

车辆的日常管理,对项目执行情况全程监督管理,保证项目的正常有序进行;

2、甲方管理内容:每月审核食堂出具的菜单、配合伙委会进行菜品验收、对食堂卫生进行抽查、对饭菜质量进行监督、对服务人员考勤进行检查监督,并向乙方反馈伙委会及职工意见,定期进行项目考核验收工作等;

3、负责监督食堂工作人员工作效率、饭菜质量、工作态度、减少浪费、降低成本;

4、负责食堂及公务车的安全、卫生管理的抽查及监督工作;

5、负责与工程计划科对接项目前期招投标管理工作;

6、负责与财务科对接项目后期费用结算管理工作。

四、食堂管理及考核

1、人员要求及标准

食堂工作人员须有健康证,主厨须有厨师证、爱岗敬业,无犯罪记录。

2、食品安全管理

严格按照《中华人民共和国食品安全法》等有关食品安全的法律法规和相关标准要求乙方进行食品安全管理,对以下环节把关:

(1)食品原材料采购:甲方食堂管理员负责食品原材料必须选择当季时令的、新鲜的、无公害、无污染、无变质的,同时是正规渠道的供应商供货;

(2)食品原材料收验货:甲方伙委会成员、乙方食堂管理人员及厨师参与验收,肉类制品需提供相关的检疫检验报告,对不合格的食品,甲方拒收;

(3)食品原材料加工:严格按照食药监相关标准流程执行;

(4)食品原材料烹饪:严格按照食药监相关标准流程执行;

(5)食品原材料贮存:严格按照食药监相关标准流程执行。

3、食品卫生管理

要求乙方按照《中华人民共和国食品卫生法》、《餐饮业食品卫生管理办法》等法律法规和相关标准进行食品卫生管理,确保食品供应安全卫生,做好以下环节的卫生保障工作:

(1)食品卫生管理(制度上墙、食品留样、抽查记录表,参与验收、照片)

(2)个人卫生管理(制度上墙、勤检查、照片)

(3)厨房卫生管理(制度上墙、检查、记录表、照片)

(4)用具清洁及消毒管理(制度上墙、检查、清洁消毒记录表、照片)

(5) 四害消杀管理（制度上墙、消杀记录、照片）

(6) 垃圾分类管理（照片）

4、菜品质量控制

(1) 要求乙方要丰富均衡膳食搭配。从烹饪方式、味觉口感、主辅料选材等方面丰富菜品品种，膳食营养均衡，避免口感单一，从而改变饮食结构，提升饮食品质和质量；

(2) 贯穿健康生活理念。坚持“二低三高四少一多”（即低油脂、低盐；高膳食纤维、高蛋白、高钙；少肥肉、少味精、少盐、少油炸；多蔬菜水果）和“粗粮细作，细粮粗作”的饮食理念。

5、食品成本控制

根据管理处职工伙食补贴标准，制定食材月度菜单计划，每月审核菜单，根据就餐打卡人数核算人均用量；每月进行库房盘点，计算采购及库存余量。从食材的采购、验收、加工、出品、储存及盘点等环节把关，杜绝各种原因导致食材的浪费、减少原料的损耗，确保食材费用用于职工就餐使用。

6、食堂服务考核目标

(1) 食品安全责任事故发生率 0

(2) 消防安全责任事故发生率 0

(3) 设备安全责任事故发生率 0

(4) 餐具器皿消毒率 100%

(5) 投诉处理满意率 95%

(6) 职工综合满意率不低于 85%

(7) 菜品每周不重复，每月推出 1 个新菜

(8) 厨师必须持厨师证和健康证，其他人员必须具有健康证

(9) 服务人员培训合格持证上岗率 100%

(10) 服务人员流动率每季度不超过 10%（不可抗力除外）

(11) 出勤率不低于 90%

五、公务车司机管理

1、服务标准：依照大宁管理处相关管理规定，乙方做好人员培训、考勤管理及安全教育工作，满足甲方机要通信公务用车的出车要求。

2、考核目标：