龙王办事处机关食堂劳务服务验收报告

10月8日，龙王办事处组织机关干部对机关公务灶服务项目（9月份）进行验收，验收内容含工作人员、服务质量、餐饮质量、卫生情况、设备管理等八项内容,需在保障加班人员就餐方面提升。此次验收总得分为97分，符合验收标准。

采购方：郑州航空港经济综合实验区龙王办事处

供应商：郑州优源居餐饮管理有限公司

2026年10月8日

龙王办事处机关食堂劳务服务9月考核汇总表

（ 2026年9月1日-9月30日）

项目		标准要求	规定分值(分)	得分分值(分)
一工作人员	1	工作人员工作时间按规定着装，戴口罩、工作帽和手套；严禁带耳环、手镯、项链等华丽而显眼的饰物。	6	5.6
	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	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。		
二服务质量	4	项目经理及工作人员服务态度热情，到岗尽职，文明礼貌，服务态度热情周到。	9	8.6
	5	对服务对象投诉的问题，态度端正，及时解答或处理。		
	6	严禁与服务对象发生争执等现象。		
三餐饮质量	7	坚持每周拟制食谱并执行公开制度。	24	23.1
	8	菜品搭配营养科学合理。		
	9	早餐：菜品2-3个品种；主食不少于2个品种；汤类不少于2个品种；蛋类1个。		
	10	午餐：菜品4-5个品种（二荤三素）；主食不少于2个品种；汤类不少于1个品种；逢周一、周三、周五供应水果1种。		
	11	晚餐：菜品3个品种（一荤二素）；主食不少于1个品种；汤类不少于1个品种。		
四卫生情况	12	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。	13	12.5
	13	桌椅摆放、各类用品放置整齐划一，做到不零散、不杂乱。		
	14	餐具做到清洁、卫生、安全。		
	15	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。		
五设备管理	16	照明、空调等各类电器设备完好，正常运行	4	4
	17	其它公共设备完好规范，使用正常。		
六管理情况	18	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。	13	12.7
	19	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		
	20	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		
	21	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。		
	22	洗碗机、排油烟机等各类机器设备是否完好，正常运行；运转时严禁离人		

七安全情况	23	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	19	18.8
	24	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。		
	25	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，并报党政办备案		
	26	加工操作流程是否规范安全		
	27	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		
八工作情况	28	持每周拟制食谱科学合理并执按时上报	12	11.7
	29	原材料价格是否经过核算、审定，有无私自调整现象。		
	30	接受监督考核及日常检查的态度是否端正		
	31	对考核检查出的问题是否及时整改到位		
	32	餐厅各类资料、文书、票据、照片等是否按要求上报党政办、考核及日常检查工作中餐厅是否做到工作留痕等。		
合计			100	97
总分值(100分)			得分	97

验收意见：

根据相关部门考核结果，平均得分为97分，按合同约定应支付68333.00元。

2026年10月8日

服务公司（盖章）　　龙王办事处（盖章）