

池州学院文件

校总字〔2016〕3号

关于印发《池州学院社会餐饮企业监督管理办法（试行）》 和《池州学院社会餐饮企业考核办法（试行）》的通知

各部门、各单位：

经2016年5月27日校长办公会研究同意，现将《池州学院社会餐饮企业监督管理办法（试行）》和《池州学院社会餐饮企业考核办法（试行）》印发给你们，请遵照执行。

特此通知。

附件：

1. 池州学院社会餐饮企业监督管理办法（试行）
2. 池州学院社会餐饮企业考核办法（试行）



附件 1:

池州学院社会餐饮企业监督管理办法（试行）

为加强对社会餐饮企业经营学生食堂的规范化、科学化管理，构建与学校发展相适应的饮食服务保障体系，逐步提高饮食服务水平，结合实际情况，特制定本办法。

一、适用范围

本办法适用于经营学校学生食堂和教工食堂，按照《安徽省高校餐饮企业准入办法》要求，经公开招标引入的社会餐饮企业（以下简称“引入社会餐饮企业”）。

二、总的原则

契约管理、自主经营、独立核算、自负盈亏。

（一）契约管理

由学校领导与社会餐饮企业签订经营合同书，对重要事项进行书面约定，双方共同遵守。

1. 引入社会餐饮企业在学校的一切经营活动须按合同的约定，执行涉及食品安全的各项法律法规及学校制定的一切管理制度。保证优良的就餐环境，形成具有特色的餐饮文化，为师生提供优质的饮食服务。

2. 引入社会餐饮企业对其经营食堂公共设施、设备由质量监管科登记造册，交由经营者使用，凡遇设备人为损坏、丢失由引入社会餐饮企业按价赔偿。

3. 引入社会餐饮企业经营的食堂是学校饮食服务的重要组成部分，所供应食品的安全、价格、质量纳入质量监管科的统一监管。

4. 引入社会餐饮企业需任命专人为经营食堂管理的负责人，代表企业负责餐厅日常管理，如对负责人进行调整应提前书面报质量监管科备案。

5. 质量监管科需做好与有关部门的协调工作，保证餐厅水、电、气的正常供给，协助做好各项费用的清理、结算工作。

6. 引入社会餐饮企业在合同期内不得擅自转让经营权，或转租某个窗口，或开辟合同以外的服务项目，无重大特殊情况，不得提前申请终止合同。

(二) 自主经营

1. 引入社会餐饮企业应有明确的经营定位，应根据餐厅位置创出自身特色，以各式早点、中餐、特色小炒或夜宵供应为主，以满足不同层次学生的就餐需求，对于新引进的品种，需要履行报批手续并纳入企业的统一管理。

2. 除学校配备的固定资产外，日常经营用品由引入社会餐饮企业自行配备，其产权归引入社会餐饮企业所有，租赁期结束后，由引入社会餐饮企业自行处理，不得用物品抵扣维护与保障基金。

3. 引入社会餐饮企业对经营场所的任何装璜、装修、改造均须提前报学校相关部门批准。未经同意，不得擅自进行。

4. 引入社会餐饮企业在严格执行合同的前提下，充分发挥自身优势，创新花色品种，降低经营成本，提高饭菜质量。

5. 引入社会餐饮企业应充分挖掘内部潜力，做好成本核算，在保证饭菜质量的前提下，饭菜价格应符合学生的承受能力，实行微利经营，实现社会效益和经济效益并重。

(三) 独立核算、自负盈亏

1. 学校财务处给引入社会餐饮企业单独建帐，每月结算一次，按合同约定对代收、应交、应付款项进行结算。

2. 水、电、气费用按引入社会餐饮企业的实际用量，按规定的价格，由经营者自行向有关单位交纳。

3. 引入社会餐饮企业自主收支，盈亏自负。

三、经营服务约定

(一) 引入的社会餐饮企业应按照《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》等相关法律法规的要求搞好饮食卫生，自行办理所有从业人员的健康证，餐饮服务许可证等国家要求的相关证照。建立内部各项管理制度，实行规范管理。

(二) 引入社会餐饮企业食品加工所需的主要原材料: 米、面、油、肉类等原材料均应从学校指定的有资质的正规厂家进货，相关食品要有 QS 标识，建立索证和食品原材料出入库台帐制度，由质量监管科对其自购食品及食品原材料实行质量监督。

(三) 引入社会餐饮企业应制定严格的防火、防盗等各项安全措施，按照质量监管科的要求，制定并遵守各项安全操作规程，因违反规定而造成事故将追究引入社会餐饮企业的责任。造成财产损失及人身伤害的，引入社会餐饮企业应承担由此产生的全部经济及法律责任。

(四) 引入社会餐饮企业应按质量监管科的统一要求做好自聘员工的管理教育工作，规范用工，树立良好的服务形象。企业所聘用的员工需要填写《员工信息表》(附件一)，登记造册，报质量监管科备案。

(五) 经营中应认真负责，尽量避免出现打错卡等一些差错。如

发生则须接受质量监管科工作人员的协调解决。

(六) 营业时间为：早 6：50—晚 10：00(特殊时期，临时调整)。

四、监督检查

(一) 监督依据：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》、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等法律法规及学校有关食堂管理规定的要求，对引入社会餐饮企业进行监管。

(二) 监督体系：由总务后勤管理处委派质量监管科对引入的社会餐饮企业进行日常监管，构建市级食品安全监管部门、学校食品安全工作领导小组、总务后勤管理处(质量监管科)、学生伙管会及社会餐饮企业内部自我监督的全方位、多层次监管体系。

(三) 监督办法：对引入社会餐饮企业的监管按照“强化日常监督，每月量化考核，年度集中考评，奖惩结合”的原则。

(四) 监督流程：一提醒、二整改、三处罚、四培训、五复查。

1. 提醒：即检查人员对企业或员工工作中的失误或不正确的行为给予指出和指导，第一次采取口头提醒和《改进建议书》(附件二)的形式，对相关问题加以纠正和解决。

2. 整改：即对提醒无效的行为或者引入社会餐饮企业应知应会而出现失误的行为的纠正，以《整改通知书》的形式要求加以纠正和解决。

3. 处罚：即对相关餐厅同一件错误，经提醒后整改、落实不到位、不积极的行为进行处理的手段，以《处罚通知书》(附件三)的形式，要求加以纠正和解决。对于检查中出现的有可能引发食品安全

的重大问题将直接下发《处罚通知书》。

4. 培训：即本着监督检查服务于餐厅的思想，在日常检查中，注意收集各餐厅存在的共性问题、突出问题，用培训的方式加以解决。通常每月召开一次全体餐厅负责人例会，采取以会代训的方式进行培训。

5. 复查：即对检查出的问题进行再次检查。如出现同样问题，加倍处罚。

全校食堂纳入统一监管范畴，质量监管科对每月检查结果进行汇总，向引入社会餐饮企业反馈并在总务后勤管理处网上公布。

五、引入的社会餐饮企业的退出

（一）正常退出

1. 合同到期自动终止，正常退出

合同到期后，甲乙双方任一方无合作意向，根据合同约定，双方结清相关费用，办理移交手续后，经营者自行退出，协议自动终止。

2. 经营者提前退出

（1）如遇不可抗拒因素，双方协商，经营者可提前退出，未尽事宜双方协商解决。

（2）因乙方特殊原因及无法继续经营，可提前一个月书面申请，经总务后勤管理处研究，并报校领导批准后，按协议约定办理相关手续后，终止协议。

（二）强制退出

对引入的社会餐饮企业，在经营期内出现下列情况之一，总务后勤管理处报经学校批准取消其经营资格，对其实行强制退出。

1. 发生食物中毒，与引入的社会餐饮企业有关的。

2. 食堂发生火灾，与引入的社会餐饮企业有关的。
3. 引入的社会餐饮企业违反学校治安综合治理规定，给学校造成重大不良影响的。
4. 引入的社会餐饮企业在经营过程中违法犯罪而受到司法部门处理的。
5. 因擅自提高价格，或食品安全和服务质量存在问题等引发群体事件影响恶劣的。

凡强行退出的经营者须承担由此产生的一切经济损失及法律责任，并在接到强行退出通知两周内上交原出租房屋及房门钥匙。

六、合同终止

（一）凡属下列情况的，合同终止

1. 符合合同终止条款的。
2. 在合同期内服务对象有效投诉率超过 1%（在校生数 X1%），且年平均满意度低于 80%。
3. 在合同期内任一年考核不合格者。
4. 符合国家、上级主管部门、行业协会有关文件规定必须终止条款的。
5. 出现不可抗力因素及遇学校规划调整必须终止合同的。

（二）合同终止程序

1. 对于正常退出的，质量监管科协助做好相关工作，办理合同终止手续。
2. 对于强制退出的，质量监管科根据强制退出理由→提交总务后勤管理处处务会讨论研究决定→报请校领导审批→办理合同终止手续。

（三）其他

1. 凡在合同期内考核不合格的或强制退出的社会餐饮企业，今后不得参加池州学院饮食服务项目的投标。

2. 本办法自颁布之日起生效，作为经营合同书附件，与合同书具有同等法律效力。本办法解释权归总务后勤管理处。

附一：

员工信息登记表

所属部门：[] 员工编号：[]

基本情况								
姓名		性别		民族		政治面貌		照片
身份证号码				学历		技术职称		
户口所在地				籍贯				
联系方式								
本人电话			EMAIL 地址					
本地住址						住宅电话		
家庭通信地址						家庭电话		
紧急情况联系人								
姓名			性别		联系电话			
工作单位						联系电话		
教育经历								
起止时间	毕业院校	学历程度	专业名称	证明人	电话			

担任过的职务：

奖励记录：

工 作 经 历

起止时间	单位及部门	职位	月薪	证明人	电话

离职原因

附二：

整改建议书

单位名称：-----

根据《中华人民共和国食品安全法》等相关规定，我科于 年 月 日对你单位进行了监督检查，发现存在下列问题：

请你单位于 年 月 日前进行整改完毕，并在期限届满前将整改情况函告我科。逾期不改正的，将按照《池州学院社会餐饮企业考核办法》和《池州学院学生食堂食品安全质量要求及处罚标准（试行）》予以处罚。

被检查单位主管人员（签名）：

质量监管科（盖章）

年 月 日

备注：一式两份（一份交被检查单位 一份由质量监管科存档）。

抄送单位：-----

附三：

处罚通知书

部门		日期		编号	
处罚事由					
处理结果					
部门负责人 (签章)		质量监管 科(签章)		经办人 (签字)	

附件 2:

池州学院社会餐饮企业考核办法（试行）

为加强对社会餐饮企业经营学生食堂的规范化、科学化管理，构建与学校发展相适应的饮食服务保障体系，逐步提高饮食服务质量，根据《池州学院社会餐饮企业的监督管理办法（试行）》，特制定本办法。

一、考核

对引入社会餐饮企业的考核由质量监管科具体负责，构建市级食品安全监管部门、学校总务后勤管理处、学生伙管会及社会餐饮企业内部自我监督的全方位、多层次监管体系。

对引入社会餐饮企业的考核实行量化考核，其中质量监管科的日常监督原则上每周进行一次，每月汇总考核结果。其他监督每月统计汇总相关部门的考核意见，其中满意度测评季度测评结果即为该时段内每个月的结果，学生监督和地方食品安全监管部门监督提出的整改均为社会餐饮企业内部管理原因。根据各项分数及权重汇总排序，确定考核结果。

二、分月量化考核表

考核内容	比重	考核的主要项目	实际得分	备注
质量监管科 日常监督	20%	各项管理：1、《池州学院学生食堂常规检查表》（附件一）；2、《池州学院学生食堂质量、价格、窗口服务量化评分表》（附件二）；《池州学院学生食堂卫生监督量化评分表》（附件三），上述均分。		
	20%	《整改建议书》扣1分/次； 《处罚通知书》扣2分/次。		
学生会监督	20%	1、满意度测评 高于80%：加1分/1% 低于80%：扣1分/1%		
学生伙管会 监督	20%	1、伙管会收集到的意见，经查属实的； 2、书记、校长信箱提及的内容，经查属实的； 3、值班经理及其他渠道收集的意见建议。 表扬：加1分/项 整改：扣1分/项		
地方食品安全 监管部门 监督	20%	表扬：加1分/项 整改：扣1分/项		
总分				

三、年度考核：月考核分数的平均数即为年度考核分

考核结果分为优秀、良好、合格、不合格四级，对应的考核分数分别为：85分以上、80-84分、70-79分、70分以下。

四、奖励

1. 必要条件：

(1) 本年度未发生群体性食品卫生安全事故、工伤事故、社会治安综合治理、火灾事故，无其他安全事故或重大不良影响事件。

(2) 餐饮服务满意度在80%以上。

(3) 年度考核结果达优秀等级。

2. 奖励

(1) 对年终考核取得优秀等次的单位进行奖励。

(2) 以上奖励费用在相关基金中列支。

五、处罚

按照《池州学院学生食堂食品安全质量要求及处罚标准（试行）》（附件四）执行。

六、本办法自颁布之日起生效，作为经营合同书附件，与协议具有同等效力。

七、本办法解释权归总务后勤管理处

附 1:

池州学院学生食堂常规检查表

检查时间:

被检查单位:

检查人:

项目	关键点	基本要求	检查方式	食堂或餐饮服务网点名称及评价 (√)			
安全 工作	食品 安全	原材料台账、索证索票记录齐全	查看				
		从业人员持有有效《健康证》	现场				
		仓库整洁有序, 无过期食品原材料	现场				
		防蝇防鼠设施有效	现场				
		食品留样规范 (应保留 2 日内)	现场				
		冰箱内生熟食分开存放	现场				
		生熟食、荤素分开加工	现场				
		餐具消毒 (84 或蒸汽方式) 规范	查看				
	消防 安全	《安全自查原始记录本》记录齐全	查看				
		消防设施责任人明确	查看 责任				
生产 安全	每日晨检、考勤、安全警示记录全	查看					
	设备责任人明确	查看					
	定期召开职工培训、教育会议	查看					
服 务 规 范	个人	衣帽整洁, 不留长指甲, 长头发	现场				
	窗口 售卖	戴口罩、一次性卫生手套	现场				
		窗口挂有服务监督牌	现场				
		服务语言文明、态度耐心	现场				
文化	张贴规范、有序	现场					
公 平 交 易	低价	全场供应, 6 种左右	现场				
	免费	全场供应	现场				
	明码	售卖食品须有价格公示	现场				
	质价 相符	菜价档次比例合适, 质价相符	现场 检查				

被检查单位负责人签字:

年 月 日

附 2:

池州学院学生食堂质量、价格、窗口服务量化考核表

检查时间:

被检查单位:

检查人:

项目	检查内容及要求	检查评分标准	扣分	备注	
伙食质量	主食要求	米饭软硬合适	米饭软扣 1 分、硬扣 2 分		
		稀饭干稀合适	稀饭干扣 2 分、稀扣 2 分		
		面制品不酸黄焦	每有一品种酸、黄、焦扣 1 分		
		面制品大小一致	每有一品种未达要求扣 1 分		
		早餐点心六种以上	每少一种扣 2 分		
	副食要求	早餐酱菜四种以上	每少一种扣 2 分		
		中餐品种 20 种以上	每少一种扣 2 分		
		晚餐品种 10 种以上	每少一种扣 2 分		
		菜肴色成形	未达要求扣 1 分		
		刀工成形	未达要求扣 1 分		
		原料质量 (好、差)	原料差扣 2 分、有杂味扣 4 分		
伙食价格	全年价格稳定	未达要求扣总分 2 分			
	中晚餐全程供应免费汤	未达要求扣总分 2 分			
	每餐供应的高中低档菜比例合适 (低价菜专用窗口供应)	不合适扣 2 分/次			
	大伙单菜价格不超过 4.0 元/份	超过限价扣 2 分/次			
	小炒价格不高于 10 元/份	超过限价扣 2 分/次			
	火锅价格不高于 20 元/份	超过限价扣 2 分/次			
窗口服务	上岗操作佩带工号	每有一个人未佩带工牌号扣 1 分 (个人扣 5 分)			
	热饭热菜, 做好保暖	未做到扣 1 分			
	开足窗口, 减少排队	排队超过 5 分钟扣 1 分, 8 分钟扣 2 分。			
	服务热情, 文明用语	有 1 次做不到扣 5 分			
	经常听取学生意见	未做到扣 1 分			
	菜牌相符标价清楚	有菜无牌有一只扣 1 分, 未做到扣 1 分			
	绿叶蔬菜, 现炒现卖	未做到扣 1 分			
现场指挥, 排好值班	未做到扣 1 分				
合计	总分 100 分	检查方式: 现场查看、查阅菜谱			

附 3: 池州学院学生食堂卫生监督量化评分表

检查时间:

被检查单位:

检查人:

项目	内容	分值	得分
卫生管理 (10分)	卫生管理制度落实情况	4分	
	各岗位卫生责任制度落实情况	2分	
	各岗位人员卫生基本知识培训(记录)	2分	
	各岗位人员基本卫生知识掌握情况(抽测)	2分	
食品储存、 加工、销售 (50分)	食品库房脏乱,与非食品混放	2分	
	食品库存放有毒、有害食品	7分	
	冷藏、冷冻食品生熟混放,无标志	3分	
	存放、加工过程,动植物性食品不分	2分	
	加工、销售腐败变质食物	8分	
	食物清洗不净(检查发现一次或每月学生投诉三次)	3分	
	加工后原料半成品、成品存放存在交叉污染	5分	
	隔夜熟食品餐前未烧熟、煮透	4分	
	用于盛放原料、半成品、成品的用具混用,不清洁	6分	
	清洗池荤素不分	3分	
	用手直接接触入口食品,调味品用器摆放整齐,用后封好	3分	
	凉菜等加工达不到“五专”要求,温度大于25℃,食品留样得不到24小时	4分	
环境卫生 (15分)	环境卫生建立责任制	2分	
	餐厅内外环境卫生整洁	3分	
	下水道通畅、无污物、无异味	2分	
	卫生间整洁、无异味(每天清洁不少于二次)	2分	
	加工间设施、设备、工具整洁(随用随清)	2分	
	废弃物有专用容器并及时清理	2分	
	防蝇和灭菌设施完好、整洁,按规定使用	1分	
个人卫生 (15分)	洗手设备运转正常,餐厅卫生当日清理,每周一次大扫除,门前卫生三包	1分	
	各岗位人员持有效健康证	5分	
	窗口售卖人员戴口罩、所有工作人员应穿戴整洁工作衣帽,挂工号牌	4分	
	个人卫生符合规定要求(不留长指甲、长发、不穿拖鞋、不在操作间和备餐间吸烟、随地吐痰,上洗手间、更衣、便后须洗手等)	4分	
	更衣室卫生保持整洁	1分	
餐饮具清洗 消毒 (10分)	宿舍住宿遵守管理规定	1分	
	餐饮具清洗、消毒由专人负责	2分	
	餐饮具应洗净,按规定程序消毒保洁	2分	
	清洗消毒后的餐饮具按规定存放	2分	
	保洁柜保持清洁卫生,不准放其他物品	2分	
每次消毒应做好消毒记录	2分		
总分 (100分)			

备注: 1. 违反上述规定的该项目不得分, 违反某一项中的部分规定的根据情况酌情扣分;
2. 对个人违反规定的应记录姓名(或工号)。

检查人:

附 4:

池州学院学生食堂食品安全质量要求及处罚标准（试行）

为了加强学生食堂的食品安全管理，提高食堂员工的卫生意识，防止食物中毒的发生，防止肠道感染病的传播，确保就餐者的身体健康，根据国家相关规定，经学校研究决定，制定本办法。

一、使用范围

本办法适用于池州学院总务后勤管理处所管辖的所有食堂。

二、安全质量要求主要环节及处罚标准

项目	序号	项目要求和标准	处罚标准	备注
食品采购、储存、加工及销售环节	1	凡采购的食品和原材料，必须符合国家相关制度，严禁采购国家禁止的食品和原材料，采购要索证、索票，进货要验收，做好台帐记录	经检查不符合要求，第一次：扣罚 50 元/项；同一项目出现第二次，双倍罚款。	
	2	各餐厅认真做好食物验收工作，不收不做，不售腐烂变质和有毒有害的食物，做到食物件件验收，要有专人负责	同上	
	3	严把食品的储存关，定期检查及时处理变质或超过保质期限的食品	同上	
	4	食品原材料存放间必须上锁，非工作期间，食堂的加工操作间也要上锁，钥匙由专人保管。储存间和临时中转区域不准存放杂物	同上	
	5	严禁非食堂工作人员随意进入食品加工操作间及食品原材料存放间，防止投毒事件发生	同上	
	6	对蔬菜初加工前，要摘蒂洗净，对可能存在打农药的绿色蔬菜，要用清水浸泡，当餐不用蔬菜要摊开通风，摆放有序，对荤菜要及时清洗，沥水后存放冰箱	同上	
	7	食物生熟要分开，外进食品一律不得用黑色性垃圾袋盛装，盛器、抹布、刀具、砧墩板须分专用，冰箱存放的食品均要生熟分开，生熟食分专用盛器，蔬菜清洗过后与未清洗的要区别分开，设有标志防止交叉污染	同上	
	8	对食物要烧透煮熟，防止外熟内生，严格防止食品被污染，对可食用的剩饭剩菜要妥善处理，放入冰箱，尽量少用和不用，在供餐前必须有专人检查确定未变质后，再重新回锅烧透，即可使用，不得与其他所烹饪的食品混杂，单独销售	同上	
	9	加工后的原料，成品与半成品，不得存放在一起，防止交叉污染，隔夜熟食品必须要烧熟煮透，以防食物中毒发生	同上	
	10	用于盛放原料，半成品，成品用具，不得混装使用，清洗池，荤素菜，必须分开使用，并有明显标记	经检查不符合要求，第一次：扣罚 30 元/项；同一项目出现第二次，双倍罚款。	
	11	凉菜制作时必须符合“五专”要求，应具有冷荤间，做到专人、专室、专用工具、专用消毒设备、专用冷藏设备。	自制凉菜，而又做不到前述要求的，同上	

食品采购、储存、加工及销售环节	12	各种饮料、水果或其它物品不得连包装材料一起上窗口，必须拆包后出售	经检查不符合要求，第一次：扣罚 20 元/项；同一项目出现第二次，双倍罚款。	
	13	各种炊具，主、付食成品无防尘设施，食堂收尾不好	同上	
	14	各餐厅所使用的冰箱等设施必须有生、熟标识	经检查不符合要求，第一次：扣罚 30 元/项；同一项目出现第二次，双倍罚款。	
	15	各餐厅肉馅、菜馅须冷藏存放，且不得超过 24 小时	同上	
	16	餐厅荤食或蔬菜未洗加工烹调	同上	
	17	餐厅剩饭与剩菜应及时处置和妥善保管，使用前要有专人负责。	经检查不符合要求，第一次：扣罚 50 元/项；同一项目出现第二次，双倍罚款。	
	18	食品留样形成制度化，由专人负责记录	同上	
	19	原则上要对所有出售的食品进行留样，留样重量不得少于 100 克，留样品种存放在冷藏柜内，要有详细标示，需存放 48 小时	同上	
	20	冷藏柜只限存放留样食品，禁放其它物品、药物品等，确保柜内清洁卫生，无其它杂物	经检查不符合要求，第一次：扣罚 30 元/项；同一项目出现第二次，双倍罚款。	
	21	销售菜肴时必须明码标价	经检查不符合要求，第一次：扣罚 10 元/项；同一项目出现第二次，双倍罚款。	
	22	各餐厅禁止向学生出售白酒，禁止学生在餐厅饮白酒。	同上经检查不符合要求，第一次：扣罚 100 元/项；同一项目出现第二次，双倍罚款。	
	23	在销售中，一律不得用手直接接触食品，	经检查不符合要求，第一次：扣罚 10 元/项；同一项目出现第二次，双倍罚款。	
	24	需要按照适当的比例供应高中低档菜肴，低价菜需在专门的窗口售卖，且要有统一标识。	经检查不符合要求，第一次：扣罚 10 元/项；同一项目出现第二次，双倍罚款。	
餐厅环境卫生	1	室外包干区环境卫生，道路和区域保持整洁，不得有存放垃圾，无污染，门前无积水，不得乱堆，乱放杂物，无乱张贴，每天坚持清扫 1-2 次	经检查不符合要求，第一次：扣罚 50 元/项；同一项目出现第二次，双倍罚款，以此类推	
	2	室内外卫生间无积留粪便，无尿垢，无异味，下水畅通，要设专人负责打扫	同上	
	3	餐厅保持窗明，地净，餐厅摆放整齐划一，桌面清洁无污染，楼梯过道，楼梯扶手，更衣室，要保持清洁无灰尘	同上	
	4	加工间设施、设备、工具要定位摆放整洁，无污染、无异味、废弃物，要有专用容器，并及时清理	同上	
	5	保持操作间，备餐间地沟，地面清洁干净，无积水油垢，无灰尘，无蜘蛛网和掉灰	同上	
	6	操作间内荤素水池，要有明显标志，货物分类上架，垃圾要及时清理，倒入室外指定垃圾箱	同上	
	7	对职工宿舍要保持内外清洁，各种物品摆放整齐，严禁带入存放各种危险品，遵守学校饮食中心宿舍管理制度，要设有专人负责	同上	
	8	各餐厅要采取有效措施切实做好防鼠、防蝇、防水、防盗工作	同上	

员 个 卫 及 务 节 工 人 生 服 环 节	1	餐厅工作人员必须每年进行一次身体检查，办理健康证，新进人员，先体检须持有效健康证方可上岗	经检查不合格违章者，个人一次扣罚 20 元整，未经体检上岗，一人次对单位负责人扣罚 100 元整，以此类推	
	2	各餐厅员工，不留长指甲，不穿脏乱不整洁工作服，男同志不得留长胡须长头发，女同志不带耳环、戒指、不抹口红，	经检查不符合要求，第一次：扣罚 20 元/项；同一项目出现第二次，双倍罚款，以此类推	
	3	工作时间，不穿工作服，不戴工作帽、售饭时不戴口罩	经检查不符合要求，第一次：扣罚 10 元/项；同一项目出现第二次，双倍罚款，以此类推	
	4	在工作时间，外出穿工作服，串岗者	同上	
	5	去卫生间，要更换衣帽，不得穿工作服，带工作帽和围裙，做到便后洗手	同上	
	6	工作操作时，不得穿拖鞋、短裤、高跟鞋和裙子，杜绝安全事故的发生	经检查不符合要求，第一次：扣罚 20 元/项；同一项目出现第二次，双倍罚款，以此类推	
	7	餐厅操作间，不得吸烟	同上	
	8	餐厅操作间、备餐间，不允许喝酒、抽烟，不得随地吐痰，乱扔杂物	经检查不符合要求，第一次：扣罚 30 元/项；同一项目出现第二次，双倍罚款，以此类推	
	9	各餐厅更衣室，要保持清洁整齐，不得乱堆乱放其它杂物	同上	
	10	各餐厅更衣室、值班室，不得留宿外来人员	同上	
	11	文明服务、礼貌待人，视进餐者为亲人，主动、热情、耐心、周到地为进餐者提供优质服务，不使用不文明用语	经检查不符合要求，第一次：扣罚 10 元/项；同一项目出现第二次，双倍罚款，以此类推	
	12	开饭时间不认真，服务态度不好，卖饭有问无答声	同上	
	13	开餐时，打手机，闲谈影响开餐者	同上	
	14	开饭时，员工应坚守岗位，不得擅自离岗	经检查不符合要求，第一次：扣罚 10 元/项；同一项目出现第二次，双倍罚款，以此类推	
	15	餐厅工作人员必须佩工号牌上岗	经检查不达到要求一次扣罚个人 20 元整	
餐 饮 用 具	1	餐厅所有餐饮用具，碗、筷、餐盘、盆、桶、饭箱等用具，必须严格清洗、消毒	经检查不符合要求，第一次：扣罚 30 元/项；同一项目出现第二次，双倍罚款，以此类推	
	2	餐厅所有餐饮用具，要有专人负责，消毒保洁，不得有污染区域，餐后及时送回指定存放地点	同上	
	3	清洗消毒后的餐饮用具，按规定存放指定地点，保洁柜不得存放其它物品，以防污染，确保安全	同上	
	4	每天必须坚持一日三餐，餐饮用具的消毒，做好消毒记录，有专人负责。	同上	
其 他		卫生监督部门、后勤管理处检查出来的问题，饮食中心并下发整改通知的，各餐厅应该在规定的时间内落实。	预期未整改，对照以上相关条目，给予四倍罚款。	

