服务考核表

（ 2026 年 10 月 1 日--- 2026 年 10 月 31 日）

项目编号：郑港财采公开-2026-4

项目		标准要求	规定分值（分）	所得分值（分）
工作人员	1	工作人员工作时间按规定着装，戴口罩、工作帽和手套；严禁戴耳环、手镯、项链等华丽而显眼的饰物。	3	3
	2	工作人员做到勤打理自己、身上无异味、工作服干净整洁、无蓄留指甲保持洁净、头发干净无头屑。	3	3
	3	工作时间及工作场所严禁吃零食、玩手机、聚众聊天等做与工作无关的事情。	4	4
服务质量	4	工作人员服务态度热情周到，到岗尽职，文明礼貌。	3	2
	5	对服务对象投诉的问题，态度端正，及时解答或处理。	3	2
	6	严禁与服务对象发生争执等现象。	4	4
	7	菜品搭配营养科学合理。	5	3
	8	早餐(7：30-9：00)：热菜6个品种(两荤四素)；咸菜2个品种；蛋类1个品种；主食4个品种；汤粥4个品种。 午餐(11：30-13：30)：热菜8个品种(四荤四素)；主食4个品种；汤类2个品种；风味小吃2个品种；时令水果、酸奶每天一次。 晚餐(夏季18：00-19：00 ,冬季17：30-18：30)：热菜4个品种(两荤两素)；咸菜2个品种；主食3个品种；汤类2个品种。 职工早、中、晚一日三餐实行刷卡就餐。	3	3
卫生情况	9	食堂所属区域卫生干净整洁，做到无“四害”、无污迹、无积水、无异味。	3	2
	10	桌椅摆放、各类用品放置整齐划一，做到不零散、不杂乱。	3	3

	11	餐具做到清洁、卫生、安全。	3	3
	12	主、副食品严禁出现不新鲜食品、过期食品或腐烂变质的食品等情况。	5	5
设备	13	刷卡机、电视、空调等各类电器设备完好，正常运行。	3	3
	14	其它公共设备完好规范，使用正常。	3	3
管理情况	15	就餐区域、操作间、储藏室等是否干净整洁，做到无“四害”无污迹、无积水、无异味。	3	2
	16	卫生清理是否分工明确、责任清楚、自查到位，做到无死角、无盲区、无疏漏，有督查，有讲评，有存档。	3	3
	17	餐具清洗、消毒是否符合国家规定的标准(严格执行一洗、二清、三消毒、四保洁的制度),做到清洁、卫生、安全。	3	3
	18	各种机器设备必须在其额定条件下使用，不要带故障工作，均由专人操作，专人保养，专人管理。	3	3
	19	刷卡机、洗碗机、排油烟机、电视等各类机器设备是否完好，正常运行；运转时严禁离人。	3	3
安全情况	20	主、副食品采购是否符合《国家食品安全法》的规定，做到证件齐全、手续完备、渠道正规。	3	3
	21	采购的主、副食品是否存在有不新鲜食品、过期食品或腐烂变质的食品；进口食品必须有对应的中文标识，必须是有效期内的。	3	3
	22	工作人员是否均持有健康证，且定期审验，持证上岗是否从严把关，并报甲方备案。	4	4
	23	加工操作流程是否规范安全。	3	3
	24	加强火源管理，燃气灶、电热设备及电源控制柜有专人负责；随时清除油污，将易燃物品远离火源，操作间和仓库禁止烟火。	3	3

工作情况	25	每周拟制食谱需科学合理并按时上报。	3	3
	26	原材料价格是否经过甲方核算、审定，有无私自调整现象。	4	4
	27	接受监督考核及日常检查的态度是否端正。	4	4
	28	对考核检查出的问题是否及时整改到位。	5	5
	29	餐厅各类资料、文书、票据、照片等是否按要求上报甲方、考核及日常检查工作中餐厅是否做到工作留痕等。	5	5
合计			100	94

考核人员签字：

乙方（盖章）

甲方（盖章）

考核时间：2026 年 11 月 2 日