**1、北京市第二十中学餐饮服务人员要求：**

以提供优质服务为宗旨，以规范管理为手段，按照餐饮服务管理自身规律和发包人要求，采取有效形式，建立健全规章制度，规范动作，实施全方位统一管理，合法经营，实现服务行为规范化,饮食结构营养化,饭菜质量标准化,卫生安全制度化。派遣方必须使用年满18周岁以上，身体健康、无不良嗜好、能适应和胜任食堂相关工作的人员。派遣方向学校食堂派驻人员时，应出具《被委派劳务人员基本情况及申明书》，派遣人员要将《健康证》带至学校食堂。更换人员时应书面通知学校食堂登记备案。派遣方必须统一着装，服从学校食堂用人要求，对被派遣人员进行现场管理，并与学校食堂相关负责人员保持经常性工作联系。按国家法定标准工作时间安排，但由于食堂行业的特殊性，规定员工上班时间不超过8小时，每周40小时工作制。由于行业的特殊性，一般下午准备第二天主副食品加工，为此每周有部分人员应在周日下午上班。本项目预算金额中含所有人员工资、国家规定缴纳的各项社会保险、津贴及管理费等。

**2、北京市第二十中学服务人员需求数量：**88人

学校用餐规模和餐次

（1）本校区

1.早餐：学生830人 教职工260人

2.中餐：学生1900人 教职工270人

3.晚餐：学生720人 教职工60人

（2）新都校区

1.早餐：学生100人 教职工50人

2.中餐：学生270人 教职工50人

（3）永泰校区

1.早餐：教职工120人

2.中餐：学生1600人 教职工120人

**3、执行标准**

（1）《中华人民共和国食品安全法》;

（2）《餐饮服务食品安全监督管理办法》;

（3）《餐饮服务食品安全操作规范》;

（4）《学生营养午餐营养供给量》（WS/T100-1998）;

（5）《学生营养餐生产企业卫生规范》（WS/T103-1999）;

（6）《海淀区中小学学生餐（外送）管理办法（试行）》。