

广州供电局厨务外包服务标准

一、局属各食堂点服务概况	2
二、各食堂点服务人员配置标准	3
三、项目岗位人员配备及加供餐服务费标准	4
四、劳保用品发放标准	4
五、厨务外包服务人员健康及卫生标准	16
六、厨务外包服务质量与食品安全服务标准	17
七、膳食搭配标准	20
八、食品采购及出入库管理标准	21
九、食品加工及烹饪服务标准	21
十、用餐服务标准	27
十一、餐用具清洗消毒标准	28
十二、厨务外包保洁服务标准	29
十三、厨务外包服务预防食物中毒工作标准	31
十四、厨务外包服务培训标准	33
十五、项目履约实施评价细则	33
十六、厨房易耗品和清洁剂清单	34

一、局属各食堂点服务概况

序号	单位名称	本部地址	食堂数量	多功能餐饮区	就餐人数
1	综合服务中心	广州市天河区天河南二路2号	4	2	1565
2	输电管理一所	广州市海珠区赤岗艺苑路83号	3		225
3	输电管理二所	广州市白云区广园中路99号	2		200
4	变电管理一所	广州市海珠区江南大道中东街40号	9		450
5	变电管理二所	广州市越秀区盘福路路3号	8		420
6	变电管理三所	广州市番禺区市桥街光明北路91号	5		375
7	计量中心	广州市黄埔区明珠路48号	4		210
8	电力科学研究院	广州市天河区科韵北路2号	1	1	370
9	供应链服务中心	广州市黄埔区黄埔东路2号	3		135
10	培训与评价中心	广州市天河区东圃大马路6号	1		50
11	越秀供电局	广州市越秀区寺右北一街三巷28号	1		250
12	荔湾供电局	广州市荔湾区芳村大道西163号	1		260
13	海珠供电局	广州市海珠区南华中路281号	2		185
14	天河供电局	广州市天河区水荫路131号	2		220
15	黄埔供电局	广州市黄埔区科学城开创大道2656号	3	1	380
16	白云供电局	广州市白云区机场路1801号	7		1030
17	南沙供电局	广州市南沙区黄阁镇蕉西路蕉明街3号	7	1	435
18	番禺供电局	广州市番禺区大龙街傍雁路206号	9	1	685
19	花都供电局	广州市花都区紫薇路33号	7		500
20	增城供电局	广州市增城区荔湖街圣皇北一路2号	11		615
21	从化供电局	广州市从化区街口街府前路40号	7		395
22	预启用服务点		1	0	100
合 计			98	6	9055

备注：1. 供餐标准：工作日按一日两餐（早、午）提供炊事服务。

2. 开设晚餐、节假日用餐或因保供电、应急抢修等生产任务需增加供应的，供应商应根据服务标准按需配备人员供餐。

二、各食堂点服务人员配置标准

序号	单位	食堂配置要求		多功能餐饮区配置要求		配置情况小计	
		数量	配置人数（人）	数量	配置人数（人）	数量	配置人数（人）
1	综合服务中心	4	97	2	3	6	100
2	输电管理一所	3	15			3	15
3	输电管理二所	2	14			2	14
4	变电管理一所	9	32			9	32
5	变电管理二所	8	27			8	27
6	变电管理三所	5	25			5	25
7	计量中心	4	13			4	13
8	电力科学研究院	1	19	1	1	2	20
9	供应链服务中心	3	10			3	10
10	培训与评价中心	1	8			1	8
11	越秀供电局	1	11			1	11
12	荔湾供电局	1	15			1	15
13	海珠供电局	2	10			2	10
14	天河供电局	2	10			2	10
15	黄埔供电局	3	20	1	1	4	21
16	白云供电局	7	38			7	38
17	南沙供电局	7	26	1	1	8	27
18	番禺供电局	9	36	1	1	10	37
19	花都供电局	7	27			7	27
20	增城供电局	11	42			11	42
21	从化供电局	7	22			7	22
预启用服务点		1	4	0	0	1	4
后勤餐饮服务先锋队		0	7			0	7
总计		98	528	6	7	104	535

人员到位标准

1. 厨务主任、行政总厨、楼面经理、领班及仓管/资料员等辅助岗位视各单位食堂实际情况而定，非必须配置岗位，按片区配置。总体配置以节约成本、工作合理分配为前提进行配置，各单位根据需要进行申请，由综合服务中心审批后配置。
2. 单个食堂就餐人数达到 500 人及以上或基础班、站、所员工食堂个数达到 8 个及以上的单位，申请辅助岗时予以倾斜考虑。
3. 各单位根据实际工作需要配置餐饮服务人员，总人数原则上不超过最高配置人数；目前已满足正常运作的食堂原则上不再新增餐饮服务人员
4. 多功能餐饮区人员按计划人数配置。

三、项目岗位人员配备

（一）岗位配置要求

1. 各单位厨务外包服务人员（不含辅助岗和仓管/资料员）根据本单位实际在编人员总数按比例配置（不含一类食堂），原则上分餐模式按 4.5%-5.5%的占比配备，自助餐模式按 5%-6%的占比配备；一类食堂根据实际人员需求配备。

2. 小型班、站、所食堂按不少于 2 人要求配备厨务外包服务人员。

3. 多功能餐饮区外包服务人员按每点最少 1 人，最多不超 5 人的标准，具体配置人数视场所办公人数配置。

4. 各单位在上述基础上因客观原因需要增加配置人员的，在理由充分的情况下，可提出申请由综合服务中心审核属实且满足增加配置条件后予以配置。

（二）技能岗位人员职责与任职标准

技能岗位职责与任职标准（厨师、点心师）

岗位	岗位职责	基本要求	通用能力要求	分级能力要求
高级厨师	1. 负责对各种食品的加工制作； 2. 遵守安全操作规程，正确使用操作工具，合理使用原	1. 文化程度：中专及以上学历，优秀者可放宽学历要求，身体健康，五官端正； 2. 年龄要求：不超过 50 周岁，特别优秀者可放宽条件；	1. 责任心强，熟悉食品卫生知识，有良好的卫生习惯，并能够带领团队做好场地的日常卫生管理和卫生工作。 2. 具备职	1. 具有厨房切配、炒锅等小组团队的管理经验，历史团队管理人员 10 人及以上。 2. 具有 8 年以上相关工作经验（烹饪技能优秀者可适当放宽条件）； 3. 满足团餐供餐技能水平同时需具备接待围餐能力； 4. 掌握最少 2 个菜系的部分菜式烹饪能力，且所掌握菜式满足团餐、围餐供餐需求。 5. 具备较好的厨房烹饪、食物摆盘、雕刻等专业技能水平，并能够在公司提供培训条件下独立完成部分技能的

	材料, 节约用水、电等; 3. 服从分配、按质、按量、按时烹制饭菜;	3. 持有健康证且没有患餐饮行业职业禁忌症, 无明显皮肤疾病、咽喉或肺部疾病等; 5. 有极好的理解能力和沟通协调能力, 服从管理和工作安排;	工食堂后厨的切配、炒锅、烧腊、上什工作经验。 3. 具备与级别匹配的烹饪能力。	培训工作。 6. 对出品有一定的把控能力, 能够及时对其他厨师、技能人员开展指导, 帮助团队技能水平提升。 7. 持有 3 级烹调师证, 持有 1 级厨师证者可优先考虑。(出品特别优秀者可适当放宽条件)
中级厨师	4. 自觉维护好厨房设施设备; 5. 协助食堂服务员做好开餐准备; 6. 完成区域清洁卫生、整理整顿工作; 7. 完成上级交办的其他工作。	6. 具备以下条件之一的优先考虑: 大型企事业单位食堂或大型餐饮连锁企业工作经历、餐饮行业内全国烹饪比赛获奖者。	4. 吃苦耐劳, 服从管理岗位的管理, 有良好的卫生习惯。	1. 具有厨房切配、炒锅等小组团队的管理经验, 历史团队管理人员 3 人及以上。 2. 具有 5 年以上相关工作经验(烹饪技能优秀者可适当放宽条件); 3. 满足团餐供餐技能水平同时需具备基本接待围餐能力; 4. 熟练掌握厨师各项技能, 对出品有一定的把控能力, 能够保证出品质量。 5. 持有 5 级烹调师证, 持有 3 级厨师证者可优先考虑。(出品特别优秀者可适当放宽条件)
初级厨师				1. 具有 1 年以上相关工作经验; 2. 满足团餐供餐技能水平; 3. 熟练掌握厨师各项技能, 对出品有一定的把控能力, 能够保证出品质量。
高级点心师	1. 负责按质、按量、按时制作各类面点并服从分配; 2. 遵守安全操作规程, 正确使用操作工具, 合理使用原材料, 节	1. 文化程度: 中专及以上学历, 优秀者可放宽学历要求, 身体健康, 五官端正; 2. 年龄要求: 不超过 50 周岁; 4. 持有健康证且没有患餐饮行业职业禁忌症, 无明显皮肤	1. 具有职工食堂点心房工作经验。 2. 责任心强, 熟悉食品卫生知识, 有良好的卫生习惯, 并能够做好责任区域的卫生工作。 3. 苦耐劳, 服从管理	1. 满足团餐供餐技能水平同时需具备接待围餐能力; 2. 掌握中式或西式点心制作能力, 且所掌握菜式满足团餐、围餐供餐需求。 3. 具备较好的点心专业技能水平, 并能够在公司提供培训条件下独立完成部分技能的培训工作。 4. 对出品有一定的把控能力, 能够及时对其他点心师开展指导, 帮助团队技能水平提升。 5. 具有 8 年以上相关工作经验(技能优秀者可适当放宽条件), 有点心房管理经验, 历史带团队人数 10 人及以上; 6. 持有高级点心师证(出品特别优秀者可适当放宽条件)

中级点心师	约用水、电等。 3. 自觉维护好厨房设施设备； 4. 协助食堂服务员做好开餐准备； 5. 完成区域清洁卫生、整理整顿工作； 6. 完成上级交办的其他工作。	疾病、咽喉或肺部疾病等； 5. 有极好的理解能力和沟通协调能力，服从管理和工作安排； 6. 具备以下条件之一的优先考虑： 大型企业事业单位食堂或大型餐饮连锁企业工作经历、餐饮行业内全国烹饪比赛获奖者。	岗位的管理，有良好的卫生习惯。	1. 满足团餐点心技能水平同时需具备接待围餐能力； 2. 熟练掌握点心师各项技能，对出品有一定的把控能力，能够保证出品质量； 3. 具有 5 年以上相关工作经验（技能优秀者可适当放宽条件）；有点心房管理经验，历史带团队人数 3 人及以上。 4. 持有初级点心师证（出品特别优秀者可适当放宽条件）
初级点心师				1. 满足团餐点心技能水平同时需具备接待围餐能力； 2. 熟练掌握点心师各项技能，对出品有一定的把控能力，能够保证出品质量。 3. 具有 1 年以上相关工作经验（技能优秀者可适当放宽条件）；

（三）辅助岗位人员职责与任职标准

1. 厨务主任岗位

岗位	岗位职责	基本要求	通用能力要求	分级能力要求
高级厨务主任	协助甲方做好片区内食堂的前厅、后厨、仓库、资料等的统筹工作，抓好食品安全、电器燃气设备安全、防火、防盗、防鼠害等安全生产管理工作并定期开展专项检查； 2. 根据甲方要求落实特色化餐饮服务的相关工作，包括但不限于：美食节、人员轮岗交流、明档服务、特色服务等； 3. 检查食堂现场工作、服务、厨房出品等质量情况；定期向就餐员工征求菜肴和服务质量	1. 文化程度：中专或高中以上学历，优秀者可放宽学历要求，身体健康，形象气质佳； 2. 年龄要求：不超过 50 周岁； (条件优秀者可适当	1. 具有较好的逻辑思维和较好的写作、汇报、总结概括能力，条理清晰。 2. 熟悉餐饮行业的团餐服务，熟悉餐饮服务、食品安全风险点。 3. 责任心强，学习能力强，有较强的抗压能力。	1. 具备大型项目开荒经历，具备从无到有完成团餐项目的团队组建、管理标准制定、培训、人员岗位分配的能力。有餐饮制度、流程制定或体系建设工作经历； 2. 有商务就餐服务经验，懂得高规格商务、政务接待服务礼仪； 3. 对餐饮厨房各环节作业流程和安全风险点非常熟悉，且熟悉优化流程和隐患整改。 4. 有较好的开菜单和菜品创新能力。 5. 历史团队管理人数达到 60 人及以上。

	<p>的意见，积极处理投诉；</p> <p>4. 制定食堂工作计划及员工教育培训计划；</p> <p>5. 协助甲方监督各岗人员履职情况，落实各项厨务人员考核制度；</p> <p>6. 配合甲方做好食堂食材费用开支管理，审核食堂食材费用开支符合甲方要求；把控仓库管理相关工作，每月审核仓库台账，抽检仓库管理情况，确保账实相符；</p>	<p>放宽条件）</p> <p>3. 持有健康证或身体健康，确保能够顺利办理健康证，且没有患餐饮行业职业禁忌症，无明显皮肤疾病、咽喉或肺部疾病等；</p> <p>4. 能够熟练操作办公软件；</p> <p>5. 能够流利使用普通话交流。</p>	<p>4. 熟悉食品安全管理和相关的法律法规、国标、地标及行业标准，个人有良好卫生习惯，对厨房卫生有很高要求。</p> <p>5. 具备一定的成本管控能力，能够审核食堂食材采购清单，并根据下达的成本指标审核额开单合理性。</p> <p>6. 有较好的处理餐厅突发事件的应变能力及对客沟通能力。</p> <p>7. 具有较好的团队管理、培训能力，能够带领团队完成每日的供餐任务。</p> <p>8. 有较好的沟通能力，能够与厨房工作人员完成所有工作指令和任务指令的上传下达和沟通工作。</p>	<p>6. 具有大型企事业单位食堂或大型餐饮连锁企业工作经历且具备8年及以上餐饮管理经验；有管理过1000人及以上就餐人员的团餐项目经验且达到4年及以上。有2年以上国企团餐项目服务经验。</p> <p>7. 持有高级食品安全管理员证书或持有临床营养师、注册营养师、注册营养技师、公共营养师等证书的任一证书。</p> <p>8. 特别优秀者可适当放宽条件。</p>
厨务主任	<p>7. 根据甲方要求，组织片区内各食堂开展日、周、月、季、半年、年度的安全自查和按上级部署开展专项检查，并对接片区内甲方单位，积极联系推进检查问题的整改落实工作。</p> <p>8. 及时监控片区内各食堂人员的健康证、食品安全管理员证的到期、续证、年度继续教育工作，做好新人入职教育培训和年度食品安全培训工作。做好年度应急演练工作。</p> <p>9. 未配置行政总厨、楼面辅助岗位的食堂，需兼任相关工作。</p> <p>9. 负责完成甲方交办的其他工作任务，配合甲方完成其他厨务外包服务相关工作；。</p>			<p>有一定服务技能，有商务餐服务经验；</p> <p>2. 对餐饮厨房各环节作业流程和安全风险点熟悉，且具备优化流程和隐患整改的能力。</p> <p>3. 有一定的开菜单和菜品创新能力。</p> <p>4. 历史团队管理人数达到20人及以上。</p> <p>5. 具有中型企事业单位食堂或中型餐饮连锁企业工作经历且具备5年及以上餐饮管理经验；有管理过100人及以上就餐人员的团餐项目经验且达到2年及以上。有国企团餐项目服务经验。</p> <p>6. 持有初级或中级食品安全管理员证书（根据就餐人数而定）。</p> <p>7. 特别优秀者可适当放宽条件。</p>

2. 行政总厨岗位

岗 位	岗位职责	基 本 要 求	通用能力要求	分级能力要求
高级行政总厨	<p>1. 协助甲方做好食堂后厨的统筹工作,属于片区共用的行政总厨需做好未驻点食堂的远程管理。</p> <p>2. 行政总厨负责拟定食堂菜单和把控食材采购费用,控制食材费用不超业主预算;</p> <p>3. 做好后厨食品安全卫生管理,落实工器具、用品、水池的分类使用,确保分类工器具、用品、水池符合食品安全管理相关卫生标准和要求;</p> <p>4. 定期与厨师研究新菜品,推出新菜单;严格执行专间使用标准,做好人员培训,不得在不符合要求的区域加工和切配直接入口食品;</p> <p>5. 每天监控就餐食品剩余情况,动态跟进菜式受欢迎程度和剩余程度,与楼面共同做好餐余管控;</p> <p>6. 做好后厨废弃油脂管理和垃圾分类管理;</p> <p>7. 做好后厨场地、用具、工器具的清洗消毒管理与检查;</p> <p>8. 监督食材检查验收工作,参与每月仓库盘点,协助甲方做好厨房账实相符性检查;</p> <p>9. 做好后厨的清洁卫</p>	<p>1. 文化程度:中专或高中以上学历,优秀者可放宽学历要求,身体健康,形象气质佳;</p> <p>2. 年龄要求:不超过50周岁;(条件优秀者可适当放宽条件)</p> <p>3. 持有健康证且没有患餐饮行业禁忌症,无明显皮肤疾病、咽喉或肺部疾病等;</p> <p>4. 能够熟练操作办公软件;</p> <p>5. 能够流利使</p>	<p>1. 熟悉食品安全管理和相关的法律法规、国标、地标及行业标准,个人有良好的卫生习惯,对厨房卫生有很高要求。</p> <p>2. 有一定的总结概括能力和一定的公文写作能力,擅长通过工作中发现问题进行举一反三的整改和隐患排查预防,能够做到事先预控,防止食品安全事故的发生;</p> <p>3. 能够指导厨师开展烹饪出品和提升工作,具备较好的出品把控能力。</p> <p>4. 熟悉厨房全过程管理,具备一定的制度建设和人员培训能力,能够独立开展应急演练和食品安全培训;</p> <p>5. 对前厅工作有一定了解,(初级可以在岗学习)在厨务经理、楼面管理</p>	<p>1. 熟悉至少2个菜系的烹饪技巧;</p> <p>2. 有一定的营养学基础,能够根据营养学知识设计每周健康菜单,以满足不同就餐人群的需求;</p> <p>3. 历史管理团队人数达到60人及以上。</p> <p>4. 具有大型企事业单位食堂或大型餐饮连锁企业工作经历且具备8年及以上餐饮管理经验;有管理过1000人及以上就餐人员的团餐项目经验且达到4年及以上。有2年以上国企团餐项目服务经验。</p> <p>5. 有大型项目开荒经验,能够带领团队完成新项目的团队组建、分工、培训、管理标准建立等工作;</p> <p>6. 有极强的成本管控、菜单设计、菜品研发与创新能力。</p> <p>7. 持有高级食品安全管理员证书或持有临床营养师、注册营养师、注册营养技师、公共营养师等证书的任一证书。</p> <p>8. 特别优秀者可适当放宽条件。</p>

行政总厨	<p>生和每日的场地复原督查工作，确保每天餐后场地复原后场清地净。</p> <p>10. 与楼面共同做好每餐收档工作。</p> <p>11. 定期组织技能培训和技能人员交流活动，保障技能岗位的技能提升，满足项目需求。</p> <p>12. 管理好后厨水、电、气、门禁管理，做好安全培训，杜绝闲杂人员不进后厨，能源使用符合节能标准。</p> <p>13. 做好后厨人员的分工、责任区域划分、值班、排班、加班、休假顶班等的安排，做好后厨人员加班必要性、合理性管控与审核。</p> <p>14. 未配置厨务主任、楼面辅助岗位的食堂，需兼任相关工作。</p> <p>15. 负责完成甲方交办的其他工作任务。</p>	用普通话交流。	<p>人员休假期间可以进行管理补位。</p> <p>6. 有较好的菜品食材搭配经验和颜色搭配意识，能够较好的把控厨房的出品工作，并对味道、呈现方式给给予指导，以满足不同就餐人群的需求；</p>	<p>烹饪技能娴熟并有擅长菜式，能够完成基本围餐烹饪；</p> <p>2. 历史管理团队人数达到 20 人及以上。</p> <p>3. 具有企事业单位食堂管理工作经历且具备 3 年及以上餐饮管理经验；有管理过 200 人及以上就餐人员的团餐项目经验且达到 1 年及以上。</p> <p>4. 有符合基本要求的成本管控和开菜单、下食材单的能力。</p> <p>5. 持有初级食品安全管理员证书。</p> <p>6. 特别优秀者可适当放宽条件。</p>
------	---	---------	--	--

3. 楼面辅助、服务岗位（经理、领班）

岗位	岗位职责	基本要求	通用能力要求	分级能力要求
领班	<p>1. 协助甲方做好楼面服务的统筹工作，属于片区共用的楼面辅助人员，需统筹做好远程管理和协调好各食堂的楼面服务。</p> <p>2. 负责做好食堂的供餐服务工作，保障菜品的及时供应；</p> <p>3. 做好人员分工、责任区域划分、值班、排班、加班、休假顶班的安排；</p> <p>4. 做好供餐前的备餐工作管理，检查备餐准备质量；</p> <p>5. 关注就餐过程中就餐人</p>	<p>1. 文化程度：中专或高中以上学历，优秀者可放宽学历要求，身体健康，形象气质佳，身材挺拔适中，具有较好的亲和力；</p> <p>2. 年龄要求：招聘时经理不超过 40 周岁，领班不超</p>	<p>1. 具有较好的团队管理协调分工能力，具有餐前检查、现场查漏能力，具有高规格接待任务的现场服务能力，且高度关注细节；</p> <p>2. 能够与厨房紧密配</p>	<p>1. 历史管理服务团队人数达到 15 人及以上。</p> <p>2. 具有 2 年及以上国企或政府团餐、围餐前厅管理工作经历，或具有 2 年及以上星级酒店高档餐厅服务管理工作经历。</p> <p>3. 能够开展高规格的餐饮围餐服务培训工作，并</p>

	<p>员服务需求，保障布菲台菜品的及时添加；</p> <p>6.关注餐后餐品剩余情况，及时联系后厨负责人查看剩余情况，共同讨论分析就餐人员喜好和当日出品口味待改进情况，配合后厨提升出品质量；</p> <p>7.与后厨共同做好每餐后收档工作；负责每餐的餐后厨余垃圾的称重、登记等管理；</p> <p>8.负责楼面餐饮具清洗、消毒的管理，检查清洗质量与消毒质量；</p> <p>9.负责落实楼面清洁卫生工作，确保场地、台凳、餐线整洁干净，无油脂污渍。</p> <p>10.配合甲方做好食品浪费监督工作和文明就餐提醒工作。</p> <p>11.未配置厨务主任、行政总厨的食堂，需兼任相关工作。</p> <p>12.负责完成甲方交办的其他工作任务。</p>	<p>过 35 周岁，男 性 身 高 170-175CM，女 性 身 高 160-168CM。</p> <p>3.持有健康证或身体健康，确保能够顺利办理健康证，且没有患餐饮行业职业禁忌症，无明显皮肤疾病、咽喉或肺部疾病等；</p> <p>4.能够熟练操作办公软件；</p> <p>5.能够流利使用普通话、粤语交流。</p> <p>6.条件优秀者以上要求可适当放宽。</p>	<p>合，做好餐品的把控、调整工作。</p> <p>3.有较好的临场应变能力，具有处理就餐突发事件的能力。</p> <p>4.具有较好的耐心和问题发现能力，工作注重细节。</p> <p>4.具有优秀的高规格接待技能水平。</p> <p>5.具有任务复盘能力，能够通过复盘不断提升服务工作。</p>	<p>清晰了解服务环节中各项细节工作，具备优秀的团队培养能力。</p> <p>4.熟悉楼面服务礼仪训练和形象提升工作，并能够开展相关培训。</p> <p>5.熟悉商务、政务的高规格接待工作管理。</p> <p>6.具有餐厅制度、标准、流程起草和培训能力。</p> <p>7.特别优秀者可适当放宽条件。</p>
高级服务员	<p>负责餐前准备、餐中服务和餐尾收尾等工作；</p> <p>负责餐厅区域卫生；</p> <p>服从上级安排和调配，完成食堂餐卡充值、打包外卖、领导送餐等相关工作；</p> <p>熟悉公务接待围餐餐具摆放、供餐流程和餐桌礼仪；</p> <p>下班前检查餐厅是否关灯、关门、关窗，电源是否切断；</p> <p>完成业主方布置的其他工作。</p>	<p>文化程度：高中以上学历，优秀者可放宽学历要求。</p> <p>身体健康，形象气质佳，身材挺拔适中，具有较好的亲和力，五官端正；</p> <p>招聘时年龄要求：19-30 周岁；身高要求在 158-168CM。</p> <p>持有健康证且身体健康，</p>	<p>随机应变能力较好，工作注重细节；</p> <p>参与过普通或一定等级的餐饮接待服务；</p> <p>服务基本功扎实，礼貌、行为、仪态符合要求。</p> <p>具有较好的服务意识，责任心强。</p>	<p>具备 3 年及以上同类岗位工作经验（特别优秀者可放宽条件）。</p> <p>熟悉楼面各项工作，包括餐前备餐、餐中服务、餐后收尾等工作，能够完成团餐、围餐模式的相关楼面服务工作。</p> <p>具有高规格商务、政务接待工作经验。</p> <p>特别优秀者可适当放宽条件。</p>

服务员		没有患餐饮行业职业禁忌症,无明显皮肤疾病、咽喉或肺部疾病等; 沟通能力强,普通话标准,可用粤语交流。有优秀的沟通能力和应急能力 条件优秀者以上要求可适当放宽。		具备1年及以上同类岗位工作经验(特别优秀者可放宽条件)。熟悉楼面各项工作,包括餐前备餐、餐中服务、餐后收尾等工作,能够完成团餐、围餐模式的相关楼面服务工作。 具有商务、政务接待工作经验的优先考虑。 特别优秀者可适当放宽条件。
-----	--	---	--	--

4. 仓管员/资料员岗位

岗位	岗位职责	基本要求	通用能力要求
仓管员	负责仓库物资出入库管理及索证索票工作。 认真验收各项进库食品,负责按照菜单需求向供应商下单食材并核对送货清单; 严格做好各类食品(包括粮食)的领用发放; 定期打扫仓库并防治四害; 清晰掌握进出结存情况,确保食品货源及时供应; 严格做好物资出入库登记做到账物相符; 完成业主方布置的其他工作。	文化程度:中专或高中以上学历; 2. 持有健康证或身体健康,确保能够顺利办理健康证,且没有患餐饮行业职业禁忌症,无明显皮肤疾病、咽喉或肺部疾病等; 3. 能够熟练操作办公软件,擅长数据统计、汇总工作; 4. 性格乐观开朗,责任心强,具有较好的工作执行能力,服从度高。	1. 从事同类岗位工作经验1年及以上,特别优先的可以放宽相关要求。 2. 熟悉仓库管理知识,能够独立完成物资出入库表单的制作工作。 3. 工作细心、耐心,责任心强,具备一定的食材辨别知识。
资料员	负责食堂各项检查、板书,协助食堂和厨务主任、行政总厨、楼面经理做好各项文书工作; 负责厨务外包服务人员月度考勤、加班和绩效考核的汇总制表; 负责食堂菜单编制和菜牌打印,做好食堂活动宣传工	文化程度:中专或高中以上学历; 2. 持有健康证或身体健康,确保能够顺利办理健康证,且没有患餐饮行业职业禁忌症,无明显皮肤疾病、咽喉或肺部疾病等; 3. 能够熟练操作办公	1. 从事同类岗位工作经验1年及以上,特别优先的可以放宽相关要求。 2. 能够独立完成各类资料、档案、文件的制作、归档工作。 3. 具有一定的文书写作能力。

	作； 负责与业主方财务对接，做好搭伙统计和开具餐费收据工作； 完成业主方布置的其他工作。	软件，擅长数据统计、汇总工作； 4. 性格乐观开朗，责任心强，具有较好的工作执行能力，服从度高。	4. 工作细心、耐心，责任心强，对食堂工作有一定了解。
--	--	---	-----------------------------

5. 厨工岗位

岗位	岗位职责	基本要求	通用能力要求
厨工	负责对各种食材的加工和烹饪前的清洗、切配工作，确保加工质量； 服从分配，按质、按量、按时加工食材，保质保鲜； 负责砧板、案板、地面的卫生和刀具洁净与保养工作； 清洗消毒餐具按一刮、二洗、三过、四消毒的顺序操作，消毒餐具放于清洁橱内，防止二度污染； 保持厨房环境整洁，确保餐具、布件清洁完好； 完成负责区域的清洁消毒工作，完成上级交办的其他工作。	文化程度：不限，能识字为佳； 2.持有健康证，且没有患餐饮行业职业禁忌症，无明显皮肤疾病、咽喉或肺部疾病等； 3.身体素质好，能够承担一定强度的体力劳动，能够搬抬一定重量物品。 4.性格乐观开朗，责任心强，具有较好的工作执行能力，服从度高。	1.工作细心、耐心，责任心强，具备较好的个人卫生习惯，个人习惯符合厨房卫生规范要求。 2.有较好的学习能力，能够在简单培训后迅速上手。 3.熟悉菜品的清洗和切配工作。 4.班站所食堂厨工要求能够独立完成简单的烹饪工作。

（四）多功能餐饮服务区人员职责与任职标准

岗位	岗位职责	基本要求	能力要求
多功能餐饮经理	负责多功能餐饮区的全面管理和完成饮品制作任务，做好多功能餐饮区的食品安全、卫生、人员、出品管理，包括但不限于以下职责： 1.做好员工健康、卫生管理，确保团队成员遵守食品行业卫生标准，保持良好健康状态和个人卫生。 2.开展多功能餐饮区的食品安全管理，做好场地卫生管理。督促团队成员做好设施设备、工具等的清洁消毒，并每天开展食品安全检查。 3.做好收单、派单、加工管理，确保饮品供应及时，无客人大量排队滞留，做好人员疏导。 4.做好服务管理，定期培训服务礼仪及文明	1.文化程度：中专及以上学历，优秀者可放宽学历要求，身体健康，五官端正； 2.年龄要求：不超过40周岁，特别优秀者可放宽条件； 3.持有健康证且没有患餐饮行业职业禁忌症，无明显皮肤疾病、咽喉或肺部疾病等；	1.责任心强，熟悉食品安全卫生知识，有良好的卫生习惯，并能够带领团队做好多功能餐饮区的各项工作。 2.具有丰富的饮品制作经验和团队的管理经验，历史团队管理人员5人及以上，具有3年以上相关工作经验； 3.满足多功能餐饮区各类饮品技能水平同时需具备客户

	<p>用语，带领团队做好对客面服务。</p> <p>5.组织做好设施设备管理，确保安全使用设备，每日定时清洁、消毒、保养，并爱惜使用设备，确保设备使用安全，全员熟悉操作。</p> <p>6.做好食材、配料、点心准入管理，严格做好食材验收，确保水果新鲜，预包装类食材无过期。</p> <p>7.每季度组织做好新品研发工作，定期推出新品，并做好新品推广工作。按季节更新饮品清单，多推出符合季节时令的饮品。</p> <p>8.负责多功能餐饮区各种饮品的加工制作，积极主动学习，积极参与新饮品的研发创新工作；</p> <p>9.遵守安全操作规程制度，正确使用操作设备、设施、工具，合理使用原材料，节约用水、电等；</p> <p>10.服从分配、按质、按量、按时制作各类饮品，确保饮品品质与口感；</p> <p>11.自觉维护好多功能餐饮区设施设备，下班前做好设备设施的清洁工作；</p> <p>12.做好多功能餐饮区的售卖服务工作；</p> <p>13.完成区域清洁卫生、整理整顿工作；</p> <p>14.完成甲方及上级要求的其他工作职责。</p>	<p>5.有极好的理解能力和沟通协调能力，服从管理和工作安排；</p> <p>6.持有食品安全管理员证。</p>	<p>接待沟通能力。</p> <p>4.对出品有一定的把控能力，能够保证出品质量。</p> <p>5.能够品鉴各类咖啡，分清咖啡豆品质。</p> <p>6.熟悉咖啡萃取技术。</p>
调饮师	<p>1.负责对各种饮品的加工制作，积极主动学习，积极参与新饮品的研发创新工作；</p> <p>2.遵守安全操作规程制度，正确使用操作设备、设施、工具，合理使用原材料，节约用水、电等；</p> <p>3.服从分配、按质、按量、按时制作各类饮品，确保饮品品质与口感；</p> <p>4.自觉维护好多功能餐饮区设施设备，下班前做好设备设施的清洁工作；</p> <p>5.做好多功能餐饮区的售卖服务工作；</p> <p>6.完成区域清洁卫生、整理整顿工作；</p> <p>7.完成上级交办的其他工作。</p>	<p>1.文化程度：中专及以上学历，优秀者可放宽学历要求，身体健康，五官端正；</p> <p>2.年龄要求：不超过35周岁，特别优秀者可放宽条件；</p> <p>3.持有健康证且没有患餐饮行业职业禁忌症，无明显皮肤疾病、咽喉或肺部疾病等；</p> <p>5.有较好的理解能力和沟通协调能力，服从管理和工作安排；</p>	<p>1.责任心强，熟悉食品安全卫生知识，有良好的卫生习惯，能够较好的晚餐多功能餐饮区的各项工作。</p> <p>2.具有丰富的饮品制作经验，对出品有一定的把控能力，能够保证出品质量。</p> <p>3.具有1年以上相关工作经验；</p> <p>4.满足多功能餐饮区各类饮品技能水平同时需具备客户接待沟通能力。</p> <p>5.能够鉴别咖啡豆品质，熟悉咖啡萃取技术。</p>

四、劳保用品发放标准

(一) 局本部及各基层单位本部食堂					
序号	品名	需求岗位	发放标准	发放频率	质量要求
1	厨师帽	厨师、厨工、点心师	一人一年 6 顶	一年 2 次	纯棉
2	口罩	所有岗位人员	一人一天 2 个	每 2 月一次	外层为无纺布或者聚丙烯熔喷材料，中层为聚丙烯熔喷材料，内层普通纱布
3	防水防油围裙	厨师、厨工、点心师、服务员	一人一月 2 件	一年 2 次	PVC
4	胶手套	厨师、厨工、点心师、服务员	一人一月 2 双	一年 2 次	橡胶
5	棉线手套	仓管	一人一月 1 双	一年 2 次	涤纶
6	水鞋	厨师、厨工、点心师、服务员	一人一年 6 双	一年 2 次	PVC 鞋面+橡胶鞋底
7	黑色皮鞋	服务员	一人一年 2 双	一年 2 次	PU 鞋面+橡胶鞋底
8	条纹帽	所有岗位人员	一人一月 3 顶	一年 2 次	无纺布
9	一次性手套	所有岗位人员	一人一天 2 双	一年 2 次	PE
10	厨师服（夏）	厨师、厨工、点心师	一人一年 2 套	一年 2 次	亚麻
11	厨师服（冬）	厨师、厨工、点心师	一人一年 2 套	一年 2 次	亚麻
12	服务人员工作服（西装）	服务员	两年一换，每人 2 件	一年 2 次	涤纶
13	服务人员工作服（马甲）	服务员	两年一换，每人 2 件	一年 2 次	涤纶
14	服务人员工作服（西裤）	服务员	一年一换，每人 2 件	一年 2 次	涤纶

15	服务人员工作服（长衫）	服务员	一年一换，每人 2 件	一年 2 次	纯棉
16	服务人员工作服（西裙）	服务员	两年一换，每人 2 件	一年 2 次	涤纶
17	服务人员工作服（短衫）	服务员	一年一换，每人 2 件	一年 2 次	纯棉
18	管理人员工作服（夏装）	仓管、资料员、采购员	两年一换，一人 2 套	两年 1 次	纯棉
19	管理人员工作服（冬装）	仓管、资料员、采购员	两年一换，一人 2 套	两年 1 次	纯棉

（二）各基层供电所、巡维站、联合办公点等小型食堂

序号	品名	需求岗位	发放标准	发放频率	质量规格
1	厨师帽	厨师、厨工、点心师	一人一年 6 顶	一年 2 次	纯棉
2	口罩	所有岗位人员	一人一天 2 个	每 3 月一次	外层为无纺布或者聚丙烯熔喷材料，中层为聚丙烯熔喷材料，内层普通纱布
3	防水防油围裙	厨师、厨工、点心师	一人一月 2 件	一年 2 次	PVC
4	胶手套	厨师、厨工、点心师	一人一月 2 双	一年 2 次	橡胶
5	水鞋	厨师、厨工、点心师	一人一年 6 双	一年 2 次	PVC 鞋面+橡胶鞋底
6	条纹帽	所有岗位人员	一人一月 3 顶	一年 2 次	无纺布
7	一次性手套	所有岗位人员	一人一天 2 双	一年 2 次	PE
8	厨师服（夏）	厨师、厨工、点心师	一人一年 2 套	一年 2 次	亚麻
9	厨师服（冬）	厨师、厨工、点心师	一人一年 2 套	一年 2 次	亚麻

五、厨务外包服务人员健康及卫生标准

（一）厨务外包服务人员（包括新参加和临时参加工作的人员）在上岗前应身体健康并持有有效专业健康证明。新参加工作和临时参加工作的从业人员必须先进行健康检查，取得《健康证》后方可参加工作。杜绝先上岗后体检，不得超期使用《健康证》。

（二）每年进行一次专业健康检查，必要时进行临时健康检查。

（三）按照《食品安全法》第四十五条所规定，患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

（四）各食堂应落实每日晨检制度。有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、上呼吸道感染等有碍食品安全病症的人员，应立即离开工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

（五）患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。食品生产经营者应当将其调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

（六）食品生产经营者应依法建立从业人员健康档案管理制度，对从业人员健康状况进行日常监督管理，及时组织办理《健康证》年检及新上岗人员办证，组织每日人员晨检，督促以上“五病”人员调离。

（七）从业人员必须认真学习有关法律法规，掌握本岗位要求，养成良好的卫生习惯，严格规范操作。生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽；头发梳理整齐置于帽后，销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的售货工具、戴口罩。不得用手抓取直接入口食品或用勺直接尝味，用后的操作工具不得随处乱放。

（八）严格按规范洗手。厨务外包服务人员操作前、便后以及与食品无关的

其他活动后应洗手，按消毒液使用方法正确操作。

（九）厨务外包服务人员不得留过长头发、长指甲、涂指甲油、戴戒指、耳环等饰物。不得面对食品打喷嚏、咳嗽，不得在食品加工场所或销售场所内吸烟、吃东西、随地吐痰、穿工作服入厕及存在其他有碍食品安全的行为。应保持良好个人卫生，工作期间必须穿戴统一整洁的工作衣、帽和口罩，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩带手饰物。

（十）不得将私人物品带入食品处理区，保持食堂整洁卫生，公共区域不得摆放生活用品。

（十一）不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

（十二）工作服应定期更换，保持清洁，接触直接入口食品的操作人员的工作服应每天更换。围裙、胶手套、防滑鞋、工作服等劳保用品应根据实际损耗情况，及时购置更换。

六、厨务外包服务质量与食品安全服务标准

（一）厨务外包服务质量

1. 要以提高服务质量为中心，完善和落实以岗位责任制为中心的各项质量管理制度，做到工作有计划，行为有规范，操作有程序，质量有标准，劳动有纪律。结合自身食堂的特点，从食品质量、花色品种、服务方式、饮食卫生等方面制定服务规范或质量标准，不断提高食堂的服务水平。

2. 菜式品种变化多样，做到每月都有新款菜式推出，主副食加工和烹饪制作规范，搭配合理，倡导科学膳食，尊重员工饮食习惯，能基本满足各地员工的口味要求。每天蔬菜、鱼肉、瓜果必须新鲜、洁净，无污染、无变质、无发霉，严禁使用过夜变质食物。

3. 食材下单应控制采购频率和采购量，避免过期造成浪费，新鲜食材采取每天估清机制，确保每日新鲜、精准计划；通过持续优化菜品加工流程，合理调配菜品主配料比例，尽可能做到各类食材“料尽其用”，最大限度减少食材损耗。按照食堂制止厨务外包浪费工作要求，严格控制厨余垃圾量。

4. 积极配合业主方要求定期开展美食节、大厨推荐菜等相关食堂膳食提升活动，包括活动策划、菜式品类和形式创新、现场布置、引进外部特色菜等厨务外包服务。在民俗节日期间适当提供民俗食品制作服务。

5. 坚持文明服务，改善供餐方式，合理设置供餐窗口，尽量缩短就餐人员排队时间，努力为职工提供规范热情、方便、快捷的服务。

6. 食堂就餐以依次排队、刷卡（或登记）的形式运行，提倡文明就餐，礼貌服务。

7. 食堂服务人员要维持就餐秩序，提醒进餐人员要自觉遵守就餐秩序、时间规定、社会公德，讲究食堂卫生，爱护食堂设备。就餐过程中禁止喧哗打闹，始终保持良好的就餐环境。

8. 食堂定期发布每周菜谱。

9. 在餐厅设置意见箱（簿）收集意见，并主动收集就餐人员的意见和建议，及时分析服务质量方面存在的问题，积极改进工作。

10. 打造绿色低碳的厨务外包服务，做好餐厨垃圾分类，厨务人员下班前必须检查水、电、燃气是否关闭，严禁出现长流水、长明灯的现象。

11. 服务单位厨务主任应每月提交食堂餐饮服务管理月报至食堂所属单位。月报内容包括但不限于食堂服务情况、重点工作完成情况、厨务人员培训情况及食堂安全检查情况等。

（二）食品安全服务

1. 集体食堂的高风险食品

1.1 不得供应凉菜、生食海产品和法律法规规定的其他禁止食用的食品。

1.2 传统食用习惯上要保持鲜嫩的食品，如白切鸡等。

1.3 外购的散装冷荤凉菜和裱花糕点（或带馅）制品。

1.4 有毒动物：河豚鱼、含高组胺的鱼类（海鱼中的青皮红肉鱼类如蓝圆参、鲐鱼、金枪鱼、沙丁鱼等）。

1.5 有毒植物：野生蘑菇、四季豆和猫儿豆（菜豆、面豆、扁豆芸豆）、豆浆、发芽马铃薯、葫芦瓜等。

1.6 猪内脏，特别是猪肺、猪肝等。

1.7 腐烂变质、过期或来源不明的食物。

1.8 未在冷藏条件下保存的隔餐的剩饭剩菜。

2. 食品留样要求

2.1 每餐次的食品应进行留样。

2.2 留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在专用冷藏设施中，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量应满足检验需要，不少于 125g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等。

3. 贮存要求

3.1 贮存场所、设备应保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

3.2 食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在 10cm 以上。食品原料、食品添加剂使用应遵循先进先出的原则，及时清理销毁变质和过期的食品原料及食品添加剂。

3.3 冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识。冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开放置，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，不得将食品堆积、挤压存放。冷藏、冷冻的温度应分别符合相应的温度范围要求。冷藏、冷冻柜（库）应定期除霜、清洁和维修，校验温度（指示）计。

4. 餐厨废弃物处置要求

4.1 食堂应建立餐厨废弃物处置管理制度，将餐厨废弃物分类放置，做到日产日清。

4.2 餐厨废弃物应由经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理。食堂应与处置单位或个人签订合同，并索取其经营资质证明文件复印件。

4.3 食堂应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况，定期向监管部门报告。

5. 记录管理要求

5.1 人员健康状况、培训情况、原料采购验收、加工操作过程关键项目、食品安全检查情况、食品留样、检验结果及投诉情况、处理结果、发现问题后采取的措施等均应详细记录。

5.2 各项记录均应有执行人员和检查人员的签名。

5.3 各岗位负责人应督促相关人员按要求进行记录，并每天检查记录的有关内容。食品安全管理人员应定期或不定期检查相关记录，如发现异常情况，应立即督促有关人员采取整改措施。

5.4 有关记录至少应保存 2 年。

6. 信息报告要求

食堂发生食品安全事故时，应立即采取封存等控制措施，并按《广州供电局突发公共卫生事件应急预案》（应急预案编码:Q/CSG-08-4. 10. 00. 09-2018-4）等有关规定及时启动应急措施，有效预防、及时控制、减轻、避免和消除危害。

7. 投诉受理要求

7.1 食堂应建立投诉受理制度，对员工提出的投诉，应立即核实，妥善处理，并且留有记录。

7.2 食堂接到就餐者投诉食品感官异常或可疑变质时，应及时核实该食品，如有异常，应及时撤换，同时告知备餐人员做出相应处理，并对同类食品进行检查。

8. 食堂安全检查要求

8.1 服务单位应定期对全局各级食堂、厨房等场所开展食品安全、消防安全、环境卫生等方面检查，并做好安全检查记录。发现安全隐患及时反馈给业主方，采取相关措施解决安全隐患。

8.2 一类食堂每半年开展一次安全检查；二、三类食堂每年开展一次安全检查；节假日、局重大活动或重要时期前，应对局一、二类食堂开展一次安全自查。

七、膳食搭配标准

（一）膳食调配过程中应遵循营养平衡、饭菜适口、食物多样、定量适宜和经济合理的原则。

（二）配备专兼职的营养师，按照《中国居民膳食指南》科学配膳，在制订菜谱时充分考虑各类菜式的营养成分搭配，力争做到膳食平衡搭配。

（三）选择富含优质蛋白质、多种维生素、粗纤维和无机盐的食物，多吃时令蔬菜、水果。

（四）配餐要注意粗细粮搭配、主副食搭配、荤素搭配、干稀搭配、咸甜搭

配等，充分发挥各种食物营养价值上的特点及食物中营养素的互补作用，提高其营养价值。

（五）少吃油炸、油煎或多油的食物，以及刺激性强的酸辣食品等。

（六）经常变换食物种类，烹调方法多样化、艺术化。饭菜色彩协调，味道鲜美，可增进食欲，有利于消化吸收。

（七）厨师须掌握制作低盐少油菜肴的技能。食堂要求厨师在进行烹饪时严格按照低盐少油的原则，严格控制菜肴盐与油的使用量。

（八）设置健康营养餐，提供低脂高蛋白、多种维生素、粗纤维和少油少盐食物。

八、食品采购及出入库管理标准

（一）食品采购

1. 编制采购清单。各单位厨务外包服务团队负责拟定菜单，并根据菜单编制食品采购原料清单。

2. 下单采购。采购食品、食品添加剂及食品相关产品的索证索票、进货查验和采购记录行为应符合《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》的要求。各单位食堂仓管员根据食堂需求将食品原料采购清单下订单给供货商，如采购需求发生变化，仓管员需及时与供应商沟通。

3. 原料验收。行政总厨和仓管员对照送货单对食品原料的数量、质量、规格、价格、生产日期、产地、保质期、产品合格证等进行严格检查验收。采购的食品、食品添加剂、食品相关产品等应符合国家有关食品安全标准和规定的要求，不得采购《食品安全法》第三十四条规定禁止生产经营的食品和《农产品质量安全法》第三十三条规定不得销售的食用农产品。对不符合要求的拒绝收货，并联系供应商退货。

4. 检测记录。仓管员对蔬菜瓜果做农药检测并记录；验收肉类和对应的检验报告并做好台账管理。验收定型包装食品和食品添加剂，检查其食品商标（或说明书）上品名、厂名、厂址、生产日期、批号或者代号、规格、配方或者主要成分、保存期（保质期）、食用或者使用方法等中文标识。

（二）食品出入库管理

1. 入库签字。食品原料经验收确认无误后，由供货商、仓管员和厨务外包行政总厨在送货单上签字，交仓管员入库。

2. 登记入账。入库登记可使用电子仓库管理系统或纸质登记，仓管员需根据送货清单将入库食品原料分为即入即出类（如鲜菜、鲜肉等）和入库存类（如调料、副食和米面油等）。仓管员每天将当日已验收食品原料按照分类明细登记入账，编制食品入库清单，确保入库数据准确无误，与原始票据一致，并及时整理票据。当天的入库单需由仓管员、厨师、行政总厨三方签名。

3. 即入即出。班、站、所等三级食堂如当天全部食材即入即出，未有库存的，必须将核对后的供应商供货清单作为食材采购凭证留存。

4. 出库核对。仓管员按照先进先出的原则，根据领料人员的需求准备出库原料。领料人员核对所领用的出库原料名称和数量后，据实填写领料单并签名确认。食堂仓管员每天需将当日出库原料按照分类明细登记入账，编制食品材料出库单，当天的出库单需由仓管员、厨师、行政总厨负责人三方签名。出库后原料如有剩余则需进行二次入库流程并核对准确，确保当日出库数据无误。

5. 物资盘点。各单位食堂每月组织一次仓库物资盘点，做好食堂库存盘点记录，行政总厨、财务人员和仓管员需共同参与盘点并在盘点记录表上签名确认。盘点过程注意核查领料物资使用量突增、不均衡等异常情况，严格做到账物一致，进一步堵塞出入库管理漏洞。

6. 异常情况处理。各单位如发现原料存在异常情况，需立即停止使用并向仓管员反馈相关情况，并由仓管员将不合格原料的实际情况通报供应商以及进行退货处理。

7. 可视化分析。通过月度盘点、数据整合等方法，科学分析并优化完善下一步物资采购计划，提高物资原料的有效利用率。

九、食品加工及烹饪服务标准

（一）食品加工操作规程的制定与执行

1. 厨务外包服务商应按本规范有关要求，根据厨务外包服务预防食物中毒注意事项的基本原则，制定相应的加工操作规程。

2. 根据经营的产品类别，加工操作规程应包括采购验收、粗加工、切配、烹饪、备餐、供餐以及凉菜配制、面点制作、烧烤加工、食品再加热、食品添加剂使用、餐用具清洗消毒保洁、食品留样、贮存等加工操作工序的具体规定和操作方法的要求。

3. 加工操作规程应具体规定加工操作程序、加工操作过程关键项目控制标准和设备操作与维护标准，明确各工序、各岗位人员的要求及职责。

4. 厨务外包服务商应教育培训员工严格按照加工操作规程进行操作，确保符合食品安全要求。

（二）粗加工与切配要求

1. 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

2. 食品原料在使用前应洗净，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时进行消毒。

3. 易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

4. 切配好的半成品应避免受到污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。

5. 切配好的半成品应按照加工操作规程，在规定时间内使用

6. 用于盛装食品的容器不得直接放置于地面，以防止食品受到污染。

7. 生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标识。

（三）烹饪要求

1. 烹饪前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹饪加工。

2. 不得将回收后的食品经加工后再次供应。

3. 需要熟制加工的食品应烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。

4. 加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

5. 需要冷藏的熟制品，在清洁操作区进行冷却，用保鲜膜严密封闭，并标注加工时间。

6. 用于烹饪的调味料盛放器皿应有明显标示，宜每天清洁，使用后随即加盖或苫盖，不得与地面或污垢接触。

7. 菜品用的围边、盘花应保证清洁新鲜、无腐败变质，不得回收后再使用。

8. 根据就餐人数动态调整备菜数量，推行大锅备菜、小锅续供，尽可能减少浪费。

9. 烹饪过程中需保持注意力集中，非必要不得擅自离岗，避免因人为失误造成食材浪费。

（四）备餐及送餐要求

1. 供应前应认真检查待供应食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得供应。

2. 备餐及分餐人员应全程佩戴口罩和一次性手套，未食用食物用保鲜膜覆盖，避免食品受到污染。

3. 分派菜肴、整理造型的用具使用前应进行消毒。

4. 在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放。

（五）面点制作要求

1. 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

2. 需进行热加工的食品应烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。

3. 未用完的点心馅料、半成品，应用干净的保鲜膜密封后冷藏或冷冻，并在规定存放期限内使用。

4. 奶油类原料应冷藏存放。水分含量较高的含奶、蛋的点心应在高于 60℃或低于 10℃的条件下贮存。

（六）烧烤加工要求

1. 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

2. 原料、半成品应分开放置，成品应有专用存放场所，避免受到污染

3. 烧烤时应避免食品直接接触火焰。

（七）食品再加热要求

1. 保存温度低于 60℃或高于 10℃、存放时间超过 2 小时的熟食品，需再次利用的应充分加热。加热前应确认食品未变质。
2. 冷冻熟食品应彻底解冻后经充分加热方可食用。
3. 加热时食品中心温度应不低于 70℃，不符合加热标准的食品不得食用。

（八）食品添加剂的使用要求

1. 食品添加剂应专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。
2. 食品添加剂的存放应有固定的场所（或橱柜），标识“食品添加剂”字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称。
3. 食品添加剂的使用应符合国家有关规定，采用精确的计量工具称量，并有详细记录。

（九）餐用具清洗消毒保洁要求

1. 餐用具使用后应及时洗净及消毒，定位存放，保持清洁。消毒后的餐用具应贮存在专用保洁设施内备用，保洁设施应有明显标识。餐用具保洁设施应定期清洗，保持洁净。
2. 接触直接入口食品的餐用具宜按照《推荐的餐用具清洗消毒方法》（见附录 FJ4）的规定洗净并消毒。
3. 餐用具宜用热力方法进行消毒，因材质、大小等原因无法采用其他方法消毒。
4. 应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态。采用化学消毒的，应定时测量有效消毒浓度。
5. 消毒后的厨务外包具应符合《GB14934-2016 食品安全国家标准消毒食(饮)具》规定。
6. 不得重复使用一次性餐用具。
7. 已消毒和未消毒的餐用具应分开存放，保洁设施内不得存放其他物品。
8. 盛放调味料的器皿应定期清洗消毒。

（十）集体用餐食品分装及配送要求

1. 食材运输车辆应保持清洁，每次运输食品前应进行清洗消毒，在运输装卸过程中也应注意保持清洁，运输后进行清洗，防止食品在运输过程中受到污染。

2. 盛装、分送集体用餐的容器不得直接放置于地面，容器表面应标明加工单位、生产日期及时间、保质期，必要时标注保存条件和食用方法。

3. 集体用餐配送的食品不得在 10℃～60℃ 的温度条件下贮存和运输，从烧熟至食用的间隔时间（保质期）应符合以下要求：

烧熟后 2 小时的食品中心温度保持在 60℃ 以上（热藏）的，其保质期为烧熟后 4 小时。

烧熟后 2 小时的食品中心温度保持在 10℃ 以下（冷藏）的，保质期为烧熟后 24 小时，供餐前应按要求再加热。

4. 运输集体用餐的车辆应配备符合条件的冷藏或加热保温设备或装置，使运输过程中食品的中心温度保持在 10℃ 以下或 60℃ 以上。

十、用餐服务标准

（一）用餐服务标准

序号	时间节点	工作内容	服务标准
1	开餐前	做好装菜前准备	1. 检查餐厅环境，摆餐具、开保温设备； 2. 服务人员需穿着备菜服装，带口罩、一次性手套。
2	开餐前	拉菜布菜	将烹饪好的菜盛放在分餐区域。
3	就餐开始后	开餐	1. 如自助餐形式则引导就餐人员自行取菜； 2. 如分餐形式则厨务外包服务人员做好分菜工作。
4	就餐开始后	跟踪用餐过程	1. 行政总厨巡视就餐环境，干预不卫生就餐行为； 2. 在菜式不足的时候及时添加菜式供应。
5	就餐结束后	回收可利用的菜冷藏	回收可利用的菜置于干净容器并放入熟品柜冷藏，避免浪费。
6	就餐结束后	清洁用餐环境	厨务外包服务人员做好用餐环境卫生的清洁工作，回收餐具并清洗消毒存放。
7	就餐结束后	处理餐厨垃圾	按照卫生部门的要求做好餐厨垃圾的处理工作。
8	下班前	检查设备和水电安全	行政总厨做好设备和水电煤气安全检查，填写《食堂检查记录表》。

（二）接待餐饮服务标准

1. 乙方利用业主方提供的场地、现有设施设备、炊事器具、水、电、煤气等，采取包工包料的方式按餐标提供接待用餐、会议用餐等服务。
2. 根据接待用餐人数按需配备厨务人员，主要运用属地单位厨务力量供餐，超出正常工作时间需按追加供餐服务费标准向员工支付劳务费。
3. 供餐标准符合中央八项规定及网省公司发布业务接待管理办法要求，不使用超标准高档食材和野生动物制作的菜肴。

4. 合理安排菜式数量，选取合适位上菜品，兼顾精致与节约；荤素搭配得当，浓淡口味相宜。
5. 根据接待客人设计菜单结构，规避地域饮食禁忌，结合经典粤菜和季节性特色菜，制作口味丰富且有特色的餐饮。
6. 兼顾“色、香、味、形”四大标准烹饪菜式，合理利用雕刻、画盘、素菜鲜花装饰餐盘。
7. 根据客人用餐时间规划上菜速度，合理调整烹饪节奏与菜品份量，确保用餐体验流畅。
8. 建立接待菜品创新机制，按“不时不食”的原则，利用时令新鲜食材按季节研发菜式，每季度接待菜式创新率达到 10%以上。
9. 接待结束后组织各岗位进行复盘，针对接待中的亮点和问题，总结经验形成记录；普遍存在的问题通过加强培训、明确奖罚机制，规范服务人员操作行为，提高服务意识。
10. 接待供餐活动结束后，须于规定时限内按广州供电局要求提交结算相关材料，所有过程资料需整理归档并留存备查。
11. 定期开展接待围餐服务培训，包括餐前准备、迎宾入座、倒茶上菜、席间服务、道别客人等各个环节的服务礼仪及规范标准动作培训。
12. 建立紧急接待应急机制，按照接待等级标准启动紧急采购。
13. 编制图文并茂的电子菜谱，推出季节限定创新菜单，实现菜品库滚动更新。

十一、餐用具清洗消毒标准

（一）清洗方法

1. 采用手工方法清洗的应按以下步骤进行：
 - 1.1 刮掉沾在餐用具表面上的大部分食物残渣、污垢。
 - 1.2 用含洗涤剂溶液洗净餐用具表面。
 - 1.3 用清水冲干净残留的洗涤剂。
2. 洗碗机清洗按设备使用说明进行。

（二）消毒方法

1. 物理消毒。包括蒸汽、煮沸、红外线等热力消毒方法。

1.1 煮沸、蒸汽消毒保持 100℃，10 分钟以上。

1.2 红外线消毒一般控制温度 120℃ 以上，保持 10 分钟以上。

1.3 洗碗机消毒一般控制水温 85℃，冲洗消毒 40 秒以上。

2. 化学消毒。主要为使用各种含氯消毒药物（餐饮服务常用消毒剂及化学消毒注意事项见附件 6）消毒。

2.1 使用浓度应含有效氯 250mg/L（又称 250ppm）以上，餐用具全部浸泡入液体中 5 分钟以上。

2.2 化学消毒后的餐用具应用净水冲干净表面残留的消毒剂。

2.3 食堂在确保消毒效果的前提下可以采用其他消毒方法和参数。

（三）保洁方法

3.1 消毒后的餐用具要自然滤干或烘干，不应使用抹布、餐巾擦干，避免受到再次污染。

3.2 消毒后的餐用具应及时放入密闭的餐用具保洁设施内。

十二、厨务外包保洁服务标准

项 目	频 率	使用物品	方 法
地 面	每天完工 或有需要 时	扫帚、拖把、刷 子、清洁剂 （专用）	1. 用扫帚扫地 2. 用拖把以清洁剂拖地 3. 用刷子刷去余下污物 4. 用水彻底冲净 5. 用干拖把拖干地面
排水沟	每天完工 或有需要 时	铲子、刷子、清 洁剂及消毒剂 （专用）	1. 用铲子铲去沟内大部分污物 2. 用水冲洗排水沟 3. 用刷子刷去沟内余下污物 4. 用清洁剂、消毒剂洗净排水沟
墙壁、天花 板(包括照 明设施)及 门窗	每月一次 或有需要 时	抹布、刷子及清 洁剂 （专用）	1. 用干布除去干的污物 2. 用湿布抹擦或用水冲刷 3. 用清洁剂清洗 4. 用湿布抹净或用水冲净 5. 风干

冷库	每周一次 或需要时	抹布、刷子及清洁剂 (专用)	1. 清除食物残渣及污物 2. 用湿布抹擦或用水冲刷 3. 用清洁剂清洗 4. 用湿布抹净或用水冲净 5. 用清洁的抹布抹干/风干
工作台及洗涤盆	每次使用后	抹布、清洁剂及消毒剂 (专用)	1. 清除食物残渣及污物 2. 用湿布抹擦或用水冲刷 3. 用清洁剂清洗 4. 用湿布抹净或用水冲净 5. 用消毒剂消毒 6. 风干
工具及加工设备	每次使用后	抹布、刷子、清洁剂及消毒剂 (专用)	1. 清除食物残渣及污物 2. 用水冲刷 3. 用清洁剂清洗 4. 用水冲净 5. 用消毒剂消毒 6. 风干
排烟设施	表面每周一次 内部清洗每年不少于2次	抹布、刷子及清洁剂 (专用)	1. 用清洁剂清洗 2. 用刷子、抹布去除油污 3. 用湿布抹净或用水冲净 4. 风干
废弃物暂存容器	每天完工 或需要时	刷子、清洁剂及消毒剂 (专用)	1. 清除食物残渣及污物 2. 用水冲刷 3. 用清洁剂清洗 4. 用水冲净 5. 用消毒剂消毒 6. 风干
餐厅地面	每次用餐结束 或需要时	扫帚、拖把、刷子、清洁剂 (专用)	1. 用扫帚扫地 2. 用刷子刷去余下污物 3. 用拖把以清洁剂拖地 4. 用风机把地面吹干
布菲炉及工作台	每次用餐结束	抹布、清洁剂及消毒剂 (专用)	1. 清除食物残渣及污物 2. 用湿布抹擦或用水冲刷 3. 用清洁剂清洗 4. 用湿布抹净或用水冲净 5. 用消毒剂消毒 6. 风干
餐桌及挡板	每次用餐结束 或需要时	抹布、清洁剂及消毒剂 (专用)	1. 清除食物残渣及污物 2. 用抹布沾取清洁剂、消毒剂擦拭 3. 用清水抹净 4. 风干

餐厅墙壁、天花板(包括照明设施)及门窗	每月一次 或有需要 时	抹布、刷子及清洁剂 (专用)	1. 用干布除去干的污物 2. 用湿布抹擦或用水冲刷 3. 用清洁剂清洗 4. 用湿布抹净或用水冲净 5. 风干
---------------------	-------------------	-------------------	--

十三、厨务外包服务预防食物中毒工作标准

(一) 食物中毒的常见原因

1. 细菌性食物中毒常见原因

1.1 生熟交叉污染。如熟食品被生的食品原料污染，或被与生的食品原料接触过的表面（如容器、手、操作台等）污染，或接触熟食品的容器、手、操作台等被生的食品原料污染。

1.2 食品贮存不当。如熟制高风险食品被长时间存放在 10℃至 60℃之间的温度条件下（在此温度下的存放时间应小于 2 小时），或易腐原料、半成品食品在不适合温度下长时间贮存。

1.3 食品未烧熟煮透。如食品烧制时间不足、烹饪前未彻底解冻等原因使食品加工时中心温度未达到 70℃。

1.4 从业人员带菌污染食品。从业人员患有传染病或是带菌者，操作时通过手部接触等方式污染食品。

1.5 经长时间贮存的食物食用前未彻底再加热至中心温度 70℃以上。

1.6 进食未经加热处理的生食品。

2. 化学性食物中毒常见原因

2.1 作为食品原料的食用农产品，在种植养殖过程或生长环境中受到化学性有毒有害物质污染或食用前有毒农药或兽药残留剂量较多。

2.2 食品中含有天然有毒物质，食品加工过程未去除。如豆浆未煮透使其中的胰蛋白酶抑制物未彻底去除，四季豆加热时间不够使其中的皂素等未完全破坏。

2.3 食品在加工过程受到化学性有毒有害物质的污染。如误将亚硝酸盐当作食盐使用。

2.4 食用有毒有害食品，如毒蕈、发芽马铃薯、河豚鱼。

（二）预防食物中毒的基本方法

1. 预防细菌性食物中毒的基本原则和关键点

预防细菌性食物中毒，应根据防止食品受到病原菌污染、控制病原菌的繁殖和杀灭病原菌三项基本原则采取措施，其关键点主要有：

1.1 避免污染。即避免熟食品受到各种病原菌的污染。如避免生食品与熟食品接触；经常性洗手，接触直接入口食品的人员还应消毒手部；保持食品加工操作场所清洁；避免昆虫、鼠类等动物接触食品。

1.2 控制温度。即控制适当的温度以保证杀灭食品中的病原菌或防止病原菌的生长繁殖。如加热食品应使中心温度达到 70℃ 以上。贮存熟食品，要及时热藏，使食品温度保持在 60℃ 以上，或者及时冷藏，把温度控制在 10℃ 以下。

1.3 控制时间。即尽量缩短食品存放时间，不给病原菌生长繁殖的机会。熟食品应尽量当餐食用；食品原料应尽快使用完。

1.4 清洗和消毒。这是防止食品受到污染的主要措施。接触食品的所有物品应清洗干净，凡是接触直接入口食品的物品，还应在清洗的基础上进行消毒。生吃的蔬菜水果也应进行清洗消毒。

1.5 控制加工量。食品的加工量应与加工条件相吻合。食品加工量超过加工场所和设备的承受能力时，难以做到按食品安全要求加工，极易造成食品污染，引起食物中毒。

2. 预防常见化学性食物中毒的措施

2.1 农药引起的食物中毒。蔬菜粗加工时以食品洗涤剂（洗洁精）溶液浸泡 30 分钟后再冲净，烹饪前再经烫泡 1 分钟，可有效去除蔬菜表面的大部分农药。

2.2 豆浆引起的食物中毒。烧煮生豆浆时将上涌泡沫除净，煮沸后再以文火维持煮沸 5 分钟左右，可使其中的胰蛋白酶抑制物彻底分解破坏。应注意豆浆加热至 80℃ 时，会有许多泡沫上浮，出现“假沸”现象。

2.3 四季豆引起的食物中毒。烹饪时先将四季豆放入开水中烫煮 10 分钟以上再炒。

2.4 亚硝酸盐引起的食物中毒。加强亚硝酸盐的保管，避免误作食盐使用。

十四、厨务外包服务培训标准

（一）食品生产经营者应当依照《食品安全法》的规定组织员工参加食品安全知识培训，学习食品安全法律、法规、规章、标准和食品安全知识，明确食品安全责任，并建立培训档案。

（二）应当依照《餐饮服务食品安全监督管理办法》第十一条的规定，加强专（兼）职食品安全管理人员食品安全法律法规和相关食品安全管理知识的培训。

（三）从业人员必须接受食品安全知识培训并经考核合格后，方可从事食品生产经营工作。从业人员包括餐饮业和集体用餐配送单位中从事食品采购、保存、加工、供餐服务等工作的人员。

（四）餐饮服务商应认真制订培训计划，定期组织有关管理人员和从业人员（含新参加和临时人员）开展食品安全知识、食品安全规章制度、食品安全事故应急及职业道德培训，使每名员工均能掌握岗位食品安全知识及要求。每季度至少组织菜品制作、面点制作实操培训各一次；每年至少组织一次食品安全知识、食品安全规章制度、食品安全事故应急及职业道德培训。

（五）采取多种培训方式，包括但不限于集中授课、实操培训、轮岗培训及线上自学等形式。服务单位定期组织考核，不合格者应待考试合格后再上岗。

（六）从业人员每年参加培训次数不少于 1 次。服务单位建立从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果等有关信息记录归档，并明细每人培训记录，每月提交业主方查验。

十五、项目履约实施评价细则

填报单位（盖章）：_____

下设食堂点数：_____ 填表日期：_____

评价项目	总分值	评估标准	评估依据	评分标准	得分
一、食堂人员管理	30	管理制度和岗位标准执行到位（7分）	严格按照食堂管理办法及履约合同等要求执行。	未按照管理细则和岗位职责要求开展工作的，扣0.5分/人次。 偷窃公司或同事财物者，私拿用餐人员遗留物品者，除需立即归还或按物品原价值赔偿，本项考核值为0分，视情况严重程度按局有关规章制度予以辞退并追究刑事责任。	
		人员配备充足到位（7分）	按人员配置标准考核到位情况，行政总厨进行考勤登记。	出现迟到、早退的，扣0.2分/人次，出现旷工的，扣1分/人次； 食堂点厨务岗位人员配置因应甲方项目需求进行补员，缺员超过14个工作日的，缺员1人扣1分；因辞退、长期生病等原因导致人员缺岗的，超过14天未能补充人员的，扣2分/人次； 出现有连续旷工3天及以上或1年内累计旷工超过5天的，本项考核值为0分，并依据有关制度予以辞退。	
		人员上岗标准执行到位（6分）	需持个人有效健康证件上岗； 个人卫生保持清洁干净； 进入工作环境务必穿着专业工装。	未按要求每年进行一次专业健康检查并取得健康证的，扣1分/人次； 每日落实晨检制度，工作场所内涉有碍食品安全病症的人员，扣2分/人次； 未按要求穿着工作服、佩戴口罩、手套和头套，或个人卫生不达标，扣1分/人次。 发现未持有效的健康证上岗的，本项考核值为0分。	

		服务责任落实到位（6分）	工作态度端正，杜绝出工不出力等懈怠现象；	不服从管理、调配的，扣1分/人次； 因疫情或应急保供电等任务厨务外包服务人员不配合加班供餐的，扣2分/人次； 发现上班时间玩手机、擅自离开岗位等消极怠工行为的，扣0.5分/人次。 工作中没有使用礼貌用语，态度恶劣的，扣0.5分/人次。	
		应急响应高效及时（4分）	建立投诉受理机制，对接到的投诉，应立即核实，妥善处理，并且留有记录。	未能紧急响应疫情或特殊保供电、大型会议、竞赛等厨务外包保障任务，调配厨务外包服务人员到现场提供厨务外包服务的，扣2分/次。 未能妥善处理业主方对于人员工作态度、员工行为规范或员工重大过失的投诉，扣2分/次。 未能妥善处理厨务外包服务人员冲突导致影响工作的，扣1分/次。	
二、厨务外包服务质量	40	严格确保食品安全质量（20分）	遵照厨务外包服务预防食物中毒的注意事项严格执行； 严禁使用过夜变质食品加工； 烹饪后的待供应食品需在合适的条件下存放。 每餐次的食品应进行留样。	提供变质、过期食品、有毒食物造成人员中毒事件的，当季度履约评价一票否决，情节严重的追究刑事责任。 发现使用变质、过期等食品的，扣2分/次。 在食品中发现异物的，扣2分/次。 未按规定对供餐食品进行留样的，本项考核值为0分。	

		严格做好餐用具清洗消毒保洁（10分）	餐用具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。餐用具保洁、消毒设施应定期检查、清洗，保持良好、洁净。	未按时做好餐用具清洗消毒保洁的，扣1分/次。 生熟容器、工用具没有明显区分标志，未做到分开使用，定位存放的，扣1分/次。 3. 餐具清洗水池未足够使用，未与粗加工水池分开的，扣1分/次。	
		提升菜式供应质量（10分）	规范烹饪制作方式，做好膳食合理搭配； 菜式供应及时，做到动态补给； 组织厨务外包服务人员技能提升培训，强化烹饪技能。	未按要求参加厨艺技能培训的扣1分/人次； 食堂供应期间出现菜式长时间补给不足的，扣1分/次。 员工对菜式及口味不满意，多次协商后仍没有改善的，扣2分/次。	
		仓库物资确保账物一致（10分）	建立食堂物资台账，编制食品材料入库单、食品材料出库单。	1. 发现账物不一致、台账不全等情况的，扣2分/次。 2. 没有按规定建立食堂物资台账，编制食品材料入库单、食品材料出库单，没有并按照规定要求层级签名的，扣2分。 3. 没有按要求每月开展一次仓库盘点并填写《食堂月度库存盘点记录表》的，扣2分。 4. 发生人员盗窃食材、厨务等用品的，本项考核值为0分。 一经发现仓管员与供应商勾结谋取私利，发生廉洁问题损害公司利益，当季度履约评价一票否决，并追究相关人员刑事责任。	
三、食堂安全及仓储管理	20	食堂设施设备正常运作（5分）	确保不出现设施设备安全隐患问题。	未对管辖食堂点开展每月一次食品安全及设备安全专项检查的，扣2分/次。 未对燃气设施、电器设备检查到位，存在使用安全隐患的，扣3分。	

		食堂环境 确保安全 整洁(5分)	贮存场所、 设备应保持 清洁，无霉 斑、鼠迹、 苍蝇、蟑螂 等。 做好餐厨废 弃物处置， 做到日产日 清。	未按需配置厨房清洁剂的，扣1 分/次。 未按需配置厨房易耗品的，扣1 分/次。 发现厨房环境有昆虫鼠害、地面 有积水和油污的，扣1分/次。 出现过度、大量浪费食材情况 的，扣3分/次。 未按时按类处置餐厨废弃物的， 扣1分/次。	
四、福 利 待 遇 兑 现	10	劳保用品 按需配置 齐全(6分)	按 岗 位 需 求，提供劳 动防护用品 及工作服， 保障人员上 岗时必须按 规定穿着。	劳保用品未按标准定时定量发 放的，扣1分/人次。 劳保用品质量差、不符合规格 的，扣1分/人次。	
		工资、补贴 按时发放 (4分)	确保不出现 因 人 员 工 资、福利待 遇拖欠、发 放不及时等 引起的投诉 及 舆 情 事 件。	未按约定按时发放工资的，扣2 分。 未按时按规定发放节日补贴、生 日补贴、高温补贴及激励补贴 的，扣2分。	
合计得分		** (合计得分低于 80 分当月评价结果为不合格)			
评价人					

审核人：_____ 填表人：_____ 联系电话：_____

评价计分方式：

1. 本表由各单位根据管辖食堂点的情况进行综合评价，每季度开展一次。
2. 采取加权平均方式计算综合评价得分。其中，局本部食堂权重为40%，各基层单位食堂权重为60%。

十六、厨房易耗品和清洁剂清单

（一）易耗品清单

发放原则：每个食堂点根据实际使用需求配备厨务易耗品，包括但不限于清单内物品；易耗品损坏或丢失 72 小时内需及时补充到位。

易耗品清单				
序号	名称	单位	型号规格	备注
1	竹筛	个	材质：竹 尺寸：外径 46cm，高 14cm	
2	长方形加密菜筛（48CM）	个	材质：高密度低压聚乙烯 尺寸：48*37.5*17CM	
3	方筛（48CM）	个	材质：高密度低压聚乙烯 尺寸：48*39*16.5CM	
4	草垫	张	直径：48CM	
5	厨房秤	把	产品型号：10kg； 最大秤量：10KG。	
6	桑刀	把	尺寸：长 31.1CM/刃长 20.6CM/ 宽 9CM/厚 0.23CM 主体材质（刀柄、刀身）：304 不锈钢 类别：切片刀 净重：308g	
7	西瓜刀	把	材质：不锈钢 尺寸：总长 43CM，刀刃长 31CM 重量：240G	
8	不锈钢蛋糕刀	把	尺寸：50CM； 材质：不锈钢	
9	磨刀石	块	22.5×7.5×5cm	
10	纳米海绵	块	尺寸：10*7*3CM 规格：100 块/箱	
11	油扫（3 寸）	把	尺寸：毛宽 7.5CM	
12	油扫（4 寸）	把	尺寸：毛宽 10CM	
13	扫把	把	款式：窄头软硬毛 尺寸：96*36CM	

14	竹扫把	把	材质：竹，葵骨 尺寸：总长 130 CM,扫把头长 27CM，扫把头宽 32CM	
15	圆头绵线拖把	个	材质：纯绵白线，木	
16	长地拖布	条	材质：棉线 尺寸：60*17CM	
17	加厚方巾（蓝）	条	尺寸：29*29.5CM	
18	松木砧板	个	材质：松木 尺寸：40*10CM	
19	铁木砧板	个	材质：铁木 尺寸：36*4.5CM	
20	不锈钢盆	个	材质：不锈钢 尺寸：盆口直径 40CM，盆高 15cm，盆底直径 27CM 容量：10.5L	
21	加厚大号塑料盆	个	材质：塑料 尺寸：外直径：80CM，内直径：7.5CM，深：27CM 颜色：白色 形状：圆形	
22	铁锅（100CM）	个	材质：生铁 尺寸：直径 100CM；深 35CM	
23	铁锅（90CM）	个	材质：生铁 尺寸：直径 90CM；深 30CM	
24	铁锅（60CM）	个	材质：铸铁 尺寸：直径 60CM；深 16CM	
25	铁锅（50CM）	个	材质：铸铁 尺寸：直径 50CM；深 14CM	
26	锡纸盏	包	材质：食品级铝箔 尺寸：直径 6.5CM，高 1.7CM 规格：250 个/包	
27	大锡纸	卷	材质：优质合金铝箔 尺寸：45CM*25M	
28	蒸笼纸	包	尺寸：：8 寸（200mm） 规格：500 张/包，4 包/箱	
29	保鲜盒	个	尺寸：38.5CM×26.2CM×12.5CM 容量：9L 材质：聚丙烯（PP） 颜色：白色 耐热温度：100℃-120℃；	

30	不锈钢马斗	个	材质：不锈钢 尺寸：内直径 19CM，底 10.2CM，高 5CM 重量：120G	
31	不锈钢卤水桶	个	材质：不锈钢 尺寸：直径 50CM，高 60CM	
32	蔬菜筐（黄）	个	材质：高密度低压聚乙烯 尺寸：61*43*29.5CM 颜色：黄色、蓝色、乳白色	
33	（PE 材质）加厚水管	卷	长度：30 米/卷	
34	不锈钢碗	个	材质：不锈钢 尺寸：直径 15.5CM，高度 5.5CM	
35	亚克力调味瓶	个	材质：亚克力（有机玻璃） 尺寸：高度：10CM，直径：7.8CM 容量：210ML 颜色：无色透明	
36	一次性锡盏	箱	7*3cm 2000 个/件	
37	指套	个	米白色 300 个装	
38	防烫手套	对	长 28*宽 17cm	
39	高温手套	双		
40	尘推布	个	40cm	
41	灰色抹布	条	30*30cm	
42	百洁布	箱	百洁布 一箱 20 盒，一盒 20 片	
43	白毛巾	条	30*30cm	
44	裱花袋	包	大号 一包 100 个	
45	裱花袋	个	中号、3-40	
46	垃圾小胶袋	扎	34*19cm	
47	煲汤袋	个	13*16cm	
48	笼底纸	件	规格：直径 28cm	
49	锡纸	卷	锡纸 45*25cm	

50	蛋糕纸	张	48*36cm 白色 牛油纸	
51	量杯	个	4L	
52	轻胶管	米	4 分管	
53	海绵杯瓶刷	个	PP+海绵 24cm	
54	胶地刷	把	木柄胶地刷	
55	羊毛刷	把	白色软羊毛 7.5cm	
56	长杯刷子	个	PP+海绵 24cm	
57	海绵魔术刷	个	白色	
58	鱼鳞刷	个		
59	粗锅扫（锅刷）	把		
60	A 级羊毛扫（刷子）	把	3 寸	
61	魔术海绵	个	白色	
62	保鲜膜	箱	45cm*300 米 一箱 6 卷	
63	木面案板	块	实木定制尺寸：67*200*8cm 高	
64	纯碱	袋	40kg/袋	
65	吸液泵	支	胶泵	
66	擀面杖	条	30cm 木	
67	擀面杖	条	40cm 木	
68	竹蒸笼	个	直径 30cm	
69	竹筛	个	直径 45cm	
70	刨刀	把	长 20cm 宽 5cm	
71	砍刀	把	18 子 2 号砍刀 木柄	
72	桑刀	把	18 子 2 号桑刀 不锈钢柄	
73	桑刀	把		

74	剪刀	把		
75	猪肉刀	把		
76	骨刀	把		
77	碳刀	把		
78	刀石	个		
79	木柄片刀	把	2#	
80	全钢柄斩切刀	把		
81	木柄弯刀(砍刀)	把	2#	
82	分刀	把	10 寸	
83	胶柄厨师刀	把	6 寸	
84	大号瓜刨（刮皮刀）	把		
85	厨房多用剪刀	把		
86	磨刀石	个		
87	磨刀棒	把	12 寸	
88	箩筐	个	绿色 长 60cm 宽 43cm 高 39cm	
89	四方密胺筐	只	48cm	
90	白菜筐	个		
91	菜筐	个	40 号	
92	(PE 材质)软水管	卷	6 分管 50 米一卷	
93	蛋糕纸杯	箱	一件 4800 个	
94	胶筛	个	大	
95	胶筛	个	中	
96	胶筛	个	小	
97	长方形炸篱	只	34*16*14cm	

98	木砧板	块		
99	木砧板	个	松木 45*15cm	
100	松木砧板	块		
101	松木砧板	个	17*48cm	
102	白色方形胶砧板	个	50*30*2cm	
103	白色圆胶砧板	个	45*15cm	
104	胶砧板	块	40*15, 绿色、红色、蓝色	
105	瓜刨	个		
106	钢丝球	个		
107	味盅	个		
108	格油篱	个		
109	锅扫	个		
110	锅铲	个		
111	50 公分锅	个		
112	炒锅	个	1.5 厚尺 4	
113	炒锅	个	1.8 尺 8	
114	加长木柄抛光铲 (锅铲)	把		
115	锅架连盘	个	26cm	
116	圆管锅架	个	27cm	
117	法式不粘煎锅	个	26cm	
118	法式不粘煎锅	个	32cm	
119	复底压力锅 (33L)	台	36cm	
120	1.0 厚全钢底汤锅	个	35*22cm	
121	高压锅 (小)	台		

122	双耳矮身汁锅	个	30*10cm	
123	钢水瓢	把	4 斤	
124	钢漏壳（箅篱）	把	28cm	
125	木柄机厘	把	28cm	
126	抛光手勺	把		
127	特厚密油隔（细密漏）	个	10 寸	
128	加厚钢油盆	个	10 寸	
129	1.2 反边斗盆	个	55cm	
130	1.2 反边斗盆	个	65cm	
131	1.0 反边面盆	个	40cm	
132	0.5 汤盆	个	16cm	
133	0.5 汤盆	个	18cm	
134	0.5 汤盆	个	20cm	
135	漏眼盆	个		
136	曲曲盆	个		
137	深方盘	个	0.7 无磁 60*40*4.8	
138	深方盘	个	0.7 无磁 50*35*4.8	
139	深方盘	个	0.7 无磁 36*27*4.8	
140	浅方盘	个	0.7 无磁 50*35*4.8	
141	冲孔方盘	个	0.7 无磁 60*40*4.8	
142	加高蒸饭盘	个	46cm	
143	加厚物斗	个	26cm	
144	0.6 厚味盅	个	10cm	
145	0.6 厚味盅	个	12cm	

146	0.6 厚味盅	个	16cm	
147	0.6 厚味盅	个	20cm	
148	不锈钢烧腊环 长钩	个	3.5cm	
149	腰斗	个		
150	加粗打蛋器	把	12 寸	非电动
151	木柄不锈钢双汤勾	把		
152	葫芦尾尖头味更	把	20cm	
153	开罐器	把		
154	保鲜膜	件		
155	锡纸	件		
156	点火枪	把		
157	酱汁壶（小）	个		
158	酱汁壶（中）	个		
159	酱汁壶（大）	个		
160	胶量杯	个	100m	
161	高级胶量杯	个	1000ml	
162	小密漏	个		
163	8 格不锈钢味盒	套		
164	8 格调味盒	套		
165	保鲜盒	个	40*26	
166	保鲜盒	个	30*20	
167	鱼鳞刨	把		
168	烤鱼夹	个		

169	加厚火钳	把	60cm	
170	大深托盘平托盘	个	50*70	
171	木铲	把	38cm	
172	煤铲	个		
173	抓饭铲	个		
174	长竹扫把	个		
175	耙子	个		
176	蒸笼	个	8 寸	
177	蒸笼	个	10 寸	
178	周转箱	个	50*40*15	
179	周转箱	个	60*40*30	
180	不锈钢带盖刀箱	个		
181	不锈钢汤桶	个	25*30	
182	厨房内用垃圾桶	个		
183	1.0 厚不锈钢汤桶	个	30*30cm	
184	1.0 厚不锈钢汤桶	个	40*40cm	
185	1.0 厚不锈钢汤桶	个	50*50cm	
186	1.0 厚不锈钢汤桶	个	60*60cm	
187	长有毛猪屎扒	个		
188	不锈钢留样盒	个	圆柱型 10cm(钢盖)	
189	垫包牛油纸	包		
190	肠粉机刮板	个		
191	布拉肠布	条		
192	饭勺	个		

193	不锈钢菜夹	个		
194	食品留样贴纸	卷		
195	保质期贴纸	卷		
196	调料密封箱	个	圆格	
197	留样盒	个	300ml	
198	保鲜膜	件	60cm*40 米	
199	海绵百洁布	包	11cm*7cm*4cm	
200	妙洁洗碗布	包	MTC3	
201	加厚垃圾袋	个	110*120（120 升）	（厨房内厨余垃圾）
202	加厚垃圾袋	个	60*80（60 升）	（厨房内厨余垃圾）
203	木柄不锈钢炒勺	个	8 两、3 号	
204	不锈钢小汤勺	个	30CM	
205	不锈钢托盘	个	30*40CM	
206	不锈钢分菜夹	个	20CM	
207	不锈钢长汤勺	个	80CM(1.2 斤)	

（二）清洁剂清单

发放原则：每个食堂点根据实际使用需求配备清洁剂，包括于清单内物品；清洁剂需按 2 周的使用量做好库存储备。

清洁剂清单				
序号	名称	单位	型号规格	备注
1	全能水	瓶	净含量：600ML 规格：24 支/箱	
2	庆卫牌消毒粉	袋	净含量：400 克，20 克/小包，20 小包/大包	
3	消毒粉	包	净含量：400 克，20 克/小包，20 小包/大包	

4	餐具浸渍粉	桶	规格：5KG/桶，4 桶/箱	
5	工业纯碱	袋	25kg/袋	
6	运水烟罩化油剂	桶	规格：5L/桶，4 桶/箱	
7	高富力洗洁精	桶	20L/桶	
8	餐具浸渍粉	箱	20*1KG	
9	催干剂	桶	20L/桶	
10	碗碟洗涤剂	桶	20L/桶	
11	炉灶清洁剂	箱	4*5L	
12	白毛巾	条	85*32cm	
13	洗地洗衣粉	桶	20KG	

备注：新建食堂及现有食堂装修改造的由甲方配备厨房日常所需用具及易耗品，在运营过程中由中标单位负责易耗品和清洁剂的跟换、替换、补充购买。

十七、厨务外包多功能餐饮区服务标准

（一）多功能餐饮区服务人员配置要求

服务点	服务人数	多功能餐饮经理	调饮师	小计
天河南	1000 人	1	1	2
棠下电力设计院	450 人	1		1
梅花路办公点	200 人	1		1
黄埔供电局	350 人	1		1
番禺供电局	300 人	1		1
南沙供电局	208 人	1		1
合计		6	1	7

（二）基本饮品种类及价格

名称	规格	售价
精品咖啡类		
浓缩咖啡	4oz	5
美式咖啡	12oz	8
卡布奇诺	12oz	8
拿铁	12oz	8
摩卡	12oz	8
其他饮品类		
	16oz	10
手打柠檬茶	16oz	10
百香果柠檬茶	16oz	10
茉莉柠檬茶	16oz	10
金桔柠檬茶	16oz	10

注：基本品类价格由我局指定，其他附加产品及价格由双方协商。

（三）多功能餐饮服务标准

利用业主方提供的场地、现有设施设备、水、电等提供多功能餐饮服务，做好多功能餐饮区的全面管理和完成饮品制作任务，做好多功能餐饮区的食品安全、卫生、人员、出品管理，包括但不限于以下服务内容：

1. 服务时间：工作日的 8:30-17:30. 准时到岗提供服务。
2. 做好员工健康、个人卫生管理，确保团队成员遵守食品行业卫生标准，持有效健康证上岗，健康证需在销售区醒目位置进行公示。
3. 开展多功能餐饮区的食品安全管理，做好场地卫生管理。食品安全方面应做好食材验收、索票索证工作，各类食材进货单据应保留备查，服务人员需开展每批次水果、原料的农残抽查工作。场地卫生要求做到地面、墙面、天花干净整洁

洁无污渍灰尘蛛网，所有家具、设备上干净整洁无污渍灰尘，饮品制作用工器具用完后及时清洗消毒，督促团队成员做好设施设备、工具等的清洁消毒，并每周开展食品安全自查。

4. 做到礼貌、微笑服务，在购买人员拥挤时，做好现场秩序维护，定期培训员工服务礼仪及文明用语。

5. 做好季度新品研发工作，每季推出 2-4 款新品。按季节更新饮品清单，推出符合季节时令的饮品，产品研发应兼具颜色、味道的搭配，饮品种类根据业主单位要求及时沟通调整。