

食堂管理考核表

项目	检查具体内容	评分标准	检查结果	分值	得分
伙食质量 35 分	食堂加工食品必须达到卫生标准要求, 要标有生产日期及保质期, 无霉变、腐烂、异味现象。	有一项不合格减 2 分。如出现采购质量问题甲方根据造成经济损失给予相应处罚。		10	
	食品食物中出现杂物、不熟或口感较差现象	有一项减 1 分, 有人举报一次减 2 分		5	
	早、中、晚工作餐荤、素营养搭配合理。	素营养搭配不合理减 2 分。		5	
	不得提供隔夜饭菜, 超过规定用餐时间提供的饭菜必须加热。	出现质量问题每次减 2 分并根据造成经济损失给予相应处罚。		5	
	高、中、低档菜搭配合理, 饭菜的份量和口味要合理。	搭配不合理减 2 分, 分量不足减 2 分, 口味较差减 2 分。		5	
	饭菜及主食品种类及数量由甲方审定后确定, 不准擅自调整。如调整需提前上报审批后执行。	擅自变更 1 个品种减 1 分。		5	
服务质量 35 分	从业人员必须持有效的健康证上岗, 定时检查. 在加工及出售食品时需穿戴整洁的工作服、工作帽并将头发置于帽内, 并挂牌上岗。	无健康证并没定期检查 1 人 减 2 分, 没穿工作服、工作帽及挂牌上岗发现 1 人 1 减 1 分。		10	
	从业人员必须保持整洁, 不准佩戴手饰, 两手干净, 操作食品时禁止吸烟、挖鼻孔、对食品打喷嚏等不卫生行为。	发现 1 人 1 次减 1 分		5	
	配发食品时不能用手直接接触食品, 必须使用食品夹。	发现 1 人次接触食品减 1 分		5	
	食堂服务人员要耐心解答、微笑服务, 不得发现争吵、打骂等不文明行为, 有问题反映相关管理部门解决。	发现 1 人次不文明行为减 2 分。有人举报 1 人次减 5 分, 如出现恶劣事件甲方将根据造成影响对当期考核结果做出调整。		10	
	按甲方规定时间开饭, 按时回收餐具。	发现 1 次减 1 分		5	
卫生标准质量 24 分	工作间无苍蝇、老鼠, 防蝇、防鼠、防尘设备齐全、有效。	发现苍蝇一次减 1 分、老鼠一次减 2 分, 无防蝇、防鼠、防尘设备减 2 分。		5	

	原料、半成品、成品的加工存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志,生、熟食品分开,食品存放分类分架,无过期、变质食品.	存在交叉感染并无明显的区分标志减 2 分,生、熟食品未分开且食品存放没有分类分架减 3 分。		6	
	工作间卫生清洁,地面干净、无积水、无杂物,操作台、灶台、售饭台卫生整洁,就餐场所地面及桌椅每日清扫,地面整洁,桌椅洁净无油污。	有一项不清洁减 1 分		8	
	炊具餐具、菜具、熟食容器定期消毒并保持清洁,做到“一洗二清三消毒四隔离”。	无消毒作业减 2 分,不定期减 2 分。		5	
食堂管理 6 分	食堂应建立严格的安全保卫规定,严禁非食堂人员随意进入食堂的食品加工操作间及原料仓库。	不按食品安全工作规定执行减 2 分.发现非食堂人员随意进入食堂 1 次减 1 分。		4	
	对外聘炊事人员及其社会关系进行严格审核,对所聘炊事人员进行实名登记管理.并对所聘炊事人员在业务及工作态度等方面进行管理。	对所聘炊事人员无审核及未登记管理减 1 分,对所聘炊事人员管理不力减 1 分.		2	
考核评价结果				得分合计	
审查人员:					
审查时间:					