

附件一：考核评价表格

表 1：便民监管委员会考核表

类别	检查具体内容	评分标准	分值	扣分	检查结果
制度人员 (10分)	食品安全管理制度落实到位，厨房及食堂的各种标识完善，按照深圳市餐饮业食品安全管理档案模板，完善餐饮管理的所有档案记录，包括从业人员培训考核、进货查验、原料出库、食品安全自查、消费者投诉处置、餐厨废物处置、卫生清洁、食品添加剂使用、检验检测等记录。	制度、标识其中一项不完善各扣 0.5 分直至该分值扣完	5		
	从业人员持有有效的健康合格证明，在岗从业人员无不良卫生习惯，不准佩戴手饰，两手干净，操作食品时禁止吸烟、挖鼻孔、对食品打喷嚏等不卫生行为。售卖饭菜时工作人员必须佩戴口罩，统一着装，并挂牌上岗，不能用手直接接触食品。	发现 1 人次扣 0.5 分，直至该分值扣完	5		
环境卫生 (10分)	加工经营场所环境整洁，地面干净、无积水、无杂物，操作台及灶台及售饭台卫生整洁。就餐场所地面及桌椅每日清扫，地面整洁，桌椅洁净无油污。	发现一处不干净扣 0.5 分，直至该分值扣完	5		
	墙壁、天花板、门窗整洁，不存在表面材料脱落、发霉等现象。	发现一处脱落、发霉扣 0.5 分，直至该分值扣完。	3		
	按规定处理餐厨废弃物，分类放置，及时处理，存放容器或场所密闭，外观整洁。	违反扣 1 分	2		
服务态度 (5分)	服务人员要耐心解答、微笑服务，不得发生争吵、打骂等不文明行为，有问题反映相关管理部门解决。	发现 1 人次不文明行为减 1 分	5		

菜品 (20分)	食品食物中出现杂物，不熟或口感较差现象。	有一项减0.5分，	10		
	中、晚工作餐荤、素营养搭配合理。符合大众口味，定期更换，种类不少于10种。	每少一种减0.5分，	5		
	出售隔夜饭菜时必须经高温加热后方可出售。超过规定用餐时间出售的饭菜必须加热。	出现质量问题每次减5分并根据造成经济损失给予相应处罚	5		
菜价 (15分)	高、中、低档菜搭配合理，明码标价，饭菜的份量和价格要合理。	无明码标价或实际价格不附，减5分，超过限价或质价比不合理减5分	10		
	饭菜及主食品价格由出租方审定后确定，不准擅自上调价格。如上调可上报出租方审批后执行。	擅自变更价格1个品种减1分	5		
设备设施 (10分)	防蝇、防鼠、防尘等卫生防护设施充足有效，不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂。	无防蝇、防鼠、防尘等设施扣2分	5		
	厨具设施设备定期检查、维护、保养，出现问题及时维修不得影响开餐并做好记录。	无保养、维护、维修不及时扣5分	5		
原料采购 (15分)	批量采购主要食品及原料索证齐全，或购货凭证、登记、验收记录齐全，不采购、不经营法律法规禁止生产经营的食品及原料。	索证不全，或购货凭证、登记、验收记录不全扣5分，采购非食品原料、禁止生产的原料用于食品加工扣5分	10		
	食品库房整洁，原料、半成品、成品不堆积、挤压或混放，与非食品隔离，食品库房内不存放有毒有害物质，不存放过期的食品及原料。	不整洁扣2分，存放有毒或过期食品扣5分	5		
加工操作 (15分)	原料、半成品、成品的加工、存放及使用容器不存在交叉污染并有明显的区分标志，生、熟食品分开，食品存放分类分架，无过期、变质食品。	存在交叉污染并无明显的区分标志扣2分，生、熟食品未分开且食品存放没有分类分架扣3分	5		

	按出租方规定时间开饭。按时回收餐具，餐具回收时轻拿轻放，餐饮具、熟食容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二清三消毒四隔离”并做好记录。	无消毒记录扣 2 分。 不消毒扣 5 分	5		
	落实食品留样制度且留样符合要求，每天对加工后熟食品进行留样保管、冷藏 48 小时无问题后才能处理并做好记录。	留样不符合规定扣 3 分，无留样记录扣 5 分	5		
合计	扣分合计	得分			

检查时间： 年 月 日

检查人：

审核人：

表 2：厨房餐厅日常巡查表

厨房餐厅日常巡查表					
被检查单位			检查人	检查时间	
序号	分值	检查内容	检查标准	扣分	扣分原因
1	6（每项 2 分）	个人卫生	工作服、帽，穿戴整齐、干净，头发无外露		
2		工作精神状况	当日身体健康，精神状态正常		
3		服务态度状况	服务态度良好，专业		
4	14（每项 2 分）	原材料粗加工	无腐烂变质和不合格的物资及原料		
5			蔬菜的摘洗规范，垃圾处置及时		
6			荤素分板切配		
7			砧板按照标准清洗		
8			原材料分盆、分筐放置		
9			菜筐不落地		
10			原料、半成品、成品分别存放，不交叉污染		
11	24（每项 2 分）	灶具	干净、整洁、无油垢		
12		厨具、餐具	定位定点摆放，整齐干净		
13		操作台	干净、整洁、无油垢		
14		四害消杀	无蚊蝇老鼠蟑螂蜘蛛网		
15		门窗	窗户、墙面、地面、门板干净		
16		走廊	干爽不湿滑、无油垢		
17		粗加工场地	区域划分合理、垃圾处置及时		
18		洗涤、消毒池	整洁，及时清洗，无食物残渣		
19		垃圾桶	有垃圾专放区，有垃圾桶、桶内外干净		
20		下水道	无臭味、异味，无油垢，无		

			杂物		
21		地沟	下水槽通畅		
22		餐厅	桌面干净, 餐具、桌椅摆放整齐、地面清洁明亮		
23	5	冰箱、冷库、仓库	冰箱按原料、半成品、成品分类, 物品摆放整齐、有标识, 无积霜; 冷库、仓库无物品推挤, 无过期食品, 分类摆放有标识, 温度正常		
24	6 (每项 2 分)	配套设施	洗手池配备洗手液、擦手纸		
25		消防器材	定位、定点摆放, 整齐、干净、完整		
26		灭四害设施	设施齐全, 摆放整齐, 标识清楚		
27	3	员工排队	无排队混乱现象、等候时间不超过 10 分钟		
28	40 (每项 5 分)	菜品质量	营养搭配合理, 根据不同的季节和不同的节日为职工、患者提供汤水、各类保健和营养套餐等服务		
29			不能出现夹生饭现象及饭菜不熟等现象		
30			保证供餐期间供应热饭菜, 饭菜数量充足		
31			饭菜内不得出现有头发、虫子等杂物或有异味等现象		
32			不断提升烹饪技术, 通过合理的烹饪方法制作多元的特殊食品, 保证饭菜色香味齐全		
33		菜品价格	菜式定价随行就市, 质价相符, 定价合理, 新品定价前经管理部门审核, 不得擅自变动。		
34			价格做到明码标价, (一个品种没有标价扣 2 分, 直至扣完该项分值		

35			每餐次饭菜价格高中低比例合理 3:4:3, 高价菜 ≥ 10 元, $5 \leq$ 中价菜 < 10 元) 低价菜 < 5 元; 或者套餐价格高中低比例合理 3:4:3, 高价套餐 ≥ 25 元, $15 \leq$ 中价套餐 < 25 元, 低价套餐 < 15 元。		
36	2 (每项 1 分)	打菜	打菜分量足够, 价格合算正确		
37		供应时间	供应准时, 不提前打烊		
	得分合计			扣分合计	

餐饮企业项目经理/主管签名:

日期:

表 3：履约情况评分表

出租方单位名称：香港大学深圳医院

联系人及电话：……

项目名称		……	项目编号	……		
中选方名称		……	中选方联系人及电话	……		
		……	合同履行时间	自…… 至……		
履约情况评价	总体评分					
	分项评价，优（得分 ≥ 90 ），良（ $80 \leq$ 得分 < 90 ），中（ $60 \leq$ 得分 < 80 ），差（得分 < 60 ）	食品安全管理 （无安全事故、采购食品原料索票索证齐全）	<input type="checkbox"/> 优	<input type="checkbox"/> 良	<input type="checkbox"/> 中	<input type="checkbox"/> 差
		食品卫生管理 （有食品卫生管理制度并有落实记录，卫生检查、消毒记录齐全）	<input type="checkbox"/> 优	<input type="checkbox"/> 良	<input type="checkbox"/> 中	<input type="checkbox"/> 差
		饭菜质量管理 （饭菜品种定期轮换、口味符合多种消费人群）	<input type="checkbox"/> 优	<input type="checkbox"/> 良	<input type="checkbox"/> 中	<input type="checkbox"/> 差
		价格管理 （不高于本地同类出租方餐饮价格）	<input type="checkbox"/> 优	<input type="checkbox"/> 良	<input type="checkbox"/> 中	<input type="checkbox"/> 差
		服务态度管理 （服务态度礼貌待人）	<input type="checkbox"/> 优	<input type="checkbox"/> 良	<input type="checkbox"/> 中	<input type="checkbox"/> 差
		营业时间管理 （按时开餐，无延时开餐或提前收餐记录，配送及时）	<input type="checkbox"/> 优	<input type="checkbox"/> 良	<input type="checkbox"/> 中	<input type="checkbox"/> 差
		其他	评价内容为： 餐饮服务 评价等级为： <input type="checkbox"/> 优 <input type="checkbox"/> 良 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 差			
具体情况说明						

出租方单位意见 (公章)	日期:
-----------------	-----

说明:

本表为出租方单位和深圳市采购中心反映政府采购项目履约情况时所用;

2、履约情况评分分为优、良、中、差四个等级,请在对应的框前打“√”然后在“具体情况说明”一栏详细说明有关情况。

8.2.1 每季度出租方对承租方服务质量进行一次综合考核。季度考核综合分数构成,日常检查(占50%,厨房餐厅日常巡查记录占50%),主要由出租方管理部门食安员和承租方专职食安员(必要时邀请职工代表参加)每月的日常工作来完成。履约评价(占25%),后勤管理部门每季度对承租方进行履约评价;全面检查(占25%),我院便民监管委员会组成检查小组,每季度进行1次共同完成。

8.2.2 季度考核综合分数 ≥ 85 分及格,季度考核综合分数 < 85 分不及格, < 85 分 ≥ 60 给予10000元的罚款, < 60 分给予20000元的罚款,连续三个季度低于85分,出租方有权利单方面终止合同。

8.2.3 其中日常检查,厨房餐厅日常巡查记录表,每月进行一次填表评分,每季度结束时计算平均分作为当季得分。

8.2.4 履约评价表每季度进行一次(履约情况评分表),每季度结束时计算平均分作为当季得分。

8.2.5 全面检查每季度进行一次(便民监管委员会考核表),得分为当季得分。

