投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

（五）组织机构设置和管理制度

1.组织机构设置

致：上海市松江区机关事务管理局、上海市松江区政府采购中心

我公司 上海朝府城餐饮有限公司 （投标人全称）受贵公司邀请参与本次贵方组织的 松江区机关事务管理局餐饮服务 （项目名称） 310117000250901132122-17269362 （项目编号） 1725-W00003614，1725-W00003615 （预算编号） SJJCZB2025027 （代理机构内部编号）项目招标采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺管理机构设置规范，能提供相关管理流程规范文件、制度。

特此承诺！

投标人（公章）： 上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

2. 管理制度

用于支撑餐饮管理服务开展的业务管理制度是否完备，能否保障本项目顺利实施。

致：上海市松江区机关事务管理局、上海市松江区政府采购中心

我公司 上海朝府城餐饮有限公司 （投标人全称）受贵公司邀请参与本次贵方组织的 松江区机关事务管理局餐饮服务 （项目名称） 310117000250901132122-17269362 （项目编号） 1725-W00003614，1725-W00003615 （预算编号） SJJCZB2025027 （代理机构内部编号）项目招标采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺用于支撑餐饮管理服务开展的业务管理制度是否完备，能保障本项目顺利实施。

特此承诺！

投标人（公章）： 上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

（六）服务承诺和考核方法

1.服务质量指标能够完全满足采购文件各项要求承诺

致：上海市松江区机关事务管理局、上海市松江区政府采购中心

我公司 上海朝府城餐饮有限公司 （投标人全称）受贵公司邀请参与本次贵方组织的 松江区机关事务管理局餐饮服务 （项目名称） 310117000250901132122-17269362 （项目编号） 1725-W00003614，1725-W00003615 （预算编号） SJJCZB2025027 （代理机构内部编号）项目招标采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺本项目各项服务质量指标能够完全满足采购文件各项要求如下：

附件：项目采购需求

一、项目概述

项目名称	松江区机关事务管理局餐饮服务
采购内容	松江区机关事务管理局餐饮服务采购，共划分为 2 个包件： 包件一：松江区办公中心餐饮服务 包件二：松江区中山中路 38 号院（第二办公中心）餐饮服务
服务期限	2026 年 1 月 1 日至 2027 年 12 月 31 日
采购预算	本项目采购预算金额 1724.28 万元，具体详见《投标人须知前附表》。

二、项目需求及技术要求

包件一：松江区办公中心餐饮服务

（一）项目概况

1、基本情况

（1）采购人平均每天就餐人数约为 1300 人次左右（其中早餐 300 人次，午餐 900 人次，晚餐 100 人次）。

（2）采购人食堂共有三层，总面积 4158 平方米，一层后区为餐饮原料储存加工区，二层为快餐供应区、3 个包房，1 个自助餐区、有效餐位 280 席，三层为快餐供应区、5 个包房，有效餐位 200 席。

（3）保洁区域：4 号楼楼内保洁（含电梯轿厢）由餐饮公司负责。

2、服务约定

地址：松江区园中路 1 号 4 号楼

对象：办公中心各单位及中心外部分机关事业单位全体干部职工

内容：（1）工作日早、中、晚工作餐；

（2）小餐厅自助餐；

（3）部分会议的自助用餐或快餐；

（4）办公中心政府部门各类接待用餐保障；

（5）节假日供餐；

（6）配合食堂做好举办机关美食节、时令节气送美食活动；

（7）特色服务：根据机管局要求，每年重大节日提供自制卤菜外卖服务；每个工作日中午根据采购人要求提供自制点心外卖；端午节自制棕子外卖等。

方式：（1）早点以面食、稀饭、点心等为主（不少于 10 个品种）；

（2）午餐以快餐和面食为主，特色窗口每天提供特色菜；

（3）晚餐以快餐为主；

（4）快餐以十菜（三大荤三小荤四蔬菜）两汤一水果进行自选。

3、服务人员配备：建议总人数不少于 55 人。其中：经理 1 名，高级厨师 4 名（其中厨师长 1 名），中级厨师 6 名（其中 1 名兼冷菜厨师），高级面点师 1 名，中级面点师 4 人，切配工 4 名，服务员领班兼食品安全员 1 名（承担食品安全管理并监管设备作业安全管理），宴请服务员 12 名，普通服务员 13 名，洗菜工 9 名。

一中心餐饮服务人员岗位安排表

序号	岗位名称	人数
1	项目经理	1
2	厨师长/高级厨师	1
3	高级厨师	3
4	中级厨师（其中 1 名兼冷菜厨师）	6
5	高级面点师	1
5	中级面点师	4
6	切配工	4
7	服务员领班兼食品安全员	1
8	宴请服务员	12
9	服务员	13
10	洗消工	9
合计		55

（二）项目要求

1、服务人员要求

（1）投标人需提供项目经理、厨师长名单及相关资格证书及证明材料。

（2）从业人员必须持有有效身份证和健康证，非本市户籍人员必须持有暂住证，年龄不得超过国家规定的范围（宴请服务员年龄在 18 周岁至 35 周岁，女性服务员身高在 1.6 米以上）。厨师类人员必须持有本人餐饮相应等级证书，并且从事本行业三年以上。投标人承诺派驻团队人员符合机关工作人员的政审要求（无犯罪记录）。

（3）项目经理：专科或以上学历，并具有三年以上餐饮管理经验，对生产过程的支持性保证也要承担监管责任，发现问题及时与所在物业或维保单位联系，对食堂设备保养、环境保洁、管线安全、文明供餐用餐都负起监管责任。包括设备异常、瓷砖剥落、墙壁有裂缝，下水道堵塞、灭蟑螂，灭蚁灭蝇灭鼠等都应及时发现，通知并督促物业管理部门或维保单位及时予以处理，作好记录。如果上述问题影响到食堂正常运行，应作为重大事项报告采购人。

（4）中标方必须按照招标方要求，保证合同期间岗位人数的满员。

（5）中标人根据采购人工作需要，需安排一名厨师 24 小时值班（住宿食堂）。

2、职责范围

（1）采购人负责食品采购、仓库管理、食品卫生质量监督、伙食价格标准确定、机关工作人员满意度反馈和财务管理。

（2）采购人有权对中标人工作人员的个人行为进行监督，并建议中标

人对不符合要求的人员进行调换。

（3）中标人必须按劳动法的规定聘请和管理员工（所有员工必须由采购人确认后方可上岗），确定其工资报酬，同时对自己的员工实行奖罚和解聘，同时必须按月按实缴纳相应的社保费用。

（4）中标人应接受采购人主管部门的监督、指导、检查和考核。

（5）中标人协助采购人搞好成本核算和食谱制定。

（6）中标人每月向采购人提供一份真实的员工工资发放表和社保缴纳表以及食堂管理人员值班表、各岗位值班表、培训计划表。

3、设施、设备的使用

（1）采购人提供食堂经营必须的场地、设备、设施无偿给中标人使用（具体设施设备请现场勘察），中标人在使用中应保持场地、设备、设施的整洁和完好无损，合同到期后归还采购人。期间，如无因中标人人为损坏需维修和更换而产生的费用由采购人承担。

（2）碗、筷、汤匙及低值易耗品等全部由采购人提供。餐具年损耗率控制在20%以内，超出部分的费用由中标人负责。

4、管理要求

（1）食品卫生及安全

中标人必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》，《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》,《中华人民共和国消防法》,《中华人民共和国安全生产法》等各项国家及地方的法规。

（2）环境卫生

A.中标人必须保证经营场所（包括操作区和就餐区）环境整洁。并接受

采购人及本地区卫生监督部门检查考核，如发生食物中毒事件必须及时整顿整改并接受处罚。

B.中标人根据上海市垃圾分类条例，做好垃圾全程分类工作，并有义务指导管理区域内员工做好日常垃圾分类工作。

（3）服务质量

中标人必须做到供应品种丰富，菜肴质量好，服务态度佳，不断推出适合机关人员口味的新菜谱和各种主食。

（4）资产管理

A.中标人对采购人提供的各类设备设施有妥善保管和爱惜使用的责任。

B.中标人签署合同时应对现有设备设施进行验收。

C.服务过程中发现设备设施故障应立即报修。

D.遗失、人为损坏或因使用不当导致设备提前报废的，中标人须按折旧价的 20%--90%进行赔偿。

5、能源管理

（1）做到安全使用能源，同时要定期收集、统计并分析水、电耗能情况和原因报采购人。

（2）根据必要、节俭等要求制定节能计划，供采购人参考。

（3）本着制度完善、精打细算的原则，结合食堂资源能源利用的减量化、精细再利用要求，通过重要设备综合再利用、节约使用资源率、原料利用率等方式降低成本。

6、投标要求

（1）投标人必须按照人员配备和工作量，测算每年人员费用（包括缴

金、加班费等）及管理费和税金，投标单位报价以两年合同年限的总价为投标标的（附每年的服务费用），并考虑服务期内国家和上海市政策性调整、人工工资、福利、物价浮动等因素，提出详细的投标报价表和完整的管理方案进行投标。正常情况下，合同期内服务费用以中标价为准，不再作调整。

办公中心投标方在投标时应考虑办公中心食堂“两会”、“全会”等会议接待，食堂提供大型自助餐，投标方需增加人员，投标方需将加班费计入投标总价中。

（2）合同期内，为减少人员的流动性，确保服务质量，承诺项目人员服务期限内每季度稳定率保持 80 以上。

（3）为做好餐饮服务保障，增强广大干部职工的幸福感、获得感，投标方要丰富菜肴品种，做好菜肴质量及营养搭配,提供两周每日不同菜单和图片。

（4）上述仅为本项目主要任务、要求或标准，涉及除食材采购外食材验收、保管、清拣、切配、烹制、分售、工具和餐具洗消、餐后收尾、清场等食堂内部工作过程，不能理解为完整、详细的全部工作，投标人应根据自己的管理经验，结合本项目实际情况进行投标。

三、其他要求

（1）目标：采购人通过引进投标人以建立一个双方满意且达到服务行为规范化、伙食结构营养化、质量规范标准化、卫生安全制度化的新型食堂。

（2）要求：社会化餐饮单位必须按采购人要求进行服务，如有违反，采购人有权取消其服务资格，并给予经济处罚或诉诸法律。

（3）模式：由采购人统一管理、社会化餐饮单位用工。合同期内，接

受采购人综合考核，如遇服务满意率达不到 85 分以上的，采购人有权给予经济处罚或诉诸法律责任。

（4）中标人必须按照采购人要求，承诺合同期间岗位人数的满员。

（5）中标人每月向采购人提供培训计划表和考勤情况表（以双方确定的工作岗位排班表为基础进行考勤），如缺勤每月累计达到十五天以上的，采购人将按中标书及合同相应的条款中的计算口径，在每季度付款时扣除超过十五天以外的相应的费用（包括人员工资、缴金及其它费用）。安排员工休年假，不列入上述的缺勤考核，但事先应报采购人备案。

（6）厉行节约的宣传与管理

①配合采购人做好各类节俭、节约、杜绝浪费的宣传工作。

②做好食品制作、加工过程的管理，避免各类原材料、调味料的人为浪费。对可再次利用的原材料制定相应的使用计划，报采购人审核。

③应自觉遵守和宣导《机关食堂反浪费食品工作指南》GB/T42967-2023 要求、监督食品浪费行为。

（7）投标人应制定各类突发事件的应急预案及措施，包括但不限于临时停电停水、食物中毒、用气、消防安全等情况。如遇突发公共卫生事件，投标人需配合采购人，结合本项目实际情况，做好人员管理、人员补位、制定应急预案、增加项目点公共场所消杀次数等。

（8）承诺购买足额的雇主责任险和公众责任险。

（9）本合同在履行期间遇合同主体发生变化，致使合同无法继续履行，中标人需原则同意终止合同，双方应本着友好协商的原则，妥善协商、解决相应事宜。

四、服务期间考核主要内容

1、附件一：《食堂月度工作考核表》

2、附件二：《食堂季度工作满意度测评表》

附件一：

食堂月度工作考核表

20 年 月 日

序号	项目	考核内容	标准分	考核标准	得分	备注
一	服务行为（18分）	1. 按规定穿带工作服、帽，佩带口罩、手套，并保持整洁，女工头发应束于工作帽内，男工不留长发、长鬓角，不蓄胡子、不留长指甲，不涂指甲油，不带戒指等饰品	4	现场抽样，每发现1人违反规定，扣1分。		
		2. 餐厅、售卖窗口、宴请服务人员应做到仪表规范、整洁，自然，文明用语，礼貌待人	4	现场抽样，每发现1人违反规定，扣1分。		
		3. 不在公共场所及操作间吸烟，不面对食品打喷嚏、咳嗽及其他不卫生行为	3	现场检查，发现1人次违反规定，本子项不得分。		
		4. 工作现场应配备消毒液，在进入烹饪、售卖工作间和接触直接入口食品之前应当用流动清水或消毒液洗手同时穿带工作服、帽、口罩、手套	3	现场检查，发现1人次违反规定，扣1分。		
		5. 在规定时间提供服务，并且在特殊情况时及时服务	4	未正点供应，发现1次扣1分。		
二	公共区域和厨房管理（42分）	1. 公共区域的地面、墙面、台面、栏杆、椅子、灯座、玻璃门、窗（除室外一面）等光亮整洁无明显积尘、手印、污渍、烟蒂、垃圾、无蜘蛛网；地毯无积尘	8	现场抽样，每发现1处违反规定，扣1分。		
		2. 卫生间空气流通，无异味；盥洗台面干净、整洁，无水渍；水龙头等光亮无锈斑；镜面无灰尘、污痕、水痕、手印；按时补充卫生纸、洗手液，定期消毒，有记录	4	现场抽样，每发现1处不符合规定，扣1分		
		3. 工作间内物品分类摆放，整洁有序	5	现场抽样，每发现1项违反规定，扣1分。		
		4. 遇下雪或下雨天，在大堂进出口铺设防湿防滑地毯并竖“小心防滑”告示牌，及时拖擦，无积水	4	未及时采取措施、未设立标识本子项不得分。		
		5. 炊事结束，应及时清理现场，调味品盖好，关闭然气开关，地面无垃圾、杂物、明显积水，水渠通畅	4	炊事结束后现场抽样，每发现1处不符合规定，扣1分。		
		6. 应当定期清理、清洗、维护食品加工贮存、陈列、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，确保正常运转和使用	4	现场抽样设备与设施，每发现1处不符合规定，扣1分。		
		7. 用与原料、半成品、成品的砧板、刀具案台、盆、筐、抹布及其他工具必须标志明显定位放置，分开使用，用后清洗，保持清洁，无异味；接触直接入口食品工具、设备应当在使用前进行消毒并记录	5	现场检查，发现1列不符合规定，扣1分。		
		8. 清洗池应有明显标识，餐饮器具、蔬菜、肉类和水产品应分池清洗，不混用水池	4	无标识本子项不得分，现场抽样，每发现1项违反规定，扣1分。		
		9. 餐饮器具使用前必须洗净消毒，消毒后及	4	现场抽样，每发现1列违反		

		时放入保洁柜待用，保持干净、无油腻、无积水，并保存相关消毒记录		规定，扣 1 分。		
三	菜肴质量及其他（40分）	1.制订周菜谱，菜肴搭配合理，饭菜、点心月月有翻新，打蔬荤菜勺要分开，量要均匀	2	现场验证，未做到每发现 1 处不符合规定，扣 1 分。		
		2.按规定对食品留样，不漏留；留样和样品处置应做好记录	3	现场检查 3 个月的食品留样记录，现场抽样，每发现 1 项违反规定，扣 1 分。		
		3. 人员管理情况	10	对不服从管理、调度、欺报瞒报不报行为及违反食堂管理规定的，本项不得分。人员流动，每流动 1 人扣 3 分		
		4.有明确的应急预案	3	未确定应急目标扣 1 分；未建立应急方案本项不得分。		
		5.工资发放和缴金符合合同要求	4	每月检查，除新进人员外，缺 1 人扣 1 分		
		6.到岗情况	8	每日检查，缺 1 人扣 1 分（公休、调休和病假三天以内的除外），发现值班人员缺岗、漏岗等情况，本项不得分。		
		7.项目部需对所有从业人员进行定时培训，每月有培训计划并落实，同时做好培训记录	6	无培训计划扣 2 分，无培训扣 2 分，无培训记录扣 2 分		
		8. 突发公共卫生事件防控要求	4	对公共卫生事件防控措施不到位、工作不落实的本项不得分。		
合 计						
考核部门意见		考核部门签名 年 月 日				
被考核单位意见		被考核单位签名 年 月 日				

注：1、为了确保松江区办公中心社会化单位的工作质量，结合《上海市市级机关后勤服务质量监督考核评价暂行办法》的有关内容，每月对服务单位的工作及运行状况进行考核。

2、考核不满 85 分扣 5000 元，低于 75 分扣 10000 元，一年内发生第二次扣 20000 元。

3、发生一般事故，包括各项安全事故、责任事故等，第一次扣 5000 元，一年内发生第二次扣 10000 元。发生重大事故，包括各项安全事故、责任事故等，第一次扣 20000 元，一年内发生第二次终止合同。

4、以上处罚皆在餐饮服务费中扣除。

附件二：

食堂季度工作满意度测评表

20 年 月 日

内容 / 单位	卫生			菜肴质量				服务质量			总评
	环境卫生	菜肴卫生	个人卫生	菜肴色香味	菜肴品种	菜肴搭配	菜肴新鲜度	服务态度	供应数量	规范操作	100
	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	
机关食堂											

注：1、每季度由办公中心驻进单位进行满意度测评；

2、考核不满 85 分扣 5000 元，低于 75 分扣 10000 元，一年内发生第二次扣 20000 元；

3、以上处罚皆在餐饮服务费中扣除。

特此承诺！

投标人（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 11 月 9 日

2.自身服务自查自纠的能力

一、自查自纠的核心能力

1、制度建设与执行

规范性文件：制定完善的餐饮服务管理制度（如采购流程、食品安全标准、成本控制等），明确岗位职责和操作规范。

动态更新：定期根据政策法规（如《食品安全法》《反食品浪费法》）更新内部制度，确保合规性。

2、食品安全管理

源头管控：检查供应商资质、食材验收记录、仓储条件（如温湿度监控）。

过程监督：核查加工流程（生熟分离、餐具消毒）、留样制度、从业人员健康证。

应急能力：建立食品安全事故预案，定期演练。

3、服务质量提升

满意度调查：通过问卷调查或座谈会收集干部职工意见（菜品口味、营养搭配、服务态度）。

问题台账：建立问题清单，明确整改责任人和时限，跟踪闭环管理。

4、廉洁风险防控

采购透明化：推行公开招标、电子采购平台，避免“暗箱操作”。

成本审计：定期核查食材损耗、经费使用，防止铺张浪费或虚报冒领。

5、数字化管理

智慧监管：利用信息化系统（如明厨亮灶、库存管理软件）实现数据留痕和动态监控。

数据分析：通过餐饮大数据（人均消费、剩餐率）优化供餐方案。

二、提升自查自纠能力的措施

1、常态化检查机制

每日巡检（卫生、设备安全）、月度专项检查（食品安全）、年度综合评估。

采用“四不两直”（不发通知、不打招呼、不听汇报、不用陪同接待、直奔基层、直插现场）方式突击检查。

2、多维度监督体系

内部监督：设立纪检小组或内审部门，重点核查高风险环节。

外部监督：引入第三方机构评估，或邀请职工代表参与监督。

3、培训与考核

定期组织食品安全、服务礼仪、廉政教育等培训。

将自查自纠结果纳入绩效考核，与奖惩挂钩。

4、整改与反馈

对发现问题分类处理（立行立改、限期整改、制度修订）。

公开整改结果，接受群众评议，避免形式主义。

三、常见问题与改进方向

1、问题示例：

食材采购流程不规范，存在廉政风险；

菜品重复率高，职工满意度低；

食品留样制度执行不严格。

2、改进建议：

引入“阳光采购”平台，实现全程可追溯；

聘请营养师优化菜单，定期轮换菜品；

安装监控设备，强化留样抽查。

机关事务管理局需通过制度完善、技术赋能、全员参与构建长效自查自纠机制，重点防范食品安全、服务质量、廉洁风险三大问题，最终实现餐饮服务的规范化、精细化、智能化管理。同时，可参考其他地区优秀案例（如中央国家机关食堂“智慧餐饮”模式）持续优化。

3.考核机制办法的管理、检查、验收奖惩机制

一、管理架构与权责体系

1、三级管理架构

决策层：由后勤保障处牵头成立膳食管理委员会，每季度召开专题会议，审议菜单制定、供应商准入、食品安全整改等重大事项，形成会议纪要并公示。

执行层：设立膳食管理办公室，配备专职食品安全员（持国家中级食品检验师资格）及投诉处理专员，实行 AB 岗双人负责制。

基层执行：后厨划分为原料预处理区（温度 10℃）、烹饪区（智能温湿度监控）、成品暂存区（独立温控）、餐具消毒区（紫外线臭氧双杀菌）及留样室（48 小时全程监控）。

2、网格化管理

将餐厅划分为 6 个责任网格，每个网格配置：

1 名食品安全督导员（每日巡检并记录温控数据）；

2 名标准化操作员（执行 SOP 流程）；

1 台智能监管终端（实时上传食品留样图像）；

1 套应急物资柜（含过敏原应急包、防滑警示牌等 8 类物资）。

二、全流程标准化考核机制

（一）原料采购与存储考核

1、双盲采购制度

供应商匿名报价，采购小组综合评估价格、资质（近三年无违规记录）、检测报告（农残、兽药残留指标），引入第三方审计机构每半年核查流程。

2、食材溯源系统

肉类需提供屠宰场电子检疫章，水产品附带冷链运输温度记录，干货附第三方检测报告。

3、智能仓储管理

WMS 系统实时监控库存，临期预警（距保质期 30 天自动提醒），冷冻库配备-35℃低温警报装置，干货库安装防虫雷达监测仪。

（二）加工操作规范考核

1、透明厨房工程

安装 42 寸监控屏幕(防遮挡支架),数据保存 90 天,每日 12:00-14:00、17:30-18:30 开放参观。

2、五分开原则

蔬菜清洗区（三级水池）、主副食加工区（独立操作台）、食品接触与非接触工具分柜存放、成品与半成品物理隔离（间隔 5 米）、员工更衣室与储物间分开。

（三）供餐服务管理考核

1、智慧供餐模式

部署智能餐线系统（菜品识别率 95%）、过敏原警示标签（自动打印）、餐盘重量检测仪（误差 5 克）、AI 菜品推荐系统（根据健康数据调整）。

2、双时段供餐

正餐时段（11:30-13:00、17:30-18:30）配备动态取餐柜（扫码领取、防串味设计）；

加餐时段(10:30-15:30)设置流动送餐车(真空保温箱保温 12 小时)。

三、质量安全控制与奖惩机制

（一）三级质检制度

1、厨房自查

每日操作结束后由班组长填写《食品安全日志》（含原料损耗率、加工温度、设备维护等 12 项指标）。

2、日常巡检

后勤处每周突击检查，使用 ATP 生物荧光检测仪（阈值 300RLU）、金属探测器（灵敏度 0.1mm）抽检。

3、第三方评估

委托 CMA 资质机构每月全项目抽检（菌落总数、重金属、兽药残留等 68 项指标），检测报告公示于餐厅电子屏。

（二）风险防控奖惩

1、四色预警系统

绿色（合格率≥98%）：每周通报；

黄色（合格率 90%-97%）：专项整改；

橙色（合格率 80%-89%）：临时停业整顿；

红色（合格率<80%）：永久退出供应商名单。

2、明厨亮灶升级版

安装 360 度旋转摄像头，设置顾客监督评分终端（评价结果与员工绩效挂钩），每月开展神秘顾客检查（占比≥20%）。

（三）奖惩措施

1、正向激励

设立食品安全专项奖（年度预算≥10 万元），考核结果与供应商续约、人员晋升直接挂钩。

2、负向约束

实行红黄牌警示制度，连续两次黄牌停业整改；

年度淘汰率：供应商≥15%，员工≥5%。

四、应急管理与持续改进

1、四级应急预案

日常应急（食物中毒）：15 分钟内疏散人员；

中级应急（群体不适）：30 分钟内调集 120 资源；

高级应急（重大污染）：1 小时内封闭区域并消杀；

特级应急（公共卫生事件）：配合疾控部门流调溯源。

2、定期演练

每月设备故障应急演练（冷藏柜断电处置）；

每季度食品安全事故模拟演练（含舆情应对）；

每半年跨部门联合演练（消防、医疗、公安联动）。

五、附则

1、本办法自发布之日起施行，由机关事务管理局负责解释，每两年修订一次。

2、各单位可制定实施细则，报管理局备案。