# 江浦街道综合行政执法局

# 食堂管理考核办法

为进一步加强食堂管理工作，更好地为员工提供优质规范的服务，保证食品安全，根据双方签订的《食堂委托经营管理合同》，甲方对乙方经营行为进行考核，具体办法如下：

一、考核范围：食品采购、食品质量、服务质量、卫生标准、食堂管理等。每月定期检查及不定期抽查，月底统计总分值，满分为100 分。

二、考核办法及分值运用

1、食堂考核按《食堂管理考核细则》（附表1）执行，食堂考核与乙方管理费挂钩，管理费为4000元/月，即每一分值为40元。

2、当月考核总分值低于70分的，本月管理费为0；总分值在70-79分的，本月管理费减半；总分值等于或高于80分的，按分值比例支付管理费。

3、一年度内出现3次月考核总分低于70分的，直接解除合同。

三、合同期满前，根据合同约定，甲方对乙方一年经营情况进行考核，考核结果作为合同续签主要依据。对考核合格的标准认定如下：

1、4次满意度调查基本满意率应全部达到80%以上；

2、每月考核应不低于80分；

3、未发现任何违约行为。

2。四、食堂日常管理

表一：

食堂管理考核细则

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **考核内容** | **扣分标准** |
| 1 | 未到持有卫生许可证和营业执照及质检合格的经营单位采购食物。 | 5 |
| 2 | 采购出现以下食品原料及成品、半成品的：  （1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁，混有异物或其他感官性状异常，含有毒、有害物质或被有毒物质污染，可能对人体健康有害的食品；  （2）未经生猪产品卫生检验，不合格的肉类及制品；  （3）超过保质期或不符合食品标签的定型包装食品；  （4）其他不符合食品卫生标准和要求的食品，包括半成品。 | 8 |
| 3 | 蔬菜未按一拣二洗三切的顺序操作，清洗后的蔬菜有残留污物、杂草、杂质等；盛放蔬菜的容器，用前、用后未及时清洗干净。 | 2 |
| 4 | 食品质量未经检查，并使用不新鲜及腐败变质食品。 | 3 |
| 5 | 食品着地存放，暂时不用或用不完的新鲜食品未及时放入冰箱、冰柜保存。 | 3 |
| 6 | 冰箱、冰柜未定期清理，各类食品未分类存放。 | 3 |
| 7 | 配菜结束后，台面、刀、砧板、用具、菜架、容器、食品橱、抹布、未及时清理干净。 | 2 |
| 8 | 食堂人员未在工作期间着工作制服。 | 2 |
| 9 | 在食堂区域内出现吸烟、随地吐痰等不卫生行为。 | 5 |
| 10 | 打饭菜时操作人员未佩戴专用手套、口罩，且未使用食品专用夹。 | 5 |
| 11 | 当天菜肴未做到新鲜可口、搭配合理，大荤、小荤及素菜各少于两个品种。 | 5 |
| 12 | 使用味精等不利于身体健康的调味品。 | 5 |
| 13 | 饭菜不熟或口感较差。 | 2 |
| 14 | 饭菜内发现异物、杂物。 | 2 |
| 15 | 未按规定时间供餐或在规定时间之外供餐，在出现停电、停水、停气的情况下未能提供应急备餐。 | 2 |
| 16 | 无故与街道人员发生争吵、打骂等不文明行为。 | 2 |
| 17 | 洗碗池、泔水桶有残渣，厨余垃圾未交由具备专业资质的企业回收。 | 2 |
| 18 | 餐具、茶具、熟食容器未消毒，消毒完毕的餐具、茶具、熟食容器未及时放入清洁的橱柜内保持清洁。 | 2 |
| 19 | 未落实防火、防盗措施，未安全使用燃气、厨具、电气设备，未定期进行安全检查。 | 5 |
| 20 | 未合理的使用水电，未做到人走灯灭，开水机未及时断电，出现长流水现象。 | 5 |
| 21 | 食堂区域内未及时清扫出现脏乱差现象。 | 5 |
| 22 | 每餐成品菜肴未留样抽检。 | 5 |
| 23 | 非食堂人员随意进入厨房及食品库房（街道管理人员除外）。 | 5 |
| 24 | 拾遗不报或等到查找才上报。 | 5 |
| 25 | 无故与管理者发生争执，情节严重，影响极坏的。 | 5 |
| 26 | 未严格落实食品安全管理规定。 | 5 |