

合同号: ZXY-SSK-2026-001

食堂餐饮服务保障合同

合同编号:

甲方: 江苏省中西医结合医院

乙方: 南京小菜一碟快餐管理有限公司

甲、乙双方根据江苏省中西医结合医院食堂社会化托管服务项目(项目编号: JSZC-320000-SNZX-G2025-0237)招标结果和招标文件的要求,经协商一致订立本合同,以便共同遵守。

一、管理模式

1.经营期间,膳食餐及营养餐等全部收入归甲方所有。

2.乙方负责为甲方提供职工膳食餐、接待餐、节日活动、住院病人营养餐及陪客餐等服务。

3.甲方负责每月支付乙方人力成本费及管理费,并承担经营所产生的水费、电费、煤气费、蒸汽费。

4.甲方负责餐具、厨具、座椅、厨房设备等的添置及餐厅经营所需的办公用品支出(如打印开餐单复印菜单、打印机、墨盒、宣传所需硬件设施等,不含乙方自身经营管理所需办公用品支出如电脑、人员体检费、复印健康证、社保资料、入职资料、宣传所需印刷等),经营期间的厨房设备维修工作由甲方负责,但因乙方操作不当或人为损坏的维修费由乙方负责。物品的申购及设备维修由乙方提出申请,甲方审核同意后再进行采购及维修。若因乙方未及时通知或未采取止损措施导致食堂无法营业,乙方应按人民币1000元/天的标准向甲方赔偿损失,直至恢复营业之日止。

5.甲方负责选择有实力的配送公司并按照乙方提供的清单采购食品原材料,食品原材料的数量和质量验收由甲方负责并制作进货查验记录。查验记录的保存期限不得少于合同期限。

6.乙方负责公司自身经营管理所需办公用品支出及员工服装、鞋帽等费用支出,确保膳食服务工作的良好运营。

7.仓库管理由甲方、乙方共同负责日常管理,做好出入库的工作。乙方应当按照保证食品安全的要求贮存食品,定期检查库存食品,及时清理变质或者超过保质期的食品,乙方使用变质或者超过保质期的食品是严重违约行为,甲方可以解除合同并追究乙方的违约责任,造成其他损失,乙方应一并予以赔偿。

8.乙方须按照《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国劳动法》等法律规定与员工

合同号: ZXY-SSK-2026-001

签订正式的劳动合同或雇佣合同,乙方需将签订劳动合同的复印件交给甲方备案。乙方应严格执行南京市相关劳务报酬管理等相关法律法规,及时发放工资及缴纳社保等,不得拖欠。如有违反相关规定,一切法律责任(包括但不限于人工成本、经济补偿、赔偿、诉讼相关费用等)由乙方承担,与甲方无关。

9.乙方工作人员的就餐由甲方免费提供,乙方当天在岗员工的工作餐13:00或18:00前必须按员工餐指定品种用餐,13:00或18:00后可选择职工餐未售卖的菜式,标准为甲方职工餐5元以内菜式,一荤一素。

10.乙方需按照甲方要求,对食堂岗位人员进行优化配置,总人数不超过57人;人员工资待遇按双方约定的岗位薪酬标准执行,甲方按乙方每月到岗实有人数核定向乙方支付,由乙方据实支付人员工资。

11.乙方每月15日前提供月考勤记录,甲方审核后按实支付。甲方不定期抽查在岗人数、参保名单真实性。参保人员除年休假、工伤、事假等外,每月上班天数应符合法定标准。一经查实乙方提供虚假在岗或参保名单,甲方有权扣除与虚报人数对应金额的管理服务费,同时按人民币1000元/次的标准向乙方收取违约金;情节严重构成犯罪的,甲方有权移交司法机关处理。

12.员工考勤采取人脸考勤机进行考勤,乙方负责提供人脸考勤机,并承担除设备运行电费外的所有相关费用(包括但不限于设备采购费、安装费、维修费、系统服务等);乙方应于每月末向甲方提交考勤表,甲方有权不定期抽查考勤记录真实性。

二、甲方管理责任

- 1.协助乙方解决合理合法经营中遇到的问题。
- 2.对餐厅的卫生、消防安全以及食品的质量、数量、价格等进行监督。
- 3.每月由甲方牵头、乙方配合,共同向全院职工和住院病人开展膳食餐、营养餐满意度调查。
- 4.每月对乙方上月的服务进行质量考核(考核细则另行制定),考核结果需经双方指定负责人签字确认。

三、乙方管理目标和质量要求

1.管理目标

1.1 乙方必须按照《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品生产许可管理办法》《食品经营许可和备案管理办法》《食品生产经营监督检查管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等相关

法律法规、制度及政策,通过规范的管理流程和严格的内部监察机制来确保高标准的食物卫生安全。

1.2 乙方必须通过有效的服务提高医院员工餐及病员营养餐的服务质量,达到并维持较高的满意度。

1.3 乙方必须通过有效的成本控制流程以减少各类成本支出。

1.4 乙方必须通过完善的管理体制和专业的人员,减少医院管理层在餐饮方面的精力投入。

1.5 乙方不得在工作场所内利用甲方食材加工私自外卖,不得自带食材加工外卖或私自带走甲方食材。一经发现,甲方有权按单次人民币1000元标准收取违约金,情节严重的可单方解除合同。

2.管理质量要求

2.1 乙方须按星级酒店的管理标准为甲方的职工膳食餐、住院病人营养餐、接待餐、会议供餐提供星级管理、制作、服务。乙方须提供具体的服务标准及方案。

2.2 乙方全部员工要按星级酒店的标准进行专业素质培训,以优质的服务进行规范化管理,做到礼貌待客、微笑服务,关心每一位医务人员和病人,对病人的饮食要求做好跟踪服务,将优质服务和爱心融为一体。

2.3 乙方须确保甲方早、中、晚餐的正常膳食供应,并根据需要提供送餐服务,对甲方提出的接待餐、会议供餐、手术过时餐等无条件服从,并按时、按质完成,保证饭热菜香。

2.4 乙方须严格执行国家食品安全法以及食品加工、销售、饮食卫生“五四制”和有关部门对餐饮业的有关规定,合理经营和守法经营。经营期间,确保无事故发生,如因乙方原因造成甲方的工作人员、病患、病患家属等人员食物中毒、火灾等事故发生,所有的法律责任和经济损失由乙方全部负责。

2.5 乙方在清洁餐具时,必须保证餐具干净卫生,卫生标准由甲方负责监督检查。

2.6 对甲方提供的厨房设施、设备要合理使用,妥善保管和维护,不得私自改变厨房布局,应当定期维护食品加工、贮存、陈列等设施、设备;定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施。

2.7 乙方提供的中餐、晚餐菜品单品数量不得少于15款,每7天对全部菜式进行一次更新,且1个月内每日菜单除固定主菜外,其他菜式不得重复。乙方需提前1周做好菜肴款式、试做、试尝、成本分析、定价等提交给院方职能部门审核后执行。

2.8 乙方要加强食品卫生、食品质量的管理,确保食品质量,所有原材料与制成品必须

合同号: ZXY-SSK-2026-001

符合食品卫生检疫标准。同时,必须接受防疫站、各级单位的卫生监督检查,并按检查结果进行整改。

2.9 乙方要加强节流管理,做到人离关水、关电、关气,杜绝长流水、长明灯、漏气等现象。爱护餐具、厨具、设备等,尽最大努力减少人为或自然损耗。乙方每月第一个工作日清点餐具、厨具并做好记录,甲方负责监督管理。如损耗过大需书面向甲方说明原因,发现浪费现象或管理不当导致的损耗过大,根据质量考核表予以扣分。

2.10 乙方要加强财务管理,严格按甲方财务制度执行,根据考核表予以考核。在保证制作质量的前提下,做到收支平衡略有盈余。

2.11 乙方管理团队需及时解决甲方营运中存在的问题,定期巡查甲方现场,营运总监需每月巡查一次,区域经理需每周巡查一次,安全监督管理部门需两周巡查一次,每次巡查需出具书面报告给甲方。

2.12 乙方行政总厨(厨师长)需每月推出4款以上新菜。

2.13 乙方现场管理关键岗位(项目负责人、服务经理、厨师长、点心主管、安全员、领班、主管、仓管、财务等)定期召开工作例会,每周需提供上周工作总结、存在的问题及困难、本周工作计划及需要甲方协调的问题等。

2.14 乙方需每月对员工进行1次以上的培训,并有书面培训资料及培训记录。乙方每年对关键岗位员工进行4次以上岗位相关工作培训,并提交培训记录及公司确认等相关资料。

2.15 乙方员工在我院工作期间发生一切事故、纠纷等由乙方负责,与甲方无关,所产生的自身、甲方或任何第三方人身损害或财产损失,均由乙方自行处理并承担相应责任,甲方因此而产生的损失或垫付的费用,甲方有权向乙方追偿。

四、供餐时间

1.全年无休,正常供餐时间:早餐:06:30-8:30、午餐:11:00-13:00、晚餐:16:30-18:30,如需更改供餐时间,以甲方书面通知为准。

2.工作日临时用餐、接待餐、会议餐等须通知乙方现场负责人。

3.非甲方造成的原因,乙方停止供餐一次或虽有供餐但严重不足的,视为乙方严重违约,不可抗力的因素除外。

五、供餐形式

乙方须向甲方提供职工膳食餐、住院病人营养餐、接待餐,并且向持就餐卡的院内职工提供其他服务(含节日活动、科室聚餐、各级单位的检查等服务)。

具体的岗位情况如下:

岗位		人数	每月工资（元）
食堂 工作 岗位	项目经理	1	13500
	厨师长	1	11000
	厨师	7	59500
	厨工	1	5400
	切配	8	32000
	蒸饭	2	10000
	面点主管	1	8500
	面点师	3	21000
	订餐领班	2	10400
	订餐/配送	9	37800
	前厅服务员	6	33000
	洗消	7	28000
	食品安全员	1	8000
	仓管	1	5500
	文员	1	5400
	小卖部收银员	1	4600
	风味小吃人员	4	30000
	西点师	1	8000
总院合计		57	331600

备注：人员配置要求

（1）本项目由乙方直接管理，不得转包、分包、挂靠。

（2）投标人须提供详细的人员配置方案、人员工资清单、各类费用明细等。

（3）项目负责人必须具备3年以上餐饮行业管理经验，1年以上日就餐3000人次以上项目的管理经验，全职驻点服务，工作天数不少于法定工作天数，不得同时兼任其他项目的管理。须提供近3年社保记录及 客户评价表。

（4）需配备中级以上食品安全管理员。

（5）为了保证甲方职工膳食餐及住院病人营养餐的烹饪技术服务质量，配合营养师将膳食餐和营养餐管理 好。厨师、点心师须具备两年以上从事餐饮业服务经验，厨师长要求持有高级厨师证（国家职业资格三级），具备3年以上管理厨房班组的经验。点心主管须持有高级点心师证，其余点心师要求持有点心师证，点心 部要求学徒不多于2人，需提供厨师证及点心

师证, 厨师长需提供近3年社保记录及客户评价表。

(6) 关键岗位(项目负责人、服务经理、厨师长、点心主管、食品安全员等)需持证上岗。

(7) 服务人员必须具有初中以上学历, 男55岁以下, 女50岁以下, 不得违规使用年龄不满18岁的童工。

(8) 所有服务人员必须持有有效的餐饮人员健康证。

(9) 病人配餐员要求形象好、能熟练运用服务用语, 掌握基本的沟通技巧

六、服务期限

1. 本项目服务期限为两年, 合同采取一年一签模式。第一年合同期满后, 经甲方考核合格的, 可续签下一年度合同; 考核不合格的, 甲方有权不再续签, 合同于第一年期满之日终止。

2. 本合同有效期自 2026 年 01 月 08 日起至 2027 年 01 月 07 日止。在本合同履行过程中, 医院因建设发展或政策需要, 可能对食堂进行拆除或者搬迁等改造工作, 及对经营模式进行改变, 甲方提前一个月书面通知乙方, 本合同提前终止, 双方对此互不承担违约责任, 乙方需配合甲方按照要求做好撤场、结算等善后工作, 对其聘用人员的善后处理由乙方自行负责, 与甲方无关。

七、服务费用及支付方式

1. 服务费用

1.1 食堂服务合同的总价(含税)为人民币肆佰陆拾柒万伍仟捌佰柒拾贰元整/年(¥467.5872万元/年), 其中员工工资为人民币叁佰玖拾柒万玖仟贰佰元整/年(¥397.92万元/年)。

1.2 合同总价为完成本项目所需的全部费用, 包含员工工资及管理费。员工工资含社保、公积金、体检费用、员工商业保险、加班费、住宿费用等, 甲方按乙方聘用员工的实际情况(包括考勤人数、岗位情况等)核定员工工资应发数; 管理费计算方法为: 每月总营业额(万元)*6%; 税率为6%。每月费用=(每月人员应发工资之和+实际每月营业额*6%)*1.06。

1.3 员工工资需严格按不低于合同各岗位级别薪酬标准发放(员工绩效考核扣分需注明), 乙方每月需提交发放工资清单及考勤记录给甲方审核。乙方须每月25日前发放上月员工工资, 如有拖延或未能按照不低于工资清单金额发放, 在下月考核评分中酌情扣分。乙方如故意降低员工工资, 从中提取利润或用于公司管理支出, 视为违约, 甲方有权终止合同。

2. 支付方式:

2.1 支付方式为按月分期付款。

合同号：ZXY-SSK-2026-001

2.2 每月乙方岗位编制报价表的核算：甲方根据乙方提供的人员工资银行流水、保险缴纳银行流水、住宿费用的付款凭证进行核算；福利（仅包括春节、端午节、中秋节按照180元/人/节标准发放）需要乙方提供发放凭证及发票当月报销。其余费用已包在合同总费用内，不进行核算报销流程。

2.3 所有人员需实名制，人员需和目前食堂岗位人员配备一致，在甲方审核后方可进行报销流程。乙方不得私自增减岗位人员，岗位人数由甲方确定，如需调整岗位人员，须经甲方同意后方可实施。

2.4 乙方完成当月人员管理服务后，甲方于次月5个工作日内完成考核评分表，双方核算当月费用后，乙方于每月10日前凭国家正式发票，向甲方申请付款，甲方收到发票并确认后，60日内结清上月所有款项。

八、违约责任

1.乙方未履行合同义务的，甲方有权向乙方发出《整改通知书》，乙方须限期整改；乙方累计收到三次《整改通知书》的，应当向甲方支付违约金人民币伍万元；若第三次整改期满后仍未达标，甲方有权单方解除合同。

2.如上述第三次《整改通知书》送达乙方之日起的7天内仍未整改的，则甲方可以单方面解除合同，且不再向乙方支付任何费用。

3.因乙方违约而被解除合同后，甲方有权要求乙方赔偿因此而带来的损失。

4.因乙方原因导致甲方终止合同时，甲方有权要求乙方赔偿因此而带来的损失。

5.乙方未经甲方同意擅自终止合同时，甲方有权要求乙方赔偿因此而带来的损失。

6.发生以下情况甲方有权即时终止合同，并有权要求乙方赔偿因此而带来的损失：

（1）乙方严重违反操作规程或管理制度，造成甲方重大经济损失或存在严重违约行为；

（2）乙方违反《食品安全法》的有关规定，造成食物中毒事故（经国家有关权威部门鉴定结果为准）；

（3）乙方违反消防安全操作规范，造成重大消防事故；

（4）乙方将项目转包、分包、挂靠；

（5）甲方每月对乙方进行考核，考核分数在80分（含）及以上为合格，乙方的考核分数低于80分的为不合格，被考评不合格的中标供应商需按照采购人要求进行整改，并提供书面分析报告及整改措施。若1年内累计3次月考核评分低于80分或1年内累计2次月考核评分低于70分或1年内1次月考核评分低于60分，甲方有权在第一年度服务期满不续签下一年度合同，相关损失由乙方自行承担（如在投标有效期内，甲方与乙方不续签合同的，乙方需配合甲方完成相

关交接手续)；

(6) 乙方违反甲方财务相关制度。

7. 由于乙方自身原因，导致合同无法继续履行，甲方有权终止合同，同时乙方还需赔偿人民币伍万元给甲方。

九、争议解决

因本合同引起的或与本合同有关的任何争议，双方应友好协商解决；协商不成的，任何一方均有权向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十、其他事项

1. 乙方保证持有餐饮服务许可证，并在许可范围内从事经营活动。本合同有效期内，不得发生许可证被吊销、无法续期等情况，否则本合同自上述事由发生之日起终止，甲方收取罚款人民币伍万元。乙方给甲方造成的损失，甲方仍有权追偿。

2. 本合同服务期结束后，乙方应根据相关规定，与甲方原服务公司完成人员相关资料交接工作。服务期满后，乙方退场前须依本合同约定，与甲方新服务公司完成交接工作。若乙方未按要求配合完成交接，应承担由此产生的全部经济损失及相应法律责任。

3. 合同到期或各种原因终止，若甲方未能及时确定新服务供应商，乙方应继续按原合同标准提供服务，续期最长不超过3个月，否则需承担由此而导致的全部经济损失及承担全部责任。续约期间，甲方有权随时通知乙方终止续期，通知送达后7日内乙方需完成撤场；乙方逾期撤场的，每逾期一口，按人民币1000元的标准向甲方支付违约金。

4. 服务期内，由于乙方服务引发的食品安全、消防、人员伤亡等大小事故（包括但不限于任何隐患、不良事件、舆论等），由乙方承担全部责任及费用。乙方应于本合同签订后30日内，投保保额不低于人民币100万元的公众责任险和食品安全责任险，保险期限覆盖本合同全部服务期及续期期间，且必须将甲方列为共同被保险人；乙方应于投保后5个工作日内将保险单复印件提交甲方备案；逾期未投保或投保保额不足的，甲方有权单方解除合同，并要求乙方支付违约金人民币伍万元。

5. 乙方提交虚假或不合法资料的，一经查实，造成的后果由乙方自行负责，同时应向甲方支付违约金人民币贰万元；若因此给甲方造成损失的，乙方除赔偿全部实际损失外，还需另行支付违约金人民币拾万元，甲方保留追究其他损失及法律责任的权利。

6. 本合同执行期间，乙方人员岗位薪酬标准按本合同约定执行；若遇政府发布的最低工资标准上调，乙方应按新标准对相应岗位工资进行调整，调整后增加的费用由乙方承担。

7. 有关附件是本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力，这些文件包括但

合同号：ZXY-SSK-2026-001

不限于：甲方的招标文件、乙方提供的投标文件、甲乙双方商定的其他文件。

8.本合同一式两份，甲乙双方各执一份，具有同等法律效力，经双方法定代表人或授权代表签字、单位盖章后生效。

附件：医药产品廉洁购销协议

食堂监管检查表（月度）

食堂年度考核表

财务管理制度

职工餐厅满意度测评表

病员满意度调查表

本页无正文，为签字盖章页。

甲方（盖章）：江苏省中西医结合医院

法定代表人（或委托代理人）：[Signature]

经办人：

通讯地址：南京市红山路100号

联系电话：[Number]



乙方（盖章）：

法定代表人（或委托代理人）：[Signature]

经办人：

通讯地址：

联系电话：

开户行：

账户：

签订日期：2026.2.10

签订地点：江苏南京



医药产品廉洁购销协议

甲方: 江苏省中西医结合医院

乙方: 南京小菜一碟快餐管理有限公司

为进一步加强行业行风建设,规范医药购销行为,防范商业贿赂及利益输送,营造风清气正、诚实守信、公平交易的购销环境,经甲乙双方协商,签订本协议:

一、甲方应当严格执行医药产品购销合同验收、入库制度,对采购医药产品及发票进行查验,不得违反有关规定进行合同外采购、违价采购或从非合规渠道采购。

二、甲方严禁接受乙方以任何名义、形式给予的回扣,不得将接受捐赠资助与采购挂钩。甲方工作人员及亲属严禁索要、接受乙方及其人员以任何名义、形式给予的回扣、礼品、礼金和财物,严禁参加其安排、组织或者支付费用的宴请、旅游、健身、娱乐等活动。被迫接受乙方钱物的,应予及时报告有关部门并退还;无法退还的,应上缴有关部门。

三、严禁甲方工作人员利用任何途径和方式,为乙方统计医务人员及临床科室有关医药产品的用量信息,或为乙方统计提供便利。

四、乙方不得以回扣、礼品、礼金、财物、宴请、旅游、健身、娱乐等方式影响甲方工作人员采购或使用医药产品的选择权,不得利用学术活动向甲方工作人员违规提供讲课、交通及食宿等费用。

五、乙方指定(被授权人) 潘继红 作为销售代表洽谈业务。销售代表必须在工作时间到甲方指定地点联系商谈,不得到住院部、门诊部、相关科室等诊疗区域推销医药产品,不得在指定地点外拜访、约见甲方相关负责人及工作人员,并提供任何礼品、财物等。

六、乙方如违反本协议,一经发现,甲方有权单方面终止双方现有购销合同,并向上级主管部门报告。因乙方违反本协议造成合同终止所致的甲方损失及其他不良后果由乙方承担。

七、本协议作为医药产品购销合同的重要组成部分,与购销合同一并执行,具有同等的法律效力。

八、本协议一式两份,甲、乙双方各执一份,自双方签字(盖章)之日起生效。

甲方(盖章): 江苏省中西医结合医院

乙方(盖章): 南京小菜一碟快餐管理有限公司

法定代表人(或委托代理人)

法定代表人(或委托代理人)

经办人签名:

经办人签名:

2026年2月10日

2026年2月10日

食堂月度监管检查表（考核方案）

检查区域：

检查组长：

检查人员：

记录人：

检查项目	序号	分值	标准要求	评分	存在问题及整改意见
前场卫生（25分）	1	5分	食品安全管理制度上墙(3分)；从业人员健康证上墙（2分）		
	2	5分	人员晨检情况(5分)		
	3	5分	保持个人卫生习惯良好，工作时穿戴干净、整洁、无油渍的工作服（2分）；各餐间、售饭间工作人员戴口罩及工作帽（2分）；不在工作区域吸烟、吃零食，不随地吐痰（1分）。		
	4	5分	售饭间花色品种在营业范围内。（5分）		
	5	5分	窗口内明码标价（2分）；菜价牌齐全（2分）；标识清楚（1分）		
后场卫生（45分）	6	2分	做好防盗管理工作，非本食堂工作人员进出后场有盘查、有登记。（2分）		
	7	8分	墙面、瓷砖面无蜘蛛网无吊灰（3分）；沟道清洁（3分）；柜体表面干净，手摸无油渍（2分）		
	8	5分	清洗、切配、烹调、销售等各工序食品盛放容器摆放规范（2分）；不能直接置于地上（3分）		
	9	5分	烹饪间炊餐工具清洗干净，摆放整齐（2分）；垃圾桶内套垃圾袋，周围清洁无外溢，及时加盖（3分）		
	10	5分	烹饪时生、熟食品原料分开摆放（1分）；成品、半成品分开摆放（1分）；地面清洁干净，无积水无油渍（3分）		
	11	2分	个人衣物、鞋、帽不得堆放在操作间内（2分）。		
	12	10分	冰箱、冰柜存放食物生、熟分开，荤、素分开，成品、半成品分开，且标识清楚（3分）；冰箱、冰柜内无厚霜、无异味、无污渍（3分）；食物上架整齐有序摆放，用保鲜膜包裹或保鲜盒盛装（2分）；冰箱内无有色塑料袋，无腐烂、变质、过期食物（2分）		
	13	8分	食品留样有记录、有签名（2分）；留样重量每份不低于100克，留样保存时间不少于48小时（3分）；留样标识规范完整，留样冰箱干净、整洁（2分）		

西医药

库房管理 (30分)	14	6分	严格执行《餐饮业食品索证管理规定》，明确向供方提出产品合格证明（2分）；检验检疫合格证明（2分）；购物凭证（发票、收据、供货清单、信誉卡等）等索证资料要求（2分）	
	15	4分	采购人员与库房保管员每天要逐一核对每笔进货原料，进货原料要清洁、新鲜、无异味，原料的品名、数量、质量必须相符（2分）；库房保管员要做好每笔干货进货的台帐记录工作，即使当天进货当天用完，也需要记录（2分）	
	16	8分	食品入库房贮存应分类、分库、分区、分架存放（3分）；离地隔墙10公分以上（3分）；摆放整齐，并及时标识货位卡（2分）	
	17	2分	定期包装要包装完好，并标注名称、保质期、厂名、厂址、产地、生产日期等信息。（2分）	
	18	2分	强碱、强酸等化学用品、洗涤用品统一存放，不得与食品存放在同一货架。（2分）	
	19	8分	库房要通风、干燥、整洁（2分）；有防虫、防霉、防潮、防蝇、防鼠等措施（3分）；地面干净，无蜘蛛网（3分）	
合 计				

责任人签名：

检查日期： 年 月 日

江苏省中西医结合医院

食堂年度考核表				
时间： 年 月 日				
序号	分类	项目	得分	备注
1	基本情况 (20分)	1、餐厅执行主管部门任务情况（10分）		
		2、食品生产过程符合情况（5分）		
		3、餐厅员工健康证件齐全，执行《劳动合同法》，规范劳动用工，外聘员工的签约率100%（5分）		
2	设备设施 (5分)	医院固定资产设备是否妥善保管完好（5分）		
3	满意度考核 (75分)	1、职工、患者满意度测评（35分）		
		2、日常考核（30分）		
		3、投诉及处理情况（10分）		
总分		100		

财务考核制度

	考核内容	考核标准
岗位职责	充值抽查	要求充值钱款数目, 人员姓名, 身份证都要核对正确无误方可办理充值。办卡、退卡、补卡人员姓名, 身份证要核对清楚, 方可办理业务
	开具收据抽查	开具的收据, 必须注明收款人、日期、经济业务内容、数量、资金额、填制人等。 退款时开具负数收据联, 原盖章收据联收回, 上交财务。收据要按顺序使用, 各联要一次复写, 各栏内容要真实、准确、完整。 填错的收据要逐联标明“作废”字样, 完整保存各联, 统一装订。 不得有撕毁, 损坏, 产生缺号, 断号情况的发生。任何单位和个人不得转借、转让、代开收据; 不得使用拆本收据。每本收据做汇总, 汇总数值要准确无误。经理审核无误签字。
江苏	备用金实地盘点	定期和不定期盘点。备用金, 病员卡, 职工卡数目要正确。长款上缴, 短款补齐, 不以长补短
	上缴充值款抽查	要求及时准确, 上缴钱款与电脑系统数一致。
	报表抽查	每日需将职工充值表, 病员充值表, 病区送餐收入汇总表送交膳食科财务处。数目正确, 不得变造, 伪造报表。
	复核抽查	要求公司经理对充值员每日所交数据, 所写收据复核无误后签字。
	送餐数台账抽查	送餐数量与每日发放数量需一致, 简历台账备查。
	物料领用	出入库现场验收, 所有保单都需我院和乙方公司甲乙双方两人及以上人员共同签字。
	内控考核	需按月提供依照公司制定的内控财务制度进行检查及抽查的台账。
江苏	备用金实地盘点	定期和不定期盘点。备用金, 病员卡, 职工卡数目要正确。长款生缴, 短款补齐, 不以长补短
	上缴充值款抽查	要求及时准确, 上缴钱款与电脑系统数一致。
	上缴送餐现金抽查	要求及时准确, 上缴钱款与病区送餐收入汇总表数目一致
	报表抽查	每日需将职工充值表, 病员充值表, 病区送餐收入汇总表送交膳食科财务处。数目正确, 不得变造, 伪造报表。
	复核抽查	要求公司经理对充值员每日所交数据, 所写收据复核无误后签字。
	送餐数台账抽查	送餐数量与每日发放数量需一致, 简历台账备查。
	物料领用	出入库现场验收, 所有保单都需我院和乙方公司甲乙双方两人及以上人员共同签字。
	内控考核	需按月提供依照公司制定的内控财务制度进行检查及抽查的台账。
工作质量	工作质量及效果	不在工作中出现失误, 给其他环节人员带来影响。

职工餐厅满意度测评表

测评对象：

测评地点：

测评方式：现场测评

测评时间：

5/3

项目 \ 结果	满意	不满意
口味		
价格		
卫生		
服务		
膳食环境		
意见及建议		

江苏省中西医结合医院

合同号: ZXY-SSK-2026-001

病员饮食满意度调查表

病区: 床号: 姓名: 日期:

病员同志:

您好! 为了解食堂的饮食服务质量, 以便进一步改进工作, 满足大家的需求。特发此调查表, 请在“□”里打“√”, 谢谢!

1. 您对食堂提供的饭菜价格满意吗?

☐ 满意 ☐ 一般 ☐ 不满意, 理由_____

2. 您对食堂提供的饭菜品种搭配满意吗?

☐ 满意 ☐ 一般 ☐ 不满意, 理由_____

3. 您对食堂提供的饭菜口味满意吗?

☐ 满意 ☐ 一般 ☐ 不满意, 理由_____

4. 您对食堂提供的饭菜软硬程度满意吗?

☐ 满意 ☐ 一般 ☐ 不满意, 理由_____

5. 您对食堂提供的饭菜卫生状况满意吗?

☐ 满意 ☐ 一般 ☐ 不满意, 理由_____

6. 您对配餐员的服务态度满意吗?

☐ 满意 ☐ 一般 ☐ 不满意, 理由_____

7. 您对送餐时间满意吗?

☐ 满意 ☐ 一般 ☐ 不满意, 理由_____

8. 您对我们菜品更新情况满意吗?

☐ 满意 ☐ 一般 ☐ 不满意, 理由_____

9. 请您留下对食堂整体服务的其他意见? 我们会及时有效地改进。

江苏

西医院