

服务需求一览表及服务标准

根据海淀区教委关于学校外聘人员实行劳务派遣有关规定要求，现面向社会招选劳务派遣单位，欢迎符合条件的单位前来参加公开招标。具体事项如下：

- 1、劳务派遣单位在近3年内没有出现由于食品安全所引发的事故，无重大违法记录；食品安全监督部门颁发的监督量化分级，场所等级达到A级，管理等级达到二星及以上。
- 2、我校不接受联合体承包。
- 3、劳务派遣单位应尊重校方职工及学生口味，按校方要求提供餐厅的供餐服务；劳务派遣人员统一服装持健康证上岗。在岗在校期间不得出现抽烟、随地吐痰等行为。工作人员保证无犯罪记录和其它任何情况，服务单位在服务期间向学校提供用工人员身份信息，确保食堂无事故。
- 4、学校提倡勤俭节约，杜绝浪费现象。
- 5、劳务派遣单位配合校方进行教委保健所、教委食品科及食品安全监管部门检查的接待准备。
- 6、劳务派遣单位负责制定学生、家长、教职工、校级食品安全领导小组的宣传培训工作。
- 7、服务单位人员应确保食堂卫生工作，严格按照规定步骤进行洗涤与消毒，以确保师生用餐卫生安全。

一、学校劳务派遣人员职责与要求
1、食堂员工的主要工作以教工、学生食堂食品加工制作为主，同时担负学校其他相关工作
(1) 经理： 负责全面管理，对餐饮服务运营负责。任职条件：工作责任心强，耐心细致，能够统筹安排餐厅日常工作，保证餐厅正常运营。
(2) 厨师长兼主管： 负责各餐厅管理，对食堂生产的全过程进行负责。负责周食谱的制订和新菜品的开发，管理本班组所属人员，对本班组所属人员进行合理、细致的分工，总结一周来工作情况，对下周工作进行布置，同时虚心听取本班组人员的意见，充分发挥所有厨师的特点，以适应全校师生对菜肴的要求，同时认真听取就餐师生对菜品的评价，根据师生的要求认真改进、创新，以此来提高烹饪水平。任职条件：身体健康，爱岗敬业，有较高的烹饪技术水平，接受过专门培训并有证书或接受过海淀区教委大锅菜专业培训并取得证书者。
(3) 厨师： 在厨师长的领导下进行工作，负责菜肴的制作，新菜肴的开发。烹饪菜肴，操作过程要严格把关，制作菜肴要做到烧熟煮透。使用调料符合卫生要求，制作菜肴中心温度达到70℃以上。锅、勺、铲、碗、盆、抹布等用具容器做到生熟、半成品分开，并定位存放保洁。配菜盘要有明显标识，不得盛装熟食品，切食品的刀、墩、板等用具要专用，做到餐前、餐后洗净、消毒。任职条件：身体健康，热爱厨师工作，爱岗敬业，热爱学习，服从领导，听从指挥。
(4) 面点师： 负责面点加工过程中全部工作，对面点所属员工进行合理分工，厨艺技术过硬，有创新精神，能起到模范带头作用。任职条件：能够蒸制、烤制各种主食品种，工

作责任心强，身体健康，有面点师培训证或接受到海淀教委培训并获得证书者。能正确使用主食加工间机械设备，按规定的操作程序操作；刀、勺、铲、碗、盆、墩、筐、案板、水池、抹布、等用具做到生熟分开，用后洗净；盛装米饭、馒头、面点、糕点等食品的箩筐、托盘应每日洗刷消毒；馅料要现调现用，遵循“需多少、调多少、用多少”的原则，馅料原则上不能有剩余。发酵粉、泡打粉等用量要符合国家标准，发面缸要认真洗刷，保持清洁。做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等要符合卫生要求。任职条件：服从管理，听从指挥，热爱本职工作且身体健康者。

(5) **洗刷：**负责餐具的分发与回收，剩饭菜回收与整理，餐具清洗严格按照“一清、二洗、三刷、四消毒、五冲洗”即：去残渣、洗涤剂洗刷、净水冲洗、84消毒液消毒、净水清洗、热力消毒的步骤。消毒后的备用餐具要专柜储存，整洁有序，碗柜防尘，无杂物、油垢。任职条件：洗碗工要有较强的吃苦精神，工作责任心强，身体健康，严格按照规定步骤进行洗涤与消毒，以确保餐具的安全。

(6) **服务员：**负责餐厅墙壁、地面、门窗、灯具、暖气、空调机、打饭台、餐桌椅等的卫生清洁，开餐时服务人员要经常巡视餐桌，看有无撒在餐桌上的菜汁、汤，发现应及时清理干净。当学生用餐完毕自行离开后，应对餐桌进行擦拭，并用消毒液进行消毒，以保持桌面清洁。做好食品留样，准备每餐公用具等。任职条件：工作责任心强，耐心细致，对师生提出的问题能够合理解答，身体健康，按要求做好服务工作的人员。

二、派遣人员要求及管理

1、派遣方必须使用年满 18 周岁以上，身体健康、无不良嗜好、无犯罪记录、无心理问题、能适应和胜任食堂相关工作的人员。

2、派遣方向学校食堂派驻人员时，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。

3、派遣方必须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。

派遣人员岗位及数量

1、服务人员岗位结构（中标企业可根据实际服务需求，进行两校区服务岗位人员微调）

1.1 校区一：预计用餐人数 850 人；

校区二：预计用餐人数 450 人。

1.2 全校服务岗位汇总表：

岗位	人数
经理	1
厨师长兼主管	1
厨师	3
面点师	3

洗刷	7
服务员	8
合计用工	计划用工 23 人

服务单位服务期满后，学校将组织相关人员按照国家规范及招标文件要求对服务单位进行履约验收，对整体服务情况进行综合评价。

其他未尽事宜，由双方协商解决！