滁州学院餐饮企业服务要求及违约金缴纳标准

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **序号** | **服务内容及质量要求** | **违约金缴纳标准** |
| **食**  **品**  **采**  **购**  **、**  **储**  **存**  **、**  **加**  **工**  **及**  **留**  **样**  **环**  **节** | 1 | 凡采购的食品和原材料，必须符合国家相关制度，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。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**5000元/项**。 |
| 2 | 各餐厅认真做好食材验收工作，禁止采购国外进口冷链食品、野生动物、水产动物性食品、散装大米、散装面粉、散装面条、散装食用植物油、直接食用的散装食品（热熟食品和瓜果除外）、青条鱼、秋刀鱼、四季豆、鲜黄花菜、野生食用菌、发芽土豆等有毒有害食物，做到食材件件验收，要有专人负责。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**5000元/项**。 |
| 3 | 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。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**5000元/项**。 |
| 4 | 食品原材料存放间、加工操作间、后场大门均要安装刷脸、指纹锁等门禁设施，确保人员进出有记录可追查；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。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**5000元/项**。 |
| 5 | 严禁非食堂工作人员随意进入食品加工操作间及食品原材料存放间，后场大门每天进货结束后立即锁好，防止投毒事件发生。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**5000元/项**。 |
| 6 | 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3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。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项**。 |
| **食**  **品**  **采**  **购**  **、**  **储**  **存**  **、**  **加**  **工**  **及**  **留**  **样**  **环**  **节** | 7 | 食物生熟要分开，外进食品一律用食品袋盛装，盛器、抹布、刀具、砧墩板须分专用，冰箱存放的食品均要生熟分开，生熟菜分专用盛器，蔬菜清洗过后与未清洗的要区别分开，设有标志防止交叉污染。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项**。 |
| 8 | 用于盛放原料，半成品，成品用具，单独分装使用，清洗池，荤素菜，必须分开使用，并有明显标记。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项**。 |
| 9 | 各种炊具，主、副食成品必须有防尘设施，食堂收尾工作做好，防止污染。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项**。 |
| 10 | 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，倒入室外指定垃圾箱。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项**。 |
| 11 | 各餐厅肉馅、菜馅须覆盖保鲜膜冷藏存放，存放时间在 24小时之内。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项**。 |
| 12 | 餐厅荤食或蔬菜必须清洗后再加工烹调。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项**。 |
| 13 | 对食物要烧透煮熟，防止外熟内生，严格防止食品被污染；尽量少用和不用剩饭菜（晚餐剩余的蔬菜、鸡蛋类饭菜隔夜后禁用），对可食用的剩饭剩菜要妥善处理，放入冰箱，在供餐前必须有专人检查确定未变质后，再重新回锅烧透，方可使用，禁止与其他食品混杂，应单独销售。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项**。 |
| 14 | 加工后的原料，成品与半成品，分开存放，防止交叉污染，隔夜熟食品应烧熟煮透，以防食物中毒发生 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项**。 |
| **食**  **品**  **采**  **购**  **、**  **储**  **存**  **、**  **加**  **工**  **及**  **留**  **样**  **环**  **节** | 15 | 各餐厅所使用的冰箱等设施必须有生、半成品标识，荤素分开存放，禁止连非食品级包装材料一起存放冰箱，必须拆包后存放。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项**。 |
| 16 | 食品留样形成制度化，由专人负责，留样器皿为不锈钢或食用保鲜盒。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项**。 |
| 17 | 原则上要对所有出售的食品进行留样，留样重量需150克左右，留样品种存放在冷藏柜内，要有详细标示，需存放48小时。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项**。 |
| 18 | 留样柜必须上锁，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。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项**。 |
| **餐**  **饮**  **具**  **卫**  **生**  **要**  **求** | 19 | 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。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项**。 |
| 20 | 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。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项**。 |
| 21 | 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 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项**。 |
| 22 | 餐饮用具应每天分餐次消毒并做好消毒记录，应有专人负责。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项**。 |
| **员**  **工**  **卫**  **生**  **要**  **求** | 23 | 餐厅工作人员必须持有效健康证方可上岗。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**500元/项。** |
| 24 | 认真执行员工晨、午、晚检制度，并做好记录。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**500元/项。** |
| 25 | 各餐厅员工，应勤剪指甲、发须等。工作期间，穿戴统一工作服、工作帽，并保持整洁。进入售卖间人员应戴口罩和一次性手套，禁止头发外露、佩戴首饰上岗。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**500元/项。** |
| **员**  **工**  **卫**  **生**  **要**  **求** | 26 | 员工去卫生间，要更换衣帽，禁止穿工作服，带工作帽和围裙，做到便后洗手。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**500元/项。** |
| 27 | 禁止随地吐痰，乱扔杂物、烟头等。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**500元/项。** |
| 28 | 在工作时间，外出应更换工作服。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**500元/项。** |
| **餐**  **厅**  **环**  **境**  **卫**  **生**  **要**  **求** | 29 | 大厅保持窗明，地净，无水渍；餐桌椅摆放整齐划一，桌面清洁无污染，收残台面及时清理，楼梯过道，楼梯扶手，更衣室，要保持清洁。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 30 | 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、泔水桶标识，应及时清理 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 31 | 保持操作间，备餐间地沟，地面清洁干净，无积水油垢，无灰尘，无蜘蛛网和掉灰。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 32 | 油烟罩、烟道、灶台、地面、墙面定期清洗，去除油污，并做好记录备查。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 33 | 餐厅备餐间原则上禁止存有通往就餐大厅的门，已有门必须加装门禁；生产加工区与外界连通处必须加装门禁，禁止闲杂人员随意进出；备餐间、售卖间内禁止乱堆，乱放杂物，设有防蝇纱窗、防蝇灯、紫外线消毒灯等。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 34 | 室外包干区环境卫生，道路和区域保持整洁，禁止存放垃圾，无污染，门前无积水，禁止乱堆，乱放杂物，及时清理白色垃圾和烟头，每天坚持清扫1-2次。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 35 | 室内外卫生间无积留粪便，无污垢，无异味，下水畅通，要设专人负责打扫。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 36 | 各餐厅要采取有效措施切实做好防鼠、防蝇、防蟑、防盗工作。每月至少开展1次灭“四害”消杀工作。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 37 | 各餐厅更衣室，要保持清洁整齐，禁止乱堆乱放其它杂物。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| **生**  **产**  **安**  **全**  **、**  **消**  **防**  **安**  **全** | 38 | 餐厅严禁使用瓶装液化气罐。 | 经查不符合要求，每次缴纳**5000元/项。** |
| 39 | 食堂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。 | 经查不符合要求，每次缴纳**5000元/项。** |
| 40 | 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，发现隐患及时维修；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。 | 经查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 41 | 餐厅内，禁止任何人员饮酒。 | 经查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 42 | 在每个设备前，要明确安全责任人、安全操作规程。 | 经查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 43 | 严格按照安全操作规程使用明火，炉灶在燃烧中、油下锅后操作人员应坚守岗位。 | 经查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 44 | 各餐厅每月开展不少于2次的食品、生产、消防等安全教育；每天不少于1次的燃气安全检查，并做好记录备查。 | 经查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| **生**  **产**  **安**  **全**  **、**  **消**  **防**  **安**  **全** | 45 | 损坏的设备必须及时维修，并要设立警示牌。 | 经查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 46 | 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。 | 经查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 47 | 餐厅必须配齐防火毯、防火盖、灭火毯、灭火沙，天然气检测仪，防范于未然 | 经查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 48 | 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）每月定期检查，发现问题及时汇报 | 经查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 49 | 餐厅内严禁存放易燃、易爆、有毒、放射性危险物品 | 经查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 50 | 冬季供应火锅禁止使用液体酒精，火锅端到餐桌上后，由餐厅服务员负责点火 | 经查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 51 | 入住临时住宿区的餐厅员工，必须认真执行《滁州学院餐饮服务企业员工临时住宿区管理规定》。各餐厅更衣室、值班室，临时住宿区不得留宿外来人员 | 经检查不符合要求，按《滁州学院餐饮服务企业员工临时住宿区管理规定》进行缴纳。 |
| 52 | 食堂电气设备、线路更换或改造必须履行报批手续 | 经查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| **生**  **产**  **安**  **全**  **、**  **消**  **防**  **安**  **全** | 53 | 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 | 经查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 54 | 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，定期更新 | 经查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 55 | 保证安全出口、疏散通道畅通，标志醒目 | 经查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 56 | 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 | 经查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 57 | “明厨亮灶+互联网”云监控系统各环节、无死角部署到位。 | 经查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 58 | 食堂对安全工作要有每日自查记录，每月对员工不少于2次的安全培训并记录明确。 | 经查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 59 | 禁止擅自改变燃气管道、随意增设燃气阀。配备足量燃气泄露探头、自动断气电磁阀。 | 经查不符合要求，每次缴纳**5000元/项。** |
| 60 | 餐桌椅定期检查，发现损坏及时维修，消除安全隐患 | 经查不符合要求，每次缴纳**500元/项。** |
| 61 | 食堂每天晚上留人值班，并做好每天安全记录备查。 | 经查不符合要求，每次缴纳**500元/项。** |
| **销**  **售**  **、**  **服**  **务**  **规**  **范**  **要**  **求** | 62 | 学生食堂禁止销售凉拌食品、直接食用的散装食品（热熟食品和瓜果除外）、青条鱼、秋刀鱼、四季豆、鲜黄花菜、野生食用菌、发芽土豆等有毒有害食品。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**5000元/项。** |
| 63 | 在销售中，手直接接触熟食品必须戴一次性手套。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 64 | 各种饮料或其它物品禁止连包装材料一起上窗口，必须拆包后出售。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 65 | 早餐主食品种不少于10种，小菜3种以上；中、晚餐主食不少于10种，菜肴品种不少于50种。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| **销**  **售**  **、**  **服**  **务**  **规**  **范**  **要**  **求** | 66 | 米饭零售0.5元，可免费添饭。白米稀饭价格不高于0.5元/份，馒头价格不高于0.5元/个，纯素馅包子价格不高于0.5元/个，荤素馅包子价格不高于0.8元/个，荤馅包子不高于1元/个，白煮鸡蛋价格不高于1元/个。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 67 | 基本伙食零售各窗口，合理设置高、中、低（含低价菜）档菜肴比例，价格在5元—1.5元不等，以满足不同消费层次学生需求。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 68 | 菜品无汤无汁160—180克/份，带汁180—200克/份，带汤200—220克/份，馒头和包子的重量不少于85克/个。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 69 | 基本伙食窗口菜肴必须明码标价，特色窗口菜品价目表在售卖窗口公示，醒目、明晰。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 70 | 窗口增设半份量半价菜供应，每份菜的重量80—90克，约一平勺量。汤面、水饺等品种实行“大、小份”出售，并在价格表中明确公示。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 71 | 餐厅必须提供免费汤，每天不重样，并在专位由专人负责供应。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 72 | 不得随意调整、增减售卖窗口及品种，确需改变的，须上报后勤处进行审批。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 73 | 食堂应配有微波炉或电磁炉，在规定的开放时间内保证热饭、热菜、热汤。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 74 | 食堂应配有复秤台，在售卖窗口、餐桌等醒目位置贴出服务监督投诉电话。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| 75 | 禁止向学生出售酒类饮品，禁止学生在餐厅饮酒类饮品，学生自带酒类饮品，由餐厅设专人保管负责，等就餐结束后让学生带走。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**1000元/项。** |
| **销**  **售**  **、**  **服**  **务**  **规**  **范**  **要**  **求** | 76 | 工作人员文明用语、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。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**500元/项。** |
| 77 | 餐厅工作人员应佩戴工号牌上岗 | 经检查不符合要求，每次缴纳**500元/项。** |
| 78 | 餐厅在服务要求、食品安全等方面被师生投诉的。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**500元/项。** |
| 79 | 通过线上、线下等途径，每日主动报告餐厅采购、消杀、加工、售卖等环节执行情况。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**500元/项。** |
| **专**  **项**  **要**  **求** | 80 | 疫情防控期间，各餐厅严把从业人员管理；严把场地用具消毒；严把食堂食材采购；严把食品加工操作；严把食堂细节管理；严把食堂配餐就餐等环节。具体以学校疫情防控相关法规、政策、方案要求为准。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**5000元/项**。 |
| 81 | 未按要求、按时间节点有意瞒报、虚报疫情防控等各类信息。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**5000元/项**。 |
| 82 | 有因疫情防控导致封校后确保餐饮正常供应的措施、投入等。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**5000元/项**。 |
| 83 | 有临时停电、停水及食物中毒（或出现疑似报告）的应急措施。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**5000元/项**。 |
| 84 | 月度、年度食堂满意度测评排名情况。 | 按企业投标响应要求执行。 |
| 85 | 餐饮企业窗口售卖必须使用“校园一卡通”系统交易（断网、断电、一卡通系统故障、学校允许的特定情况等除外） | 经检查不符合要求，每次缴纳**5000元/项**。 |
| 86 | 餐厅内不得张贴具有反动、非法性质的宣传广告标语。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**5000元/项**。 |
| **专**  **项**  **要**  **求** | 87 | 认真完成食堂“面向采购”、消费帮扶任务。餐饮企业优先从国家“832消费帮扶网”、中国社会扶贫网、乡村振兴地区（原贫困地区）政府推荐等范围内企业选择购买。金额不少于食堂每月营业额的8%。 | 对于未完成“面向采购”的指标金额，学校将在每月结算营业款中扣除，扣除金额=月度营业额\*8%-已完成的采购金额。 |
| 88 | 食堂设施设备、装修材料的使用体现绿色低碳环保要求。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**5000元/项**。 |
| 89 | 依据反食品浪费相关法律法规，食堂有明确措施，有泔水回收公示、记录等。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**5000元/项**。 |
| 90 | 依据垃圾分类相关要求，食堂有明确措施，垃圾桶分类清晰等。 | 经检查不符合要求，每次缴纳**5000元/项**。 |
| 91 | 餐饮企业员工随意晾晒衣物、食品等，影响学校文明创建的。 | 经查属实，每次缴纳**1000元/项**。 |
| 92 | 餐饮企业员工偷挖学校植物、果蔬、花卉、食品、药品、偷捕偷钓等行为的。 | 经查属实，每次缴纳**1000元/项**。 |

**备注：学校有权根据上级政策调整和形势发展变化，对《滁州学院餐饮企业服务要求及违约金缴纳标准》进行修订完善。**