

内蒙古医科大学饮食服务中心

验收细则

项目	序号	服务要求	分值	得分
一票否决	★1	餐厅发生食物中毒、食品安全责任事故的。		
	★2	餐厅发生火灾、爆炸等消防安全事故的。		
	★3	年度考核不合格的（年度考核低于80分）。		
	★4	饮食服务中心对餐厅满意度调查年满意率测评低于65%(年满意度=月满意度的平均值)		
	★5	餐厅发生违反治安综合治理规定及其他安全责任事故。		
	★6	餐厅在经营过程中违法犯罪而受到司法部门处理的。		
	★7	因擅自提高价格，或食品卫生安全和服务质量存在问题等引发群体事件的。		
	★8	符合国家、上级主管部门及行业协会有关规定必须终止的。		
	★9	餐厅员工与其他人争吵、打架，构成刑事责任的。		
	★10	餐厅员工之间争吵、打架，构成刑事责任的。		
食品采购、 储存、加工、销售及 留样环节	1	采购的食品和原材料，必须符合国家相关标准要求，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。	2	
	2	严格执行饮食服务中心采购管理相关规定，严禁在饮食服务中心餐饮食品原材料准入供货商范围外采购。	1	
	3	各餐厅认真做好食材验收工作，禁止使用、加工、销售腐烂变质和有毒有害的食物，做到食材件件验收，专人负责验收。	2	
	4	严把食品的储存关，定期检查及时处理变质或超过（临近）保质期限的食品。	1	
	5	食品原材料库房必须上锁，钥匙由专人保管，非工作期间，加工操作间也要上锁；食品原材料储存间和临时中转小库房禁止存放非食品原材料。	1	

6	严禁非餐厅工作人员随意进入食品加工操作间及食品原材料存放间，进货通道每天进货结束后立即将门关好，防止投毒事件发生。	1	
7	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1小时以上；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。	1	
8	食物荤素、生熟、原料成品半成品分开，外进食品一律用食品袋盛装，盛器、抹布、刀具、砧墩板色标区分，专属专用，防止交叉污染。	2	
9	用于盛放原料，半成品的厨房用具，必须单独分装使用，清洗池，荤素菜，必须分开使用，并有明显标记。	1	
10	各种炊具，主、副食成品必须有防尘设施，餐厅收尾工作做好，防止污染。	1	
11	操作间内荤素水池，要有明显标志，货物分类上架，垃圾要及时清理和存放，按时放置室外指定位置。	1	
12	餐厅肉馅、菜馅必须当天加工、须冷藏存放，存放时间在12小时之内。	1	
13	餐厅荤食或蔬菜必须清洗后再加工烹调。	1	
14	对食物要烧透煮熟，防止外熟内生，严格防止食品被污染；禁止售卖剩菜剩饭。	2	
15	加工后的原料，成品与半成品，分开存放，防止交叉污染，以防食物中毒发生。	1	
16	未经允许，餐厅无冷荤间档口禁止制作、加工、销售凉拌食品，或超食品经营许可证、合同范围经营。	1	
17	销售菜肴时必须明码标价且菜谱与食材一致，价目表在售卖窗口公示，醒目、明晰且统一规范。	1	
18	需要按照适当的比例供应高中低档菜肴，每个公司每天提供至少4个特价菜，需在专门的窗口售卖，且要有标识。免费汤应由专人加工，专人负责供应。	1	
19	在销售中，手直接接触熟食品必须戴一次性手套。	1	
20	各种饮料、方便面等或其它物品禁止带箱上窗口，必须拆包后出售。	1	
21	餐厅禁止向学生出售酒类，禁止学生、员工在餐厅、宿舍抽烟、饮酒。	1	
22	餐厅所使用的冰箱等设施必须有生、熟、半成品标识，荤素分开存放，禁止连包装材料一起存放冰箱，必须拆包后存放。	1	
23	食品留样由专人负责记录，留样器皿为不锈钢或食品级保鲜盒/袋。	1	
24	所有出售的食品必须留样，留样存放在冷藏柜内，重量125克以上，要有详细标识，存放48小时，有专人负责并且上锁。	2	
25	留样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。	1	

餐用具卫生要求	26	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、消毒并记录。	2	
	27	餐厅所有餐饮用具，要有专人负责，消毒保洁，无污染区域，餐后及时送回指定存放地点。	1	
	28	清洗消毒后的餐饮用具，按规定存放指定地点，保洁柜禁止存放其它物品，以防污染，确保安全。	1	
	29	餐饮用具应每天一日三餐消毒并做好消毒记录，应有专人负责。	2	
员工卫生要求	30	餐厅所有从业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。	2	
	31	餐厅从业人员勤剪指甲，着装整洁，男同志勤理发、剃胡子，女同志禁止化妆、佩戴首饰。	1	
	32	去卫生间，要更换衣帽，禁止穿工作服，带工作帽和围裙，做到便后洗手消毒。	1	
	33	禁止随地吐痰，乱扔杂物。	1	
	34	工作时间，应穿工作服，戴工作帽、进入备餐间滞留人员应戴口罩和一次性手套。	1	
	35	在工作时间，外出应更换工作服。	1	
餐厅环境卫生要求	36	餐厅保持窗明，地净，无水渍；餐桌椅摆放整齐划一，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。	2	
	37	加工间设施、设备、工具要定位摆放整洁，无污染、无异味，废弃物要放在专用容器（加盖）且有垃圾桶、厨余垃圾桶标识，应及时清理。	2	
	38	保持操作间、备餐间地沟，地面清洁干净，无积水油垢，无灰尘，无蜘蛛网和灰尘。	1	
	39	餐厅备餐间禁止存有通往就餐大厅的门；备餐间内禁止乱堆，乱放杂物，设有防蝇纱窗、紫外线消毒灯。	2	
	40	室外环境卫生，道路保持整洁，禁止存放垃圾，保证门前无积水，禁止堆放杂物，及时清理张贴的小广告和白色垃圾，每日清扫1-2次。	1	
	41	室内外卫生间无积留粪便，无污垢，无异味，下水畅通，设专人负责打扫。	1	
	42	餐厅要采取有效措施切实做好防鼠、防蝇、防蟑、防盗工作。	1	
	43	餐厅更衣室，要保持清洁整齐，禁止乱堆乱放其它杂物。	1	
员工服务规范	44	员工宿舍应有专人负责，保持内外清洁，各种物品摆放整齐，严禁存放危险品，遵守学校饮食服务中心宿舍管理制度。	1	
	45	从业人员文明用语、礼貌待人，态度和蔼；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。	1	
	46	餐厅工作人员应佩戴工号牌上岗。	1	
	47	开饭时间服务态度好，售饭有问必答。	1	

	48	餐厅员工宿舍不得留宿外来人员。	1	
	49	电梯使用设专人负责，每天运行前检查有无故障和不正常现象，发现隐患及时上报；电梯操作管理钥匙、防护门钥匙不能外借，不使用时立即将电梯及防护栏锁好。	1	
	50	餐厅禁止对学生开展外卖送餐服务（不含中心安排的送餐服务）。	1	
	51	餐厅设施、设备因损坏且无修复价值时，禁止乱堆乱放在餐厅内（含天井）。	1	
	52	每台设备要明确安全责任人（贴标）、安全操作规程。	2	
	53	加强对员工的食品、生产、消防安全等教育，增强安全意识，每月组织安全生产大检查和考核，做好记录备查。	1	
	54	损坏的设备必须及时维修，并要设立警示牌。	1	
	55	工作期间必须穿防滑鞋等劳动保护用品，禁止穿拖鞋、短裤、高跟鞋和裙子。	1	
	56	建立消防责任人制度，设立安全管理员，明确具体的安全责任人和安全责任。	2	
	57	有公司内部食品、消防安全责任书。	1	
	58	餐厅必须配齐防火盖、灭火毯、灭火器材，天然气检测仪等，防范于未然。	2	
	59	安全管理员建立消防器材档案（要有数量、位置、保质期等信息）每日巡查和每周自查，发现问题及时汇报。	1	
	60	餐厅内严禁存放易燃、易爆、有毒、放射性等危险物品。	1	
	61	餐厅、员工宿舍用电按规范布置线路，禁止电线私拉乱接，绝缘破损、线径过细、过热现象。	2	
	62	员工宿舍禁止使用大功率电器。	1	
	63	严格按照安全操作规程使用天然气，不得在库房、操作间、就餐大厅等内吸烟。	2	
	64	每天下班时，由专人认真进行安全检查，关闭门窗，切断不用电源、燃气，发现隐患及时请专业人员修复。	1	
	65	消防器材配备齐全，并放在醒目和取用方便的地点，责任到人。	2	
其他	66	保证安全出口、疏散通道畅通，消防标志醒目。	2	
	67	禁止改变燃气管道；随意增设燃气阀。	2	
	68	餐厅电气设备、线路更换或改造必须履行报批手续。	1	
	69	餐厅做好下班安全检查记录并备查，餐桌椅定期检查，发现损坏及时维修，消除安全隐患	1	
	70	严格按照安全操作规程使用明火，炉灶在燃烧中、油下锅后操作人员不得离开岗位。	1	
	71	油烟罩、灶台、地面、墙面定期清洗，去除油污，并做好记录备查。	1	
	72	严禁在餐厅周围或校园内张贴宣传广告。	1	

	73	餐厅在规定的售饭时间内保证热饭、热菜、热汤，可配有微波炉等加热设备。	1	
	74	餐厅应配有公平秤，在醒目处必须挂有意见簿或意见箱，在售卖窗口边、入口等醒目位置贴出服务监督投诉电话。	1	
	75	有临时停电、停水及食物中毒、食品安全事故、消防安全事故的应急措施。	2	
	76	积极响应各项国家及学校政策，配合校方管理，包括疫病防控等各项工作和及时上报资料等内容，保管校方各类资产及设备，严禁拖沓、推诿、不履行、私自外借、挪用设备等行为	2	
	77	各类有效投诉及舆情确认属实的，如吃出异物或变质等。	1	
	78	在员工宿舍内聚众赌博、喝酒，违规使用电器，对电动车充电等，视情节轻重，直至员工开除。	1	