合同编号：

西北大学第一医院职工餐厅劳务外包服务采购项目服务合同

甲方： 西北大学第一医院 （以下简称**“甲方”**）

乙方： （以下简称**“乙方”**）

在本合同中，甲方和乙方合称为“双方”，单称为“一方”。

乙方是一家餐饮管理服务提供商，为甲方所属职工提供全面的餐厅供餐服务，包括在甲方餐厅进行食品验收、保管、加工、烹调制作、供餐和厨房管理、餐具清洗消毒、餐厅内全面的卫生清洁、院内科室工作人员工作餐的配送，在严格遵守食品安全法等法律法规的基础上确保食品安全和人员安全管理等服务。乙方的服务目标是要确保甲方的正常供餐需求和不断提高甲方员工对供餐的满意度，乙方要发挥其专业和标准化管理的优势和特长，实现优质膳食服务。乙方向甲方提供专项外包服务，甲方相应地向乙方支付劳务费。就乙方向甲方提供本合同所规定的服务一事，双方在平等的基础上经友好协商，特订立本合同如下：

1、服务内容包括对餐厅进行全面的综合膳食管理服务包括但不限于以下内容：

* 1. 在本合同有效期内，乙方应当向甲方提供下列服务：
     1. 完善的人员培训、明确的工作质量、岗位职责清晰的标准化管理体系。
     2. 完善的“4D”厨房管理体系，建立明厨亮灶；
     3. 确保准时提供早餐、午餐、晚餐、营养餐、公务餐按餐标供餐。
     4. 供餐要求：饭菜口味适合大众，营养搭配均衡。
     5. 餐厅成本管理和菜谱管理；
     6. 食材的验收、索证索据，库室管理和成本核算管理；
     7. 执行48小时食品留样和餐具、用具消毒等管理制度。
     8. 落实上级关于职工食堂其他要求。
  2. 卫生服务
     1. 负责餐厅内的卫生清洁工作，包括餐厅地面、墙面、照明灯、门窗、楼梯、扶手、通道、操作间、厨房、餐具、加工设备、加工用具等，达到卫生、防疫的相关政策规定；
     2. 负责食品加工过程的卫生、保洁工作，防止污染食品；
     3. 负责服务人员的卫生知识培训和监督，培养良好卫生习惯。
  3. 安全
     1. 对供餐的食品安全负全责，确保没有食品安全事故和隐患；
     2. 对餐厅仓库食品原料、餐具、加工工具和设备的安全工作负全责；
     3. 对食品卫生安全工作负全责，严把食品验收关，不合格产品坚决不入库、不上桌；
     4. 对餐厅内的治安、环境、健康、安全工作负全责；
     5. 培养良好的卫生习惯，乙方派出服务人员必须按照甲方要求穿戴劳保用品，包括统一的工作服、劳保鞋、工作帽等，勤剪指甲、勤换衣，男性不留胡须和长发。
     6. 乙方必须对餐厅员工经常进行安全教育并对其安全工作负全部责任。
  4. 乙方服务质量

供餐口味

* + - 1. 乙方应按甲方要求对派出服务人员定期进行调整，调整的比例不得小于30%，以满足甲方员工对食品加工、口味的变化需求。主厨等人员服务标准及专业化服务标准水平不高，乙方应按甲方管理人员的要求及时更换。
      2. 乙方应在餐厅提供自助调料台，供给有特殊口味需要的职工自行调配。
      3. 乙方应根据甲方员工籍贯分布情况，搭配不同地方口味的菜式。并不断推出新菜，以保证口味特色化、家常化及品种的多样性和持续改进性。
  1. 原料采购：由甲方采购，乙方负责验收。
  2. 原料验收
     1. 乙方应严格按照有关验收标准对所有原料数量和品质进行验收，保证不让假冒、伪劣及腐烂变质及转基因等食品原料进入餐厅，杜绝任何食品卫生安全事故。食品及其材料验收入库前，需向供货方索取产品合格证或质量检验报告单。
     2. 食品、原料实行验收登记制度，专人负责，双方签字，验收记录要按月装订保存，以备查验。
     3. 禁止将腐烂变质、发霉、酸败、生虫、污秽不洁、掺杂掺假、转基因、混有异物或者其他感官性状异常的食品；无检验合格证明的肉类食品，乳制品、调味品、饮料等；超过保值期及其他不符合食品标签的定型包装食品，验收入库。
  3. 原料使用
     1. 所有原料、辅料和用品进入餐厅前必须进行登记和查验。
     2. 当班使用的食品必须按数量从库房送往各操作间，其他需要保存的食品、干货和用品必须送往库房进行统一登记和管理。
     3. 库房管理员应严格按照“先进先出”使用原则，对原料进行发放、登记；并定期对冷藏（冻）库的食品进行检查，确保食品在限定期（冷藏3天，冷冻30天）内食用完毕，不出现变质现象。
     4. 仓库保管员应该建立仓库台账和货物卡片，确保账、卡、物一致，每月月底盘存一次并将结果和分析书面告知甲方。
  4. 成本核算
     1. 甲方负责，乙方协助，共同做好餐厅物品的采购和饭菜成本核算。
     2. 乙方应做好仓储管理和详细的物品帐料管理。
     3. 乙方负责填制餐厅的日、周、月用餐营收明细报表和月营收状况报表。
     4. 乙方应在每月月底做好仓库盘点，发现问题后应第一时间通报甲方并及时解决。
     5. 原材料的下单与验收由甲方委托乙方负责。
     6. 甲乙双方根据餐厅收入，合理安排膳食与采购，在保证职工满意度的同时确保餐厅收支平衡。
  5. 供餐保障体系
     1. 乙方应严格执行食品卫生危害分析体系和建立《餐厅卫生岗位责任制》，确保餐厅个人卫生、设备卫生、环境卫生、食品卫生、用品用具卫生符合国家相关卫生检验标准，否则，因其引发的食品安全事故全部责任由乙方承担。
     2. 为应对突发事件，乙方应制定相关应急措施，及时处理和解决突发事件，确保甲方工作和供餐免受影响。
  6. 水电气管理
     1. 水、电、天然气由甲方提供给乙方使用并对安全负责。
     2. 乙方负责对甲方餐厅供水供电设备、电器的日常管理使用，做到勤保养，爱护使用。小的维修自行处理，发现较大问题后负责联系和跟进维修进度，直到修复完毕。
     3. 乙方应对餐厅水电、燃料的使用进行严格控制，做到节约用水用电和燃料，离开后及时关灯、关水、关气、关机器，杜绝“长流水”和“长明灯”现象和任何燃料的安全事故发生。
     4. 乙方使用机器或电器前，必须清楚产品说明书，对于危险电器设施应由专人使用。
     5. 乙方应逐日登记，每月向甲方餐厅管理人员汇报一次餐厅水、电、气设施的使用状况及存在的问题，并予以协商解决。
  7. 综合品质保证体系流程
     1. 甲方负责人，负责向乙方的现场代表乙方厨师长传达服务要求及提出问题，对甲方安排的一切工作要求乙方应予以完成，对于提出的问题应进行整改。
     2. 乙方应严格执行各项管理规章制度，对派出服务人员的仪容仪表、言语、举止进行规范，以保证优质服务，维护医院形象和信誉。
     3. 乙方应保管和使用好甲方餐厅内的所有设备和用具，如因乙方人为原因造成厨房设备的损坏等，所发生的维护、更换费用由乙方承担。如双方终止协议，乙方应确保甲方的所有设备完好无损，按清单如数清点交还给甲方。
  8. 其他工作
     1. 配合甲方的学术、公务活动，积极提供用餐支持和服务；
     2. 负责餐厅内部维修的报修和跟进工作，确保供餐顺利进行；
     3. 负责餐厅用餐人员的浪费等行为的记录和纠正工作；
     4. 乙方应建立工作标准和操作规程，包括操作程序、操作效率等，使各项工作始终处于专业化、标准化，以满足甲方对服务质量特色化、家常化等多样化要求，并持续改进。

2 服务人员

为保证服务的及时、高效和优质，乙方应当在本合同约定的提供服务时间提供足额的服务人员。

2.1 乙方保证其派驻到甲方的服务人员均经卫生防疫部门体检并办理健康证后上岗，体检和办健康证及疫情防控要求核酸检查等费用均由乙方自理。

2.2 乙方应当对服务人员在食品安全、安全管理、业务操作、与外包业务直接相关的公司规章制度等方面进行定期或不定期培训。服务人员需要持证上岗的，岗位办证培训费由乙方承担。

2.3 乙方应要求和规范服务人员遵守乙方的业务流程、劳动纪律和操作规范及甲方的安全流程、监督机制和风险控制机制等内部规章制度。

2.4 乙方在开餐初期每周、步入正轨后每月对派出服务人员评估，召回达不到服务要求的人员，并及时补充合格的服务人员，以确保业务的保质保量的完成。对甲方发现明显不合格的人员，即时召回，立即更换。

2.5 乙方餐厅用人须按合同中甲方要求确保人员到位，对人员不足影响正常开餐及餐品质量下降的，甲方将予以处罚并责令及时补充人员。

2.6 **服务人员**

乙方按约定提供足额的服务人员。当出现人员短缺或长期请假的情况，甲方有权按照实际人数核算当月服务费。（见下表）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **岗位名称** | **人数** | **任职要求** |
| 1 | 项目经理 | 1 | 持有高级餐饮职业经理人证书、中式烹调师二级证书 |
| 2 | 厨师长 | 1 | 中式烹调师二级证书 |
| 3 | 食品安全员 | 1 | 持有食品安全管理相关证书（食品安全管理师、食品安全总监） |
| 4 | 库管 | 1 | 持有会计资格证 |
| 5 | 主厨 | 1 | 中式烹调师二级证书 |
| 5 | 炒锅 | 3 | 中式烹调师三级证书 |
| 6 | 面点大工 | 1 | 持有中式面点师二级证书 |
| 7 | 面点中工 | 1 |  |
| 8 | 面点小工 | 2 |  |
| 9 | 切配大工 | 1 |  |
| 10 | 切配中工 | 1 |  |
| 11 | 切配小工 | 1 |  |
| 12 | 洗消工 | 3 |  |
| 13 | 帮厨（兼送餐） | 2 |  |
| 14 | 保洁（公共区域卫生） | 1 |  |
| 合计 |  | 21人 |  |
|  | 备注：以上人员必须持有健康证 | | |

3 服务人员的管理

3.1 服务人员是乙方与之建立正式合法劳动关系的员工或劳务关系的人员，与甲方没有任何关系。乙方必须依法及时为服务人员支付工资报酬、缴纳社会保险、提供其他应有的福利。

3.2 乙方派出的现场管理者，应对整个服务过程和结果负责。乙方应当对其服务人员的完成业务进行安排和劳动管理并对劳动过程进行直接的管理和督导，以保证业务保质保量的及时完成。甲方可就业务服务的细节对乙方管理人员提出要求，也可以就服务中不符合要求或不符合本合同之处向乙方管理人员提出改正意见，乙方管理人员应当立即现场付诸实施。

3.3 如果服务人员在提供服务过程中因患病、意外伤害等原因导致无法继续提供服务，致使业务的完成受到影响的，乙方应当及时更换其他服务人员继续提供服务。

3.4 乙方应保证其派遣人员在工作中遵守业务流程和操作规范并采取安全措施，甲方有权监督并向乙方提出整改要求。如果由于乙方未能对其负责的上述事项和采取必要措施而导致发生人身伤亡、索赔、罚款、诉讼及其他一切责任由乙方负责，如甲方因上述情形导致的损失及费用，由乙方负责赔偿。

3.5 乙方的工作人员绝对不允许与就餐人员发生口角或纠纷，若有类似情况，及时反映给甲方人员处理。

3.6 乙方安排餐厅负责人，如要更换须征求甲方同意。乙方餐厅负责人日常外出须向甲方管理人员请假。

4 乙方合法经营资质的保证

4.1 乙方保证在本合同有效期内以及续签的有效期内，始终保持上述能力、经营范围及经营资质，并保持对上述必要的执照、证明和/或许可证书的持有。

4.2 乙方应当按照甲方要求提供服务，保证服务的工作质量，并按照双方约定的时间周期定期向甲方汇报服务情况。

4.3 在本合同期限内，未经甲方书面同意，乙方不可将其在本合同项下的任何义务转包给任何第三方。否则，甲方可单独解除合同，甲方由此造成的损失，由乙方承担。

5 服务费用与结算标准

5.1 劳务管理及服务合同总额 ，其费用含人员工资、服装费、保险费、员工住宿费、管理费及各项税费等。以上费用按合同的金额比例，根据考核结果，转给乙方。

5.2 外请人员的管理由乙方负责，出现的一切问题由乙方负责。给甲方造成损失的，由乙方负责赔偿。

5.3 员工餐费由甲方财务专户独立核算、管理：按刷码统计及实际刷卡费用计算，并注重把控成本。

5.3.1供餐方式：半自助餐

5.3.2餐标：早餐3元、午餐10元、晚餐成本价，三餐均按成本价供餐，每周更换一次食谱。

5.3.3供餐标准：

早餐：主食3种、粥不少于2种，菜品：其中炝拌1样，热炒素菜1样，炒咸菜1样，鸡蛋、粗粮各1样；

午餐：主食不少于2种、汤1种，热菜4种：纯荤1样、半荤1样、素炒2样，时令水果1种；特色面条、饺子、砂锅等；

晚餐：主食至少5种（馒头、花卷、包子、烙饼制作突出特色）、菜2个（ 荤菜 素菜各1种）、粥1种，面片、麻食1种，特色小吃1种，部分卤制品和半成品。

5.4公务餐

如公务餐人手不够时，乙方须临时外请厨师支持，乙方做计划给甲方审批，外请的人员费用由甲方承担。

5.5加班费用

本项目为365天工作全年无休，在保障甲方职工正常就餐的情况下乙方自行调节员工上班时间，视工作情况轮班休息，不计加班费用。

5.6结算方式

乙方银行信息：

户名：

银行账号：

开户银行：

上述账户信息若发生变更，乙方必须及时书面通知甲方并取得甲方确认，否则甲方将不承担错误支付所产生的责任。

甲方银行信息：

名称：西北大学第一医院

纳税人识别号：126100004352037399

地址、电话：陕西省西安市咸宁路512号。

开户行及账号：工行咸宁路支行 3700025609014469002

6 解除和终止

6.1 出现以下情况时,甲方有权随时终止乙方的职工餐厅劳务服务合同：

6.2 因乙方管理不善致使甲方财产（包括员工身体健康）遭受严重损害（如火灾、食物中毒等）；

6.3 甲方提出的合理意见乙方3次不予采纳的；

6.4 未执行合同的条款，经3次指出后拒不整改时。

6.5 违反职工食堂考核标准S类特别重大违规条款的（详见职工食堂考核标准）；

6.6除非双方另行达成书面协议同意续延本合同的期限，本合同期限到期则自动终止。

7 不可抗力

7.1 若因不可抗力造成任何一方无法履行本合同项下的全部或部分义务，该方不承担违约责任，但遭到不可抗力的一方应在不可抗力发生或结束后的十五天内提供不可抗力发生的证明文件。

7.2 双方应根据不可抗力事件对合同履行的影响，协商解决终止或延迟履行本合同或改变履行方式；若导致本合同无法全部或部分履行的不可抗力持续超过三十天，或在不可抗力结束之后的三十天内无法恢复本合同的履行，任何一方均有权终止本合同，并不需要承担任何违约责任。

8 争议的解决与管辖

8.1 凡因本合同引起的或与本合同有关的一切争议，双方应通过友好协商解决，如果某一争议未在一方首次书面提出进行协商之日后的三十(30)日内通过友好协商解决的，任何一方均可将该争议应提交甲方所在地法院通过诉讼途径解决。

8.2 甲、乙双方均同意选定甲方所在地的人民法院为对本合同纠纷唯一有管辖权的法院。

9 合同有效期及效力

9.1 本合同有效期自 年 月 日起至 年 月 日止。 任何一方需提前15日书面通知对方，经协商一致后方可解除本合同 （本合同第6条拟定的情况除外）。本合同附件的有效期与本合同相同。

9.2招标响应文件条款与本合同具有同等法律效力。

9.3 本合同自双方代表签字并加盖双方公章或合同专用章后生效（含附件），一式肆份，甲方持有两份，乙方持有两份，同样有效。

甲方（盖章） ：乙方（盖章） ：

法人或授权代表： 法人或授权代表：

年 月 日 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 职工食堂考核标准 | | | | | |
| **外包服务考核：**试用期三个月，费用月结。每三个月对职工食堂进行一次满意度调查，满意度70％以下（含70％）约谈服务方负责人，当月人员费用扣除5％，连续三个月满意度低于70％的（含70％），服务方（乙方）无条件退出。 | | | | | |
| **考核标准分为5类：**  S类-特别重大违规：此类行为严重影响甲方形象，发生或会直接导致较大的食品安全事故。 A类-重大违规：此类行为存在重大的食品安全风险，有较大可能导致食品安全事故。 B类-严重违规：此类行为在食品安全管理里与供餐保障方面造成严重影响或后果，或存在明显的食品卫生安全风险等。 C类-一般违规；此类行为存在安全隐患，且安全隐患可能造成伤害和不良影响。 D类-较轻微违规：此类存在较轻微安全隐患，安全隐患等级可能导致轻微安全事件。 | | | | | |
| **违规类别** | | | **处罚标准** | | |
| S类特别重大违规 | | | 罚款1000元/项，累计3次可解除合同。 | | |
| A类重大违规 | | | 罚款500元/项，限期整改。 | | |
| B类严重违规 | | | 罚款200元/项，限期整改。 | | |
| C类一般违规 | | | 罚款100元/项，限期整改。 | | |
| D类轻微违规 | | | 限期整改，在指定期限内，未整改完成，以C类违规处理。 | | |
| **序号** | | **类别** | **管理项目** | | **操作要求** | **执行情况** | |
| 1 | | **S类** | **关键事项** | | 乙方需在经营一个月（每年1月份）内向甲方提供食物中毒险或食堂附加类责任险、食品安全责任承诺书备案。 |  | |
| 2 | | **S类** | **关键事项** | | 发生人员集体食物中毒的。 |  | |
| 3 | | **S类** | **关键事项** | | 乙方员工在甲方院内与他人出现辱骂、打架等行为，产生不良影响的。 |  | |
| 4 | | **S类** | **关键事项** | | 对采购的食材入库检查不严格，存在过期、变质食品的。库房或加工区域内出现超保质期或变质食品的。 |  | |
| 5 | | **S类** | **关键事项** | | 乙方原因造成信息安全泄露，造成甲方负面影响和经济损失的。 |  | |
| 6 | | **S类** | **关键事项** | | 未经甲方同意，擅自更改甲方经营场所内设备设施及功能区(含变卖、随意借用、损坏甲方固定资产）。 |  | |
| 7 | | **A类** | **食品安全管理体系** | | 制定健康管理和培训、采购、验收、储存、加工制作、消毒和保洁、专间、留样、食品添加剂、餐厨废弃物处置、加工场所清洁、除四害、设施设备管理、食品安全突发事件应急处理预案、食品安全投诉、检验、运输等制度及市场监督管理局规定的其他制度. |  | |
| 8 | | **A类** | **食品安全管理体系** | | 食品安全管理记录均需按要求填写完整、清晰、真实。 |  | |
| 9 | | **A类** | **食品安全管理体系** | | 对照食品安全检查表及食品安全会议记录反馈的时间节点完成对应项目的整改。 |  | |
| 10 | | **B类** | **培训** | | 未能提供员工健康证明或健康证已过期。 |  | |
| 11 | | **B类** | **培训** | | 每月未开展至少1次食品安全知识或职业道德培训的，从业人员需熟悉本职工作应具备的食品安全知识。 |  | |
| 12 | | **B类** | **设施设备** | | 操作时人员需确定在炉灶火源关闭或油锅处于常温状态下方能离岗；下班前燃气、电器开关需及时关闭才能离岗。 |  | |
| 13 | | **B类** | **设施设备** | | 库房内照明灯具及线路完好，无乱拉临时线和超负荷用电现象。 |  | |
| 14 | | **B类** | **设施设备** | | 不允许私自接驳燃气、用电等设备；如需增加或改造需向甲方报备审核通过。 |  | |
| 15 | | **D类** | **设施设备** | | 食品收货、储存、加工、供餐区域内表面（天花、地面、墙壁、下水道、工作台、案板等）出现破损、毁坏，需及时维修完成。 |  | |
| 16 | | **D类** | **设施设备** | | 设置禽肉类、蔬果类、水产品、厨具及拖把清洁专用清洗水池，并张贴标识。 |  | |
| 17 | | **D类** | **设施设备** | | 食品加工场所附近需设定更衣场所，且保持更衣场所干净、整洁。 |  | |
| 18 | | **C类** | **设施设备** | | 具有危险性设备（如绞肉机、和面机、切片机等）需张贴操作指导书及危险标识；安排专人操作。 |  | |
| 19 | | **A类** | **食品采购** | | 食品原辅材料需索证索票，并进行台账记录。所有肉类、禽类需索要当前批次的检验检疫合格证；进口食品原料需索取当前批次的进口产品检验检疫报告；奶制品需索取当前批次的三聚氰胺检测报告；少量零星的产品需保留小票。 |  | |
| 20 | | **D类** | **食品采购** | | 收货后纸箱、泡沫箱等外包装要及时移出厨房区域，并对收货区域彻底清洁。 |  | |
| 21 | | **C类** | **食品储存** | | 冰箱内食品要求用保鲜盒或整理箱盛放，严禁食物直接接触冰箱。 |  | |
| 22 | | **C类** | **食品储存** | | 冰箱内食品要求安照荤、素、生、熟分开存放。 |  | |
| 23 | | **C类** | **食品储存** | | 主食、热菜当餐未售卖完的，可在冰柜内冷餐保存至晚餐使用。 |  | |
| 24 | | **C类** | **食品储存** | | 晚餐剩余的主食、热菜需全部清理完毕，禁止隔夜食用。 |  | |
| 25 | | **C类** | **食品储存** | | 凉菜、面卤当餐未售卖完的需直接清理，禁止留存到下一餐食用。 |  | |
| 26 | | **D类** | **食品储存** | | 毛料和净料盛放容器需进行区分并有明显标识。 |  | |
| 27 | | **D类** | **食品储存** | | 操作间内只允许存放净料及其容器。毛料或未更换净料容器的半成品、调味料严禁进入操作间内。 |  | |
| 28 | | **D类** | **食品储存** | | 即时食品、饮料类单独存放，不得与生食、半成品类混放。 |  | |
| 29 | | **C类** | **餐具清洁** | | 洗刷餐饮具必须有专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。 |  | |
| 30 | | **C类** | **餐具清洁** | | 洗涤、消毒餐饮具所使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求。 |  | |
| 31 | | **C类** | **餐具清洁** | | 餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。禁止重复使用一次性使用的餐饮具。 |  | |
| 32 | | **C类** | **餐具清洁** | | 未经消毒的餐饮具不得使用。 |  | |
| 33 | | **C类** | **餐具清洁** | | 禁止重复使用一次性使用的餐饮具。 |  | |
| 34 | | **B类** | **服务** | | 服务态度不好，与就餐人员发生口角 |  | |
| 35 | | **B类** | **服务** | | 食物中发现异物:如金属异物、玻璃和硬塑料等。 |  | |
| 36 | | **B类** | **服务** | | 未按甲方规定时间供餐或无故停餐。 |  | |
| 37 | | **D类** | **服务** | | 未提供免费汤和调味品供员工选择。 |  | |
| 38 | | **B类** | **食品留样** | | 设定食品留样专用冰箱，留样容器未经清洗消毒、未标注加工时间、样品混淆、留样数量少于100g、时间不足48小时、留样品种不全。 |  | |
| 39 | | **C类** | **食品留样** | | 每餐留样的食品，按规定留足100克，分别盛放在已消毒的餐具中，将贴好标签的留样食品按秩序存放在恒温冰箱内保存。 |  | |
| 40 | | **C类** | **食品留样** | | 食品留样冰箱为专用设备，严禁存放与留样食品无关的物品。 |  | |
| 41 | | **D类** | **现场卫生** | | 后厨电器、操作台、刀具、砧板、货架、器具及其他日常工具在固定存放区域整齐摆放，并使用定位线做明显标识 |  | |
| 42 | | **D类** | **现场卫生** | | 每餐供餐结束后，应对餐厅地面、灶台、货架、器具及剩余原材料进行清洁整理，使用后的器具需放回指定位置. |  | |
| 43 | | **C类** | **现场卫生** | | 区域内设备设施表面卫生未按标准清洁，卫生较差，有积垢、霉斑、油渍、冰箱积霜较厚或出现卫生死角等。 |  | |
| 44 | | **D类** | **现场卫生** | | 要定期对油烟管道进行清洁，确保食堂排风系统正常运作，做好日常维护。 |  | |
| 45 | | **C类** | **人员管理** | | 不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指； |  | |
| 46 | | **C类** | **人员管理** | | 不得有面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生的行为； |  | |
| 47 | | **C类** | **人员管理** | | 不得在食品加工和销售场所内吸烟； |  | |
| 48 | | **D类** | **人员管理** | | 服务人员应当穿着整洁的工作服，厨房操作人员应当穿戴整洁的工作衣帽，佩戴好口罩，头发应梳理整齐并置于帽内，不得着工作服进入非工作局域，尤其是进出卫生间； |  | |
| 49 | | **B类** | **人员管理** | | 禁止非就餐时间随意吃喝、将餐厅食物带回宿舍、偷盗等行为 |  | |
| 50 | | **C类** | **人员管理** | | 禁止带亲朋好友到食堂就餐或宿舍住宿 |  | |
| 51 | | **C类** | **人员管理** | | 禁止菜房、加工场所有浪费行为，努力践行《反食品浪费》 |  | |
| 52 | | **B类** | **人员管理** | | 禁止刷人情卡、恶意漏刷卡等行为 |  | |
| 53 | | **B类** | **企业监管** | | 无故不参加科室管理会议。 |  | |