

滨海县陈涛镇人民政府食堂服务项目合同

项目名称：滨海县陈涛镇人民政府食堂服务项目

项目编号：JSZC-320922-HHXX-G2025-0003

甲方：（买方）滨海县陈涛镇人民政府

乙方：（卖方）江苏苏膳膳食集团有限公司

甲、乙双方根据滨海县陈涛镇人民政府食堂服务项目公开招标的结果，签署本合同。

一、合同内容

1.1 标的名称：滨海县陈涛镇人民政府食堂服务项目

1.2 标的质量：合格

1.3 履行时间（期限）：一年（试用期 3 个月，经甲方考核，试用期某一个月考核低于 70 分或一年内累计 3 个月考核低于 70 分，甲方有权终止合同）

1.4 供餐要求：

1.4.1 职工用餐（就餐人数约 100 人）：

（1）用餐时间（工作日）：早餐：7:30—8:30；中餐 11:30—12:30；晚餐：18:00—18:30；周末及节假日按甲方要求，无条件配合（周末及节假日用餐人数提前一天通知）

（2）乙方必须确保甲方的开饭时间，于开饭时间前 10 分钟准时将饭菜放在柜台；

（3）基本套餐标准：

早餐：3 种主食任选（包含但不限于炒饭、面条、水饺、馄饨等）、豆浆、鸡蛋、蔬菜、粗粮、2 个小菜；

中餐、晚餐：2 个全荤、1 个半荤、2 个蔬菜、1 个汤、1 个水果、1 个酸奶以及米饭等，同时根据季节变化适时安排面食、炖煮菜肴、凉拌菜肴等餐品。每周尽可能多地提供不同的菜品；

（4）菜品前后两日不得重复；

1.4.2 公务餐：公务餐分为公务工作餐和公务接待餐。

1.4.3 员工早餐/午餐/晚餐采用固定搭配模式供应。乙方须提供上述品种足够的份量确保职工均能享用。

员工工作餐采用分餐制，公务工作餐和公务接待用餐一般采用桌餐。

1.5 履行地点：陈涛镇人民政府

1.6 剩余物资交接

1.6.1 经甲方确认，上一承包单位现存于食堂的未使用完毕物资（包括但不限于大米、面粉、食用油等），经三方共同清点核价，作价人民币捌仟元整（¥8000.00）。

1.6.2 乙方应于本合同生效后5个工作日内，将上述物资款项人民币捌仟元整（¥8000.00）支付至甲方指定账户

账户信息：

账户名称：滨海县陈涛镇财政和资产管理办公室

开户行：滨海农商银行陈涛支行

账号：3209221601201000021082

1.6.3 甲方收到乙方支付的物资款项后，应在5个工作日内将该款项全额转付予上一承包单位，并监督完成物资交接。自款项付清之日起，前述物资所有权转移至乙方，乙方须自行承担物资保管及使用责任。

1.6.4 乙方接收物资时应对其质量、数量进行确认，如有异议须在交接时书面提出；逾期未提出则视为认可物资状态。

二、合同金额

2.1 本合同金额为（大写）：伍拾伍万陆仟零捌圆整（556008元）人民币。

2.2 合同价格包括但不限于人员费用（工资、福利、培训、社会保险等）、食材等原材料采购费用、服务所用设备工具购置及维修费用、服务所用材料消耗费用、管理费用、利润、税金、政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等一切费用。乙方报价已充分考虑项目完成的政策性调整、各种市场价格的浮动等因素造成的价格变动，项目完成期内的合同价格不作调整。甲方不再支付其他任何费用。

2.3 付款方式：按采购确定的中标价分月结算，乙方开具有效发票，甲方在收到乙方发票后十个工作日内汇入乙方账户；

考核金：甲方有权每月组织对乙方服务项目进行考核，考核分值取所有参评人数均值，考核内容详见附件《食堂服务月考核表》，当满意度低于80分时，甲方扣除乙方当月服务费2000元；当满意度在70分以下时，甲方扣除乙方当月服务费5000元，乙方按扣除后的金额开具有效发票向甲方结算。试用期某一个月考核低于70分或一年内累计3个月考核低于70分，甲方有权单方面终止合同。

公务餐：公务餐分为公务工作餐和公务接待餐。公务工作餐，餐标40元/人；公务接待餐，餐标60元/人-100元/人。公务餐根据甲方实时通知正常开展，不计入中标价，每月

独立核算。

三、技术资料

3.1 乙方应按招标文件规定的时间向甲方提供服务的有关技术资料。

3.2 没有甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或任何合同条文、规格、计划、图纸、样品或资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围。

四、知识产权

4.1 乙方应保证甲方在使用、接受本合同服务（包含与服务相关的货物）或其任何一部分时不受第三方提出侵犯其专利权、版权、商标权和工业设计权等知识产权的起诉。一旦出现侵权，由乙方负全部责任。

五、产权担保

5.1 乙方保证所交付的服务（包含与服务相关的货物）的所有权完全属于乙方且无任何抵押、查封等产权瑕疵。

六、履约保证金

6.1 乙方交纳人民币 50000 元作为本合同的履约保证金。

（备注：不得超过合同金额的 10%，甲方应当对 AA 评级及以上政府采购乙方（需提供信用管理部门备案的第三方信用报告）免收履约保证金或降低履约保证金缴纳比例。）

6.2 确需收取履约保证金的，履约保证金的缴纳形式：

6.2.1 乙方应当以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交履约保证金。依据《关于在全省政府采购领域推行电子履约保函（保险）的通知》，鼓励乙方自愿使用电子履约保函（保险）代替缴纳履约保证金。

6.2.2 如以履约保函（保险）形式缴纳履约保证金，乙方可通过政府采购电子履约保函（保险）平台（www.jsdzbh.com）在线申请履约保函（保险）。

6.3 合同履行结束后，甲方应及时退还交纳的履约保证金。

6.4 履约保证金的退还：

6.4.1 方式：退还至投标人缴纳履约保证金的账户。如为保函，在到期时自行失效。

6.4.2 时间：验收合格且甲方收到发票后 30 日内。

6.4.3 条件：按合同要求全部履约完成并经甲方验收合格，且甲方收到乙方出具的发票。

6.4.4 不予退还情形：

除不可抗力情况外，投标人出现下列情形之一的，其履约保证金，招标人将视情节决定不予退还或部分不予退还。

(1) 乙方无正当理由拒绝签订合同的，或者在签订合同时向甲方提出附加条件或者更改合同实质性内容要求的；

(2) 乙方不履行与甲方订立的合同的；

(3) 乙方所供货物或服务不符合招标文件规定要求的；

(4) 乙方采取欺骗、弄虚作假方式投标的或与其它投标人串通投标的；

(5) 乙方将合同内容转包、违法分包的；

(6) 乙方故意捏造事实或伪造证明材料，进行虚假恶意投诉或反映的。

6.4.5 逾期退还的违约责任：甲方逾期无故未退还履约保证金的，按中国人民银行同期贷款基准利率上浮 20%后的利率支付超期资金占用费，但因乙方自身原因导致无法及时退还的除外。

七、合同转包或分包

7.1 乙方不得将合同标的转包给他人履行。

7.2 乙方不得将合同标的分包给他人履行。

7.3 乙方如有转包或未经甲方同意的分包行为，甲方有权解除合同。

八、双方的权利和义务

8.1 甲方的权利和义务

8.1.1 甲方有权监督乙方是否严格按合同要求和标准服务。如乙方提供的伙食出现卫生和质量问题或出现其他违反合同约定的情况，甲方可书面提出警告；

8.1.2 甲方提供厨房、餐厅全套的厨房设备、餐用具，乙方每月对设施设备进行盘存，若需添置设备，由乙方提出申请，经甲方同意后指定专人采购，费用由甲方承担；如因乙方操作等原因导致的遗失、损坏，费用由乙方负责。鉴于甲方食堂运行至今，现有餐厨具已满足正常供餐需求，如乙方出于便利本方工作人员，需额外添置其他餐厨具，应首先向甲方提出申请并开列清单，甲方同意后方可自行购置，双方合同解除后，乙方自行处置这些便利性餐厨具，甲方不负责回收。

8.1.3 甲方负责承担食堂所用的水、电、绿化环境布置费，甲方置办成功后交于乙方，后期产生的乙方应做好节能管理，如有浪费情况，甲方有权监管与考核。

8.1.4 甲方有权对乙方的配菜、营养搭配、伙食质量、卫生状况及服务水平进行全面监

督考核。

8.2 乙方的权利和义务

8.2.1 乙方负责食堂的日常管理，严格按甲方的餐饮标准和合同约定提供服务，确保食品安全卫生符合要求，应绝对保持饭菜卫生，不提供隔夜饭菜和变质食品。

8.2.2 乙方应有严格的管理制度，实施餐饮管理体系，有规范的操作流程，按规定做好食品留样；各类人员有培训、考核实施计划。

8.2.3 乙方应在保证伙食和服务质量的前提下，自行与其工作人员签订劳动合同，支付劳动报酬，按规定办理和缴纳社保；甲方与乙方提供服务人员之间无劳动关系。乙方应自行组织员工进行管理、培训、安全教育，在服务期间，如发生任何人身安全事故、财产损失、劳资纠纷的，均由乙方或乙方人员自行负责，与甲方无涉；在托管期内如发生安全生产、食物中毒等事件由乙方承担全部行政、刑事、民事法律责任，对甲方造成损害的甲方有权向乙方追偿；同时甲方有权单方决定解除本合同。

8.2.4 乙方负责食堂厨房、餐厅等整个环境的清洁卫生，做好厨具、餐具、食材的清洁和消毒工作，确保无卫生死角并做好相关清理记录。

8.2.5 食堂工作人员需统一着装上岗，注意个人卫生，符合卫生要求和操作规范，必须具备健康证方可上岗，并且须每年体检一次，着装费与体检费由乙方承担。对不适应工作需求的食堂管理人员及其员工乙方应及时调整。如甲方认为该员工不能胜任本职工作的，必须调整。

8.2.6 乙方应对员工进行岗位职责和安全教育，加强岗位责任考核。因管理不当、违规操作发生设备损坏及其他安全事故等对甲方造成损失的，乙方应承担相应的赔偿责任。

8.2.7 乙方在合同期内不得改变食堂经营场地建筑结构，不得随意变更水电、煤气管路的走向，如有违规将处以罚金并责令恢复原状。如因业务需要必须进行场地装修的，必须报甲方同意后方可实施，并承担全部装修费用。

九、税费

9.1 本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

十、合同终止和解除

10.1 若因乙方原因引起食品卫生安全事故（依据每餐留样检测且经相关权威部门确认后），由乙方承担全部经济赔偿责任，甲方有权单方解除合同。

10.2 乙方提供的伙食出现卫生和质量问题或出现其他违反合同约定的，经甲方书面警

告两次后仍未改善的，甲方有权单方解除合同。

10.3 乙方应保证在本合同履行期间始终具有相应资质，具有法人身份，按期通过年检，否则甲方有权单方终止合同。

10.4 甲方有权每月组织一次对食堂卫生、烹调技术、服务质量等方面的现场检查和民意调查测评，甲方如调整考核标准，应提前书面通知乙方，按照甲方通知的标准对乙方开展考核。当满意度低于 80 分时，甲方扣除乙方当月服务费 2000 元；当满意度在 70 分以下时，甲方扣除乙方当月服务费 5000 元。试用期 3 个月，经甲方考核，试用期某一个月考核低于 70 分或一年内累计 3 个月考核低于 70 分，甲方有权单方解除合同。（考核表详见附件）

10.5、关于终止合同：

10.5.1 合同提前解约情况：甲乙双方如果提前终止或解除合同的，必须提前 60 天书面通知对方，并取得对方书面同意。

10.5.2 合同到期后不续约情况：必须提前 30 天书面通知对方，取得到对方书面同意后无须承担相关责任。

10.5.3 自动续约情况：如合同到期前 30 天未通知对方解除的，视为自动续约。

十一、违约责任

11.1 甲方无正当理由拒绝接受乙方提供服务的，甲方向乙方偿付拒绝接受服务合同价款总值 5% 的违约金。

11.2 甲方无故逾期验收和办理合同款项支付手续的，甲方应按逾期付款总额每日千分之六向乙方支付违约金。

11.3 乙方逾期提供服务的，乙方应按逾期提供服务合同总额每日千分之六向甲方支付违约金，由甲方从待付合同款项中扣除。逾期超过约定日期 10 个工作日不能提供服务的，甲方可解除本合同。乙方因逾期提供服务或因其他违约行为导致甲方解除合同的，乙方应向甲方支付合同价款总额 5% 的违约金，如造成甲方损失超过违约金的，超出部分由乙方继续承担赔偿责任。

11.4 乙方所提供服务的标准不符合合同规定及招标文件规定标准的，甲方有权拒绝接受服务，并可单方面解除合同。

十二、不可抗力事件处理

12.1 在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可

延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

12.2 不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

12.3 不可抗力事件延续 120 天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

十三、解决争议的方法

13.1 双方在签订、履行合同中所发生的一切争议，应通过友好协商解决。如协商不成，由甲方住所地人民法院管辖。

十四、合同生效及其它

14.1 合同经双方法定代表人或授权委托代理人签字并加盖单位公章后生效。

14.2 本合同未尽事宜，遵照《民法典》、《政府采购法》有关条文执行。

14.3 《食堂服务月考核表》和《服务内容及要求》作为本合同不可分割的组成部分，与合同正文条款具有同等法律约束力。

14.4 本合同正本一式两份，具有同等法律效力，甲方、乙方各执一份。

甲 方：

地 址：

法定代表人：

联系电话：



乙 方：

地 址：

法定代表人：

联系电话：18168188195



签订日期：2025 年 5 月 14 日

合同附件 1：食堂服务月考核表

食堂服务月考核表				
测评时间： 年 月 日				
序号	考核项目	分数	分值	情况说明
1	按时开餐，按规章制度作息，服务态度良好，岗位分工明确		10	
2	工作人员服装干净整洁，并按规定佩戴口罩、帽子等相关护具后打菜		10	
3	按菜单提供，三餐做好保温工作，规定就餐时间内无供应冷饭冷菜情况		10	
4	食材新鲜，无腐败变质食品、无隔夜菜肴		10	
5	营养搭配合理，色香味形较佳		10	
6	餐后水果或酸奶新鲜、无腐烂或未按要求存放		10	
7	餐具清洗干净，并消毒后再予以使用，货架桌面干净整洁，无过期食品		10	
8	餐厅用餐环境卫生整洁，食堂内部地面、水池、下水道按规定清洁，保持整洁		10	
9	食堂周围环境地面保持整洁，垃圾桶处按规定摆放		10	
10	严格执行食品卫生制度，按规定进行食品留样		10	
总 分			100	
备注：				

服务内容及要求

一、服务内容

1、职工用餐：

(1) 用餐时间(工作日)：早餐：7:30—8:30；中餐 11:30—12:30；晚餐：18:00—18:30；周末及节假日按甲方要求，无条件配合（周末及节假日用餐人数提前一天通知）

(2) 乙方必须确保甲方的开膳时间，于开膳时间前 10 分钟准时将饭菜放在柜台；

(3) 基本套餐标准：

早餐：3 种主食任选（包含但不限于炒饭、面条、水饺、馄饨等）、豆浆、鸡蛋、蔬菜、粗粮、2 个小菜；

中餐、晚餐：2 个全荤、1 个半荤、2 个蔬菜、1 个汤、1 个水果、1 个酸奶以及米饭等，同时根据季节变化适时安排面食、炖煮菜肴、凉拌菜肴等餐品。每周尽可能多地提供不同的菜品；

(4) 菜品前后两日不得重复；

(5) 菜单送审：食堂每周五下午 5 点前，将下一周供应的餐食列单报党政办审核，审核调整后由政务领导签字后执行。

二、服务要求

(一) 基本要求

1、员工早餐/午餐/晚餐采用固定搭配模式供应。乙方须提供上述品种足够的份量确保职工均能享用。公务工作餐和公务接待用餐一般采用桌餐，员工工作餐采用分餐制。

2、乙方在每周五前草拟出下周菜单送甲方审核，周五公布下周菜单，如甲方职工对菜式不满，须提前一天通知乙方更换，乙方须尽力解决，若因客观原因不能更改，乙方须立即反馈给甲方。

3、乙方必须严格遵守《食品安全法》及相关法律法规，严把食品安全卫生质量关，乙方食堂管理必须符合卫生监督部门的相关要求。

4、乙方必须建立健全各类餐饮卫生管理制度和岗位责任制，加强从业人员的培训与管理，严把员工素质关，做到管理规范化、服务标准化，杜绝任何食品安全卫生责任事故的发生。若因乙方的原材料供应、食材加工制作、安全卫生等问题所引发的责任事故，一切

后果均由乙方负责。乙方项目负责人需具备足够的专业素养，为甲方提供优质的服务。

5、严格执行安全责任制和安全生产操作程序，如因违规操作导致安全生产事故的发生，一切后果由乙方承担。如因人为失职导致食堂设备设施损坏的，由乙方承担赔偿责任后追偿。

6、合同期间乙方对员工的安全负责，如因安全作业或安全预防措施不到位，造成的一切安全责任由乙方承担，与甲方无关。

7、乙方必须严格按照《民法典》及相关规定，规范用工及支付职工薪酬，必须符合本地最低工资标准和社会保险缴费要求，不得拖欠克扣员工应有待遇，确保职工的相关权益，从而保证用工合法性和人员队伍稳定性。如因用工不规范或薪酬问题等产生的纠纷与甲方无关，由乙方负责解决。如发生债权、债务纠纷和工伤等责任事故，均由乙方负责承担。

8、如能中标，在服务过程中需要甲方配合的工作和需要提供的条件，乙方应在响应文件中说明，每周菜单需提前提交甲方相应管理科室确认。中标后需提供人员的劳动合同、健康证、体检单和资格证书（包括厨师证）的原件给甲方备查，复印件交甲方留档。

（二）食堂工作流程管理

1、制定菜单：乙方根据市场、季节、营养、甲方要求等综合因素制定下周食谱及菜单同时报送甲方备案。

2、采购：食堂采购由乙方自主采购，但必须保证：

（1）具有可追溯性。渠道合法、安全，必须到持有卫生许可证的经营单位采购食品，到相对固定食品采购的场所，并按照国家规定索证，以保证质量。

（2）得到甲方认可。

（3）质量标准（除海鲜外，不得采购冰冻食品，预制菜，包括但不限于麻球、馄饨、水饺、春卷）：

乙方负责采购食品原材料及配料等素材，所采购食品素材须有品牌、保证品质，禁止使用“三无”产品、地沟油、转基因油等不合格原料，每周内半成品、冰冻品和腌制品作为菜色不得超过两次（每周食材均以新鲜食材为主，半成品、冰冻品和腌制品每周不超过两次）。每日由厨师长开具食品素材及用量清单，确保所采购的食品素材新鲜、安全、卫生，并对采购的食品素材质量负责。所用食物原材料、烹饪原料需有指定的供货商且供货商名录需提供给甲方备案。

①大米配送标准：二年内新大米（国标一级），必须符合国家标准，并拥有“QS”食

品质量安全认证或“SC 食品生产许可证”。

②面粉配送标准：面粉级别为特一级，必须符合国家标准，并拥有“QS”食品质量安全认证或“SC 食品生产许可证”。

③食用油配送标准：非转基因，必须符合国家标准食用植物油卫生标准，并具有“QS”食品质量安全认证或“SC 食品生产许可证”。

④猪肉配送标准：使用冷鲜肉品牌产品，猪肉质量必须符合国家标准，主要产品包括大排、肉丝、肉片、方肉、小排、肉酱、猪蹄、鲜猪肝等。其中排肉是指无骨腿肉和无骨夹心肉，其中腿肉要求剔除大股骨，夹心肉要求割除下懒肉，整方供应，并提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》和《肉品品质检验合格证》。配送所需的生猪应由规模养殖场提供经农业部门检测、检疫合格的鲜活健康猪源，经定点屠宰厂屠宰加工并检验合格；配送工具必须符合卫生要求，不得与其他货物混装，防止肉品二次污染。

⑤家禽鲜冻（鸡腿、鸡翅等）质量要求：配送单位须提供产品合格证明文件，动物产品提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》。

⑥豆制品质量要求：发酵性豆制品必须符合国家标准，非发酵豆制品必须符合 GB/T 国家标准、国家非发酵性豆制品及面筋卫生标准，对豆制品的有关安全健康指标符合国家规定，并具有“QS”食品质量安全认证。

⑦水产品质量要求：必须符合国家标准《鲜、冻动物性水产品卫生标准》标准、国家《鱼糜制品卫生标准》标准、国家《水产调味品卫生标准》标准、国家《腌制生食动物性水产品卫生标准》标准、国家《动物性水产干制品卫生标准》标准、国家《藻类制品卫生标准》标准等。产品的感观、安全、卫生、稳定性等指标符合相关规定。

⑧无公害蔬菜质量要求：必须符合国家标准农产品安全质量无公害蔬菜安全要求，对蔬菜中有害物质严格控制在标准规定范围之内。

⑨调味品质量要求：食用盐、酱油、味精、生粉（淀粉制品）、食糖、食醋、酿造食醋必须符合最新国家标准及执行标准。

⑩食品添加剂质量要求：食品添加剂应符合相应的食品安全标准，添加剂的使用必须符合国家标准，对食品的添加量严格控制在标准规定范围之内。

⑪鲜蛋质量要求：鸡蛋等新鲜蛋类必须国家标准标准。

注：所供食品的质量要求：《中华人民共和国食品安全法》、《农食材质量安全法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《国家食品卫生标准》、《食品卫生法》和《动

物检疫法》等相关规定，保证卫生安全，须无毒、无害、无腐烂，具有较好的色、香、味等感官性状。农食材符合无公害或以上相关标准；调料等由正规厂家出品，相关证件齐全；干、杂货类须是正规厂家并具有合格证书且无任何有害添加剂的优质食材。配送的所有食材均需具有追踪溯源体系，并可追踪溯源。严禁配送假冒、变质、过期的食材，不得弄虚作假或以次充好，对于不符合质量的品种甲方有权要求退货或换货。因供应的货物质量达不到国家有关食品安全标准而造成食物中毒或其它后果，经公安机关或卫生防疫部门鉴定属于供货方（配送单位）责任的，其产生的一切法律和经济责任全部由中标乙方承担。

（4）禁止采购以下食品：①地沟油、工业盐、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状异常，含有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；②未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品；③超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。

（5）甲方食堂管理人员有权力对承包人采购食品进行随机检查。

3、饭菜加工。每餐饭菜必须在就餐前 10 分钟准备好，加工后的饭菜要注意保热、保洁。

4、就餐服务。就餐期间乙方管理人员要协调好食堂内部事务，负责打菜的职工要固定窗口，打饭菜数量要符合规定，人员配备充足，保证打饭快速有序。要根据就餐情况及时调配饭菜，如有饭菜不足情况要及时采取措施。

5、餐后及时清洗、清理与打扫。餐后要对餐桌、厨具、餐具进行清洗，消毒，并分类放在固定位置，厨房、餐厅进行打扫、冲洗，对剩余饭菜进行处理。

6、每周五要进行厨具、餐具的清洗及厨房、餐厅的大扫除。

（三）食堂工作制度

1、食堂工作人员按规范程序招聘、录用，按时上、下班，坚守工作岗位。所有食堂工作人员必须社会背景清楚，身体健康。所有食堂工作人员必须到甲方备案，提供健康证明。更换、补充人员必须经过备案。甲方将不定期对人员上岗情况进行考核，考核如在 1 个月内达不到要求，甲方有权对乙方进行惩罚。

2、乙方负责派出工作人员的培训，达到上岗标准要求。乙方从业人员必须持证上岗，搞好个人卫生，上班期间必须穿统一的工作服，戴工作帽、工号牌，同时传菜人员和窗口人员必须戴口罩、卫生手套。

3、养成良好的工作习惯，各种厨具、餐具要固定放置，使用完毕后及时放回原处，各

种物品不随处乱放。

4、爱护公物。使用锅、炉、压面机等械具要严格遵守操作规程，清洗餐具、厨具要细心细致。

5、做好食堂卫生工作。工作期间必须穿工作服，注意做好食品卫生，餐具卫生，环境卫生，个人卫生工作，如有咳嗽、腹泻、发烧、呕吐等疾病，应向食堂管理人员请假，离开食堂工作岗位。

6、食堂工作人员要服务规范、语言文明，工作期间不打闹、不与员工争吵。

（四）食堂卫生制度

1、食堂严格执行餐次留样制度。留样食品应按品种分别盛装于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 150 克。乙方在供餐过程中如发生甲方员工因食用乙方提供的餐饮后造成的食品安全事故，食物中毒的标准应以卫生监督部门的意见来确定，如确属乙方所供食物导致的中毒事件，无论损失大小一切责任由乙方负责。甲方员工在食物中发现有不卫生的异物，乙方应当免费提供更换服务。

2、禁止使用不新鲜食品，严禁使用腐烂变质的食物，以及其他感官性状异常食物。

3、要做到生品与成品、熟品相隔离，成品与半成品相隔离，食品与杂物相隔离。冷藏时要做到荤腥类食品与其他食品相隔离。

4、食物制作及销售过程中要注意防蝇、防灰尘，以避免杂物混入食品。

5、各种调料不宜久置，装盛调料各种器具应经常洗涤。

6、餐具、厨具卫生

（1）刀、墩、板、桶、盆、筐、灶、锅、抹布等厨具要每餐清洗，保持厨具的清洁。餐具用后要一洗二刷三冲四消毒四类。

（2）厨具和餐具要固定摆好。

7、环境卫生

（1）厨房的泔脚料、垃圾应规范化处理。

（2）要经常性地打扫和清洗食堂地面，做到地面无杂物和积水，管理好泔脚、疏通下水道、油烟排放系统、隔油池、清洁消毒等，并协助甲方对上述内容定期清理。

（3）储藏室要保持干净、干燥和通风，储藏间不得存放其他杂物及个人物件，物品存放要离地，隔墙，分类。

（4）对食堂周围的阴沟、角落、泔水桶，垃圾堆要经常性地清理，预防细菌感染食物

(5) 对存放厨具，餐具的各个角落要经常抹洗。

8、食堂工作人员个人卫生

(1) 食堂工作人员要做到“四勤”：勤洗手、剪指甲，勤洗衣服、被褥，勤洗澡、理发；勤换工作服。

(2) 在工作前及处理食品原料后、便后要用肥皂及流动清水洗手，直接用手接触入口食品之前（如抓粉条、切菜、加工面粉等）应用热水消毒。

(3) 不得在食品加工期间及销售食品前抽烟，不正对食品咳嗽、打喷嚏，不随处吐痰。

单位（盖章）：



日

期：

2015年4月30日