

## 2016 年后勤保障部服务单位季度考核评分表

被评估单位 上海中快餐饮管理有限公司

评估时间段 2016 年二季度

评估得分

评估要素	评估内容	评估定义及分值	评估等级			评估方法
			优	合格	差	
管理基础 (20%)	营业资质证（上墙）	具有政府颁发的营业执照及餐饮服务许可证。（1）				查阅资料
	服务合同（书面）	签订有效的学生食堂管理合同。（1）				
	管理制度（书面）	指卫生、安全、食品采购、食品储存、食品加工、清洗消毒、成本核算、投诉管理、员工考核、奖惩、培训等管理制度。（2）				
	岗位职责（书面）	指管理、厨师、切配、服务、采购、保管、保洁、能源、维修等人员的岗位职责。（2）				
	操作规程（上墙）	指食品验收、食品储存、食品加工、食品添加剂储存、不符合要求食品处理。（2）				
	组织体系人员配置	必须符合学生食堂管理招标文件及食堂管理合同的条款规定。（2）				听取汇报
	“六 T” 管理	厨房物品放置有序，数量合适，工作环境优化。（1）				现场检查
		班组责任区域明确，做到物品有名有家，存、取方便、效率高。（1）				
		清洁卫生责任明确，工作场所干净整洁。（1）				
		现场管理规范，落实颜色和视觉管理法。（1）				
员工执行规范自觉性强，问责守时。（1）						
管理做到正常化、日常化、习惯化、真实。（1）						
宣传栏设置	在食堂门厅或其他公共区域设置宣传、告示栏或电子显示屏。（1）					
应急预案（书面）	建立学生食堂处置各类突发公共事件的应急预案。（2）				查阅资料	
信息化管理	在食品采购、管理、投诉处理、安全等信息化建设情况。（1）					
服务要求 (10%)	质量与价格	菜肴价廉物美，符合学生食堂公益性和非营利性原则，保证低价菜供应。（4）				现场检查
		服务时间、菜肴品种数量等，符合合同相关条款规定。（4）				
	特殊节点服务	做好学生军训、献血、考试、防汛防台等特殊时间节点的服务工作。（2）				听取汇报

服务设施 (5%)	设施设备	学生食堂布局及设施设备配备合理。(2)				现场查看
	工作场所	食品原料存放间、食品加工操作间、食品出售场所及用餐场所相对独立。(3)				
食品安全 (25%)	规范经营	实际经营项目与许可范围一致。(2)				
	食品采购	食品及原料、食品添加剂及食品相关产品经验收并记录进货台账,账册保留二年以上。(2)				查阅资料 现场查看
		主副食品采购索取并保留加盖有供应方公章的相关许可证、营业执照、产品合格证明文件复印件。(2)				
		肉禽类产品采购索取并保存动物产品检疫合格证明原件,豆制品采购核查“上海市豆制品送货单”。(2)				
		食品添加剂使用做到“五专”(专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存)。(2)				
		食品调味料、食品添加剂,是合法生产资质厂家生产并有规范标签的产品。(2)				
	食品储存	有专人管理,建立食品入库、出库和日常性查验制度。(2)				查阅资料 现场查看
		食品与非食品分开储存、分类分架、隔墙离地。(2)				
		储存的食品标明品名、进货日期、保质期,出库食品遵循先进先出原则。(2)				
		冰箱内生熟食分开存储,按原料、半成品、成品进行区分。(2)				
		烹调后至食用超过2小时的,做到在高于65°C或低于10°C的条件下存放。(2)				
		落实留样制度,设置专用留样冰箱,标明留样日期。(3)				
卫生环境 (15%)	公共区域	采取有效措施,消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件。(2)				查阅资料 现场查看
		厨房、就餐区、及楼梯、走廊等公共区域地面、墙面清洁,无蜘蛛网、积灰、涂料剥落,扶梯、栏杆、窗台无积尘,门窗干净。(2)				
		食堂周边环境整洁,自行车停放规范整齐,绿化定期养护,无脏乱现象。(1)				
		食堂区域污水、雨水管道畅通,隔油池定期清理。(2)				
		餐厨垃圾按规定处置。(2)				
	餐具消毒	消毒设施配备齐全,餐具、工具使用严格执行“一洗、二清、三消毒、四保洁”制度,餐具消毒达到相关要求。(2)				现场查看

		消毒人员通过专门培训，掌握基本消毒知识。(2)				
		经过消毒的餐用具有专用存放设施。(2)				
设备维修 (7%)	维修队伍建设	建立维修队伍，严格执行国家、行业和地方对特殊工种的安全操作规定。(1)				查阅资料
	维保计划、维修记录	建设设施设备台账，油烟通风管道清洗、排风机等设备维护保养记录齐全。(3)				
	设备更新、报废	有设备更新计划，设备报废手续完备。(2)				
	外包维修监管	设施设备外包维修保养的，建立联系、监管、验收制度。(1)				
安全管理 (5%)	消防设施设备	食堂内消防设施设备、应急灯等配置齐全、到位、有效。紧急疏散通道畅通。(2)				现场查看
	安全标识	食堂内消防安全疏散指示图(标志)、安全警示牌的安置符合相关规定，做到标识清晰醒目。(1)				
	技防措施	食堂安全技防符合上海市《重点单位重要部位安全技术防范系统要求》的规定。(2)				
应急预案 (3%)	应急预案	建有学生食堂处置火灾、公共卫生事件、自然灾害、学生意外伤害等突发公共事件的应急预案。(2)				查阅资料
	队伍建设	建立应急队伍，每年至少组织一次应急预案的培训。(1)				
管理考核 (10%)	管理目标	有管理目标：无重大安全事故；维修满意率 90%；投诉处理率 100%；管理服务综合服务满意率 85%。(5)				查阅资料
	自评机制	食堂经营服务单位有自评机制，每季度自评一次。(3)				
	自评执行情况	建立自评档案，达到管理目标。(2)				

质量管理与人力资源办公室

2016/6/30