**开标一览表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目名称 | 投标人名称 | 投标报价 | 服务期限 | 投标有效期（天） |
| 鄢陵县人民路小学餐厅承包经营权服务项目 | 鄢陵县花蕾餐饮管理服务有限公司 | 每年按收取餐费的19.1%作为服务费 | 服务期限3年（具体起始时间以承包经营协议约定为准） | 60天（自提交投标文件的截止之日起算） |

注：本表为本次招标项目的总报价，是该项目交付使用前的全部费用

投 标 人（公章）：鄢陵县花蕾餐饮管理服务有限公司

投标人法定代表人或授权代表：（签字或盖章）

日 期：(2019年09月06日)

**服务承诺**

（投标人根据招标文件要求自行编制）

　　为贵公司员工提供可口的饭菜是我们的职责，服务好贵校全体师生是我们的责任，为此我们严格履行以下承诺：

　　一、本着“诚信服务，员工至上”的宗旨，做到微笑服务，礼貌待客，为贵公司员工提供卫生可口的饭菜。

　　二、 不断丰富菜肴品种，提高伙食质量，努力让每一位就餐人员吃好吃饱，使贵校师生满意.

　　三、严格遵循科学搭配、营养合理的原则，精心准备营养搭配的膳食，使贵校的师生获得每日所需的能量和丰富的营养。

　　四、 严格执行餐厅各项工作[制度](http://yjbys.com/zhidu/)，严格操作规程，加工食品生熟分开，烹调认真规范，餐用具要做到餐餐消毒，物品整洁，摆放有序，内外环境卫生优良。

　　五、加强餐厅各类设施管理，严把食品出入关，有验收记录，确保质量，按时上下班，按时开饭。

六、保证餐厅员工每年进行一次身体健康检查，比简历健康档案，持健康许可证上岗

七、保管爱护好餐厅的所有物品，不得将物品、餐具带出餐厅或外借他人。

八、设置专职食品安全专业人员、食品安全管理人员。

九、积极营造优雅清洁卫生的就餐环境，使师生能舒适就餐。

十、定期对员工进行专业技术、安全、卫生等方面的培训。

十一、经常征求贵校师生的意见，虚心接受膳食监督，努力改进工作。

 十二、留样食品按品种分别存放于清洗消毒后密闭专用容器内，在冷藏条件下存放48小时以上，每个品种留样量满足检验需要，并做好记录。食品留样存放的冰箱应专用，并专人负责，上锁保管。

十三、不使用下列食品、食品添加剂和食品相关产品

（一）法律法规禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品（二）检验检测不合格的生活饮用水和食品

（三）超过保质期的食品、食品添加剂

（四）外购的散装直接入口熟食制品

（五）监管部门再食谱审查时认定不适宜提供的食品

 投 标 人（公章）：鄢陵县花蕾餐饮管理服务有限公司

 投标人法定代表人或授权代表： （签字或盖章）

 日 期：(2019年09月06日)

**厨师团队建设与管理方案**

（投标人根据招标文件要求自行编制）

**※公司简介**

鄢陵县花蕾餐饮管理服务有限公司位于鄢陵县安陵镇南大街滨河路9号，公司创始于2014年，是一家专业承包企事业单位、学校、工厂饭堂的现代化管理公司。经多年拼搏进取，合作客户逐年增多，并赢得了广大客户的信赖和支持。

公司自创建之日起就秉承“规范经营、诚信为本、顾客第一、持续改进”为质量方针，以“卫生第一、服务第一、质量第一”为服务宗旨。广泛吸纳优秀管理人才，培养扩大优秀管理队伍，加大食品卫生监控力度，广纳货源输入渠道，加强办公现代化管理等一系列措施，为公司稳健拓展奠定了基础。

展望未来，我们更有信心和您们一道拥抱明天，我们将一如既往地秉承“真心为客户着想，努力为客户分忧”的宗旨，再接再励，力求为企业员工提供更科学合理的优良服务!

公司企业文化

经营理念：打造爱岗敬业、积极进取、持续创新的精干团队

使 命：为顾客提供健康的美食和愉悦的享受

愿 景：做受人尊重的餐饮行业引领者

目标与战略：以人才培养为先导，以差异化、标准化、信息化、系统化为手段，稳固鄢陵、走向许昌、发展河南、辐射全国。实现“餐饮龙头企业”是我们的目标，战略使我们实现这个目标的手段或方法

核心价值观：以顾客需求为导向，将员工利益置于首位

顾客导向：设身处地为顾客着想，想尽办法让顾客方便

**【一】厨师团队建设方案**

1.1人员配备

餐厅主管1个，主要岗位职责：负责餐厅项目的日常运营管理工作，对餐厅工作进行计划、组织、协调和监督，确保餐厅工作的正常开展。

直接责任：1、安全运营。负责餐厅的安全生产，确保公司有关安全生产经营的政策、制度和流程的落实到位，排查运营安全隐患。2、负责餐厅员工的公司文化建设活动的开展，关心员工生活，了解员工动态，利用现有资源，合理安排员工食宿。3、成本控制。做好单菜成本的控制，从菜单的制定、原料的采购、菜肴的制作到剩菜剩饭的控制做好每个环节的质量掌控和成本节约。如实记录餐厅的运营成本和费用的开支，每周上报运营分析报表，做好餐厅运作的成本管理。4、效益提升。负责餐厅项目的日常业务运营，检测运营指标，完成运营审计，建立和完善业务运作体系，保证业务营运效益，完成项目的年度计划。对餐厅项目的营运进行管理指导，确保营运质量，及时收集餐厅各类经营信息，做好每周的经营分析和统计。5、菜肴创新。根据校区特点，选择合适的菜品，并根据顾客需求针对性的进行菜肴创新，开发新的服务项目。6、不断提高校方满意度，及时受理、公布、处理客户反馈意见，做好餐厅形象宣传，定期进行满意度调查和分析。7、完成指导培训。负责餐厅管理人员及服务人员进行培训和指导。

[厨师](http://www.so.com/s?q=%E5%8E%A8%E5%B8%88&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)4个，主要岗位职责：1、接受服从上级所分配的任务与要求。2、在规定时间内认真完成菜肴烹制工作，不得消极怠工，努力提高烹饪效率。3、树立成本意识，节约燃料、水电以及调味料等控制。4、检查设施设备的运营情况，及时向上级汇报。5、爱护各类设施设备，降低损耗。6、完成责任区域的卫生工作，保持责任区干净整洁无积水。7、完成上级交代的其他工作任务。

面点工3个。主要岗位职责：1、接收服从上级分配的任务与要求。2、在规定时间段内认真完成飞配的工作。3、在工作中注意各项安全，按照各项规章制度执行工作。4、检查设施设备的运营情况，及时向上级汇报。5、完成责任区域的卫生工作，保持责任区干净整洁有序。6、参加开餐工作。7、定期与上级领导进行沟通，汇报工作等情况。7、完成上级交代的其他任务。

[窗口](http://www.so.com/s?q=%E7%AA%97%E5%8F%A3&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)[服务员](http://www.so.com/s?q=%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E5%91%98&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)兼保洁7个（[看情况](http://www.so.com/s?q=%E7%9C%8B%E6%83%85%E5%86%B5&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)适当增加2到4名[杂役](http://www.so.com/s?q=%E6%9D%82%E5%BD%B9&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)，根据实际情况进行调整）。主要岗位职责：1、接受服从上级所分配的任务与要求。2、负责责任区的清卫工作。3、负责责任区域的设施设备维护保养工作。4、检查设施设备的运营情况，及时向上级汇报。5、节约用水用电、爱护各类清卫工具，降低损耗。6、及时与上级沟通，提出合理化建议。7、完成上级交办的其它工作任务。

**【二】后厨管理方案**

2.1食品存储与前期处理方案

（1）贮存环境。a仓库环境要求通风、干燥、明亮、清洁、通畅。 b仓库区严禁烟火，配置适量的消防器材。 c仓库应有防鼠、防潮、防霉变措施。

（2）存放与保管。a能上架的物品最好上架贮存，一般应上轻下重，以保持货架稳固。b不能上架的物品，按规定的区域堆放。c货架分区、分类排放整齐。d外观相似的产品避免相邻摆放，摆放要便于清点和搬运。e仓库堆放的物品，其堆放高度以不损伤物品、不使货架变形为宜。f贮存品应分类别、入库日期进行必要的隔离和标识，以便先进先出。g易损物品、危险物品设专区摆放并给予醒目标识。危险化学品要严格管理，专区存放。h有贮存期要求的物品，须有必要标识，并坚持先进先出的原则。i按物品的分类建立台账。账、卡、物应一致。j仓库仓管员应经常查看库存物品，并做好产品的定期盘点工作。盘点或日常检查中发现物品有异常时（如超过贮存期限或变质），应予隔离、标识、评审处置。

（3）物资进出时，仓库应填写好仓库台账。

（4）仓库外的其他部门也有责任对所属区域内的物品采取适当的保护措施，包括隔离、分类存放、维护等，使产品不变质、损坏、丢失或错

2.2工具、餐具管理方案

（1）烹调设备、工具和餐具的管理

这类设备的清洁卫生要求主要是控制[不良气味](http://www.so.com/s?q=%E4%B8%8D%E8%89%AF%E6%B0%94%E5%91%B3&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)的产生。这类设备洗刷不净，在烹制食物时能产生[油烟](http://www.so.com/s?q=%E6%B2%B9%E7%83%9F&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)和不良气味，是[油锅](http://www.so.com/s?q=%E6%B2%B9%E9%94%85&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)、烤箱、烤炉等，如不注意清理[油垢](http://www.so.com/s?q=%E6%B2%B9%E5%9E%A2&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)和[残渣](http://www.so.com/s?q=%E6%AE%8B%E6%B8%A3&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)，[厨房](http://www.so.com/s?q=%E5%8E%A8%E6%88%BF&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)内往往会油烟弥漫。油垢和食物残渣往往烹调，并会缩短设备的寿命。
 （2）[冷藏设备](http://www.so.com/s?q=%E5%86%B7%E8%97%8F%E8%AE%BE%E5%A4%87&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)的卫生管理。a[冰箱](http://www.so.com/s?q=%E5%86%B0%E7%AE%B1&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)。冰箱应照内部贮藏位置绘图，标明食物的位置与购入；冰箱应尽量少开，每开应将所需物一起取出，冰箱耗电及故障率；冰箱应每周清理；食物应用塑料袋[包装](http://www.so.com/s?q=%E5%8C%85%E8%A3%85&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)或加盖冷藏，以防止其水分蒸发；冰箱非存物箱，食物要冷却加盖才能放进冰箱，且要留有空间使冷气流通；放入及取出[饮料](http://www.so.com/s?q=%E9%A5%AE%E6%96%99&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)时，倾倒在冰箱内，以免使冰箱不良的[气味](http://www.so.com/s?q=%E6%B0%94%E5%91%B3&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)。有些酸性饮料如[柠檬汁](http://www.so.com/s?q=%E6%9F%A0%E6%AA%AC%E6%B1%81&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)还易使金属受到侵蚀。冰箱内最好置入冰箱[脱臭](http://www.so.com/s?q=%E8%84%B1%E8%87%AD&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)器，消除冰箱内特殊[食品](http://www.so.com/s?q=%E9%A3%9F%E5%93%81&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)的气味，净化箱内[空气](http://www.so.com/s?q=%E7%A9%BA%E6%B0%94&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)。b[冷冻柜](http://www.so.com/s?q=%E5%86%B7%E5%86%BB%E6%9F%9C&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)。冷冻柜不可在太阳下直晒；冷冻柜内温度应在 -18℃ ；食品应分小量包装后放入。
 （3）清洁[消毒设备](http://www.so.com/s?q=%E6%B6%88%E6%AF%92%E8%AE%BE%E5%A4%87&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)的卫生管理

[洗碗机](http://www.so.com/s?q=%E6%B4%97%E7%A2%97%E6%9C%BA&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)、洗杯机、洗涤池皆属此类。机器、设备清洁卫生的性显而易见，但这在诸多企业里却常常被，不少人只要在洗涤时使用清洁剂和[消毒剂](http://www.so.com/s?q=%E6%B6%88%E6%AF%92%E5%89%82&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)，设备也就清洁卫生。其实，设备在使用以后沾上[污物](http://www.so.com/s?q=%E6%B1%A1%E7%89%A9&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)和食物残渣，正是[微生物](http://www.so.com/s?q=%E5%BE%AE%E7%94%9F%E7%89%A9&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)生长繁殖的最佳[场所](http://www.so.com/s?q=%E5%9C%BA%E6%89%80&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)。[洗涤机械](http://www.so.com/s?q=%E6%B4%97%E6%B6%A4%E6%9C%BA%E6%A2%B0&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)和设备清洁卫生，才能被洗涤的[食具](http://www.so.com/s?q=%E9%A3%9F%E5%85%B7&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)的清洁卫生。
 （4）储藏和[输送设备](http://www.so.com/s?q=%E8%BE%93%E9%80%81%E8%AE%BE%E5%A4%87&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)的卫生管理 。a[橱柜](http://www.so.com/s?q=%E6%A9%B1%E6%9F%9C&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)、[架子](http://www.so.com/s?q=%E6%9E%B6%E5%AD%90&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)、推车等不与食物直接接触，但却与餐盆、碗碟等食具直接接触，如不经常卫生消毒，则会间接地引起食物中毒和[传染疾病](http://www.so.com/s?q=%E4%BC%A0%E6%9F%93%E7%96%BE%E7%97%85&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)，也应予。b[餐饮](http://www.so.com/s?q=%E9%A4%90%E9%A5%AE&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)设备和[餐具](http://www.so.com/s?q=%E9%A4%90%E5%85%B7&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)既要清洁又要卫生，二者不可缺一。表面的脏物[污垢](http://www.so.com/s?q=%E6%B1%A1%E5%9E%A2&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)容易去除，汁、[果酱](http://www.so.com/s?q=%E6%9E%9C%E9%85%B1&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)、[残酒](http://www.so.com/s?q=%E6%AE%8B%E9%85%92&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)、[汤水](http://www.so.com/s?q=%E6%B1%A4%E6%B0%B4&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)等，设备和餐具的清洁、卫生可以。倘若脏物过于粘结，如油脂、[牛奶](http://www.so.com/s?q=%E7%89%9B%E5%A5%B6&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)、[鸡蛋](http://www.so.com/s?q=%E9%B8%A1%E8%9B%8B&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)等，则先将脏物洗去，然后再卫生消毒。c设备的清洁卫生工作[操作规程](http://www.so.com/s?q=%E6%93%8D%E4%BD%9C%E8%A7%84%E7%A8%8B&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)，设备有不同的[特点](http://www.so.com/s?q=%E7%89%B9%E7%82%B9&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)，[管理者](http://www.so.com/s?q=%E7%AE%A1%E7%90%86%E8%80%85&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)在制订操作规程时应考虑几个：设备种类；清理；拆卸、洗刷、安装；安装注意；洗刷、冲洗、消毒用的清洁剂和消毒剂的[性质](http://www.so.com/s?q=%E6%80%A7%E8%B4%A8&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)、和水温。
d[餐厅](http://www.so.com/s?q=%E9%85%92%E5%BA%97&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)采用餐具煮沸消毒、[蒸汽](http://www.so.com/s?q=%E8%92%B8%E6%B1%BD&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)消毒、[漂白粉](http://www.so.com/s?q=%E6%BC%82%E7%99%BD%E7%B2%89&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)溶液消毒、新洁尔灭溶液消毒等方法。使用何种消毒方法，餐具经消毒后，应搁置在干净的架子上自然干燥，用抹布揩擦，以免重新污染。e[管理人员](http://www.so.com/s?q=%E7%AE%A1%E7%90%86%E4%BA%BA%E5%91%98&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)，设备和餐具的卫生程度取决于管理者对[员工](http://www.so.com/s?q=%E5%91%98%E5%B7%A5&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)的要求员工的工作。制定设备卫生[计划](http://www.so.com/s?q=%E8%AE%A1%E5%88%92&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)和设备洗涤操作规程并[教育培训](http://www.so.com/s?q=%E6%95%99%E8%82%B2%E5%9F%B9%E8%AE%AD&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)员工，是设备、餐具卫生的关键。

2.3管理制度规范

2.3.1厨房的基本管理制度

(1)按时上下班,不旷工,不迟到,不早退.

(2)工作服要干净,穿戴要整齐.

(3)上岗后不得在厨房接待朋友及大声喧哗.

(4)厨房不得存放私人物品及乱吃东西.

(5)设备,设施由各主管负责定期检修保养.

(6)采购要有计划,验收人员要认真负责.

(7)注意节约,减少费用及能源控制.

(8)各卫生区域保持地面干净,无积水,墙面无油渍.

(9)开档要有序,当天工作必须当日完成,收档要仔细干净.

(10)做好各项规章记录.

(11)生熟分离,防止交叉感染.

(12)不准将厨房用品私自带出个人使用.

(13)下岗后不准着便装进入厨房.

(14)服从领导安排及完成随机性任务.

2.3.2菜肴出品管理制度

(1)大厨应该按技术特长分配自己烹制的菜品,每一种菜品均粘贴烹制该菜品厨师的号码,实行菜品大厨负责制.

(2)不合格菜品所造成的损失,由各大厨自己承担,由厨师长填写不合格菜品登记表,并按日常考核减扣责任厨师相应的分值.

(3)大厨工作量按月进行出品菜品数量统计,出品的数量与奖金分配挂钩.

2.3.3厨师长工作考核制度

(1)厨师长每天要对本厨房的员工分别在上,下午进行两次点名,月底要对每个员工的出勤天数及出勤情况进行汇总.

(2)厨师长应该按日常工作考核标准,要对属下员工按规定的项目逐个进行考核记录,每周小结,月底总汇.

(3)日常工作考核的标准内容主要分为仪容仪表,工作质量,工作态度,卫生质量等四个方面.

(4)厨师长按月对每个月工的考核记录进行月底汇总,并折合成相应的分值进行累计,以作为本月奖金分配的依据.

2.3.4厨房违规处罚管理制度

1.一类事故

(1)菜品有腐烂变质的现象,被退回.

(2)菜品烹制有严重的质量问题,被退回.

(3)员工偷吃偷拿厨房的食品,原料.

(4)对所负责的冰柜,储存室管理不善,致使原料腐烂变质,造成严重损失.

(5)故意损坏公物与厨房设备.

(6)与同事吵架,打架斗殴.

(7)工作时间内无故脱岗10分钟以上.

(8)在工作区域内吸烟或乱扔烟头.

2.二类事故

(1)上班时不穿工服

(2)值班人员不按规定填写<值班日志>

(3)因菜肴出品太慢,引起宾客投诉.

(4)对同事粗言秽语,随地吐痰,乱扔纸屑,杂物等,破坏公共卫生.

(5)不配合领导工作,有欺骗,隐瞒行为.

(6)无故脱岗10分钟以内.

(7)不爱惜公共财产,违规操作,造成物品浪费.

(8)工作失误,造成成本超标或浪费.

(9)工作时间在工作区域内抽烟,饮酒.  (10)不按规定的工作程序进行班前准备.

(11)不服从工作分配,未及时完成上级安排的工作任务.

(12)无故拒绝质检人员的检查,质检检查发现的问题经指明后,整改不及时或整改不彻底.

(13)不按规定传递单据造成延误,影响工作正常运行.

(14)不按规定开关灯,气,电等.

对于一个月之内出现上述事故之一者,一律进行罚款处理,由当值管理人员开出罚单,经当事人签字后将罚单送达财务部,月底从该员工的工资中一次性扣除,一类事故一次罚款20元,二类事故一次罚款10元.对于一个月之内没有任何事故记录的员工,要给予一定的奖励.

2.3.5厨房卫生管理制度

(1)厨房应远离其他任何肮脏的东西

(2)厨房应设有良好的供水系统与排水系统.

(3)地面、天花板、墙壁门窗要坚固美观，孔洞缝隙填实密封，并保持整洁，防止蟑螂老鼠隐身躲藏或出入。

（4）在适当的为止安装直抽油烟机，抽油烟机定期清理，若排除的油污适当处理，切勿直接喷泄干扰邻居

（5）工作厨台及橱柜以铝制或不锈钢材质为佳

（6）应特别注意对厨房内一些死角的清扫，避免面包屑、碎肉、菜屑等遗留腐烂

（7）时无意不过在工作台上操作，并将生、熟食物分开处理。刀和板工具及抹布等必须保持清洁

（8）保证食物的新鲜、清洁、卫生，并与清洗后分类以塑料袋包紧，或装在有盖容器内，分别储放于冰箱或冷冻室内，鱼、肉类取用处理要迅速，以免反复解冻而影响鲜度，要确实做到不要将食物暴露在常温中太久

（9）调味品应以适当的容器装盛使用后随即盖好

（10）员工在工作期间应穿戴整洁的工作衣帽，工作时避免让手接触或沾染食物与食器，尽量利用夹子、勺子等工具取用

（11）在进行厨房作业时，工作人员不得在食物或食器的附近吸烟、咳嗽、打喷嚏

（12）在对厨房进行清扫后，清扫用具应集中处置，杀菌和洗涤剂不得与杀虫剂等放在一起，有毒的物质要标明，放在固定场所，及指定专人管理

（13）任何人不得在厨房内躺卧或住宿，不许随便悬挂衣服及放置鞋、乱放杂物等

2.4人员配备

餐厅人员的配置根据学校餐厅情况如就餐人数、场所及设备等不同而有所增减，但各项功能及服务均保持优质不变。

**【三】餐厅管理方案**

3.1窗口布局合理、环境布置优美、宣传标示醒目

根据就餐人数和时间开放窗口，保证就餐人员都能在规定时间就餐完毕。餐厅内墙壁上请专业人员进行涂鸦，使就餐人员在就餐的同时能有好的心情，餐厅顶部用绿色塑料叶子进行装饰，并在桌椅上配备统一的纸巾盒子、调料瓶，并在餐厅墙面配有醒目的宣传标语，例如：1、种下一种个性，收获一种命运。2、节约用水一点一滴，珍惜粮食一颗一粒。3、求实创新，与时俱进。 4、爱护公共设施，尽你我应有责任。5、勤俭节约是中华民族的传统美德。6、相互礼让，自觉排队。7、为者常成，行者常至。8、树百年报国志，做世纪栋梁才。9、滴水凑成河，粒米凑成箩。10、一粒粮食一粒汗。11、一粥一粒，当思来之不易；半丝半缕，恒念物力维难。 用来提醒和激励师生节约粮食，以身作则。餐厅配备7个服务人员，负责日常卫生管理，保证餐厅卫生，桌椅整齐；餐厅餐具由专人管理，负责餐具的清洁卫生、消毒、保存。

**【四】饮食质量保证方案**

4.1菜单种类。餐厅配菜菜单不少于8种。每周内每天菜单品种不重样。套餐菜单内容丰富，冷，热菜分类搭配合理，点心汤类安排适当，各种菜点营养平衡。食品花样品种齐全、能满足不同人群的饮食需求，确保学生吃饱、吃好、吃健康

4.2菜单设计。各餐厅菜单由专业技术人员统筹安排，精心设计。外观精美，图案鲜明。各种菜单设计做到美观，大方，典雅，舒适，有艺术特色和纪念意义。

4.3语言文字。菜单，菜品分类顺序编排合理，排列美观，文字简洁清楚，印刷或书写美观大方。各种菜点配有菜品名称，主要原料，烹制方法和产品特点的简单外文，便于师生选择。无涂改，污迹，油迹清洁卫生。   4.4花样品种。菜单花色品种安排合理。冷菜，热菜，汤类齐全。零点菜单花色品种不少于20种，套餐菜单不少与5-10种。

4.5餐桌摆放。各类菜点疏密排列得当，热菜，汤菜加盖。餐桌上每个坐位餐具选择适当，数量较少，摆放整齐，美观，烟缸，牙签，五味架等齐全。

**【五】卫生保障方案**

5.1食品卫生制度

5.1.1本单位法定代表人或负责人是食品卫生安全的第一责任人，对食品卫生安全负全面责任。主管厨房负责人及厨师长，对食品卫生负全面管理责任。食品卫生管理制度的范本。并承担卫生管理职能。 (1)组织从业人员进行卫生法律法规和卫生知识培训。 (2)制订食品卫生管理制度及岗位责任制度，并对执行情况进行督促检查。 (3)检查食品生产经营过程的卫生状况并记录，对检查中发现的不符合卫生要求的行为及时制止并提出处理意见。 (4)对食品卫生检验工作进行管理。 (5)组织从业人员进行健康检查，督促患有有碍食品卫生疾病和病症的人员调离相关岗位。 (6)接受和配合卫生监督机构对本单位的食品卫生进行监督检查，并如实提供有关情况。食品卫生管理制度的范本。

5.2从业人员卫生制度

从业人员健康检查制度 （1） 食品从业人员应按<食品卫生法>规定，每年进行一次健康检查，如遇特殊情况还应接受临时检查。 （2）新参加工作或临时参加工作的人员应经健康检查，取得健康合格证明后方可参加工作。（3）凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病、活动性肺结核、化脓性或者 渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。 （4）从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生的应立即脱离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后凭有效的医院证明方可重新上岗。 （5）从业人员应按<食品卫生法>有关规定，每年接受食品卫生法律法规及相关卫生知识的培训学习，经考核合格后方可上岗。（6）新进从业人员以及临时工应做到培训后上岗，培训情况应记录在案。（7） 应定期组织从业人员学习食品卫生法律法规及相关卫生知识，使从业人员了解熟悉有关应知应会内容，每次学习要有学习记录。 （8）应建立从业人员学习培训、考核档案。

5.3卫生检查制度（1）按各工作岗位的职责和卫生要求，开展卫生检查工作。 （2） 由负责人会同有关人员对食品生产加工、经营等各个环节进行卫生检查工作。（3）每次检查均应将发现问题与当事人确认，并做好卫生检查记录。（4）应针对检查中发现的问题，提出改进及处理意见，对不符合卫生要求的行为应及时制止。（5） 健全卫生管理奖惩制度，每次检查结果均应纳入单位工作考核。（6） 应建立卫生管理档案备查。

（7）学校成立监管小组分季度对餐饮服务公司卫生及人员进行考核

**【六】安全保障方案**

6.1食品安全保障方案

1. 严查学校餐厅是否建立食品安全责任制。认真核查学校是否将餐厅食品安全工作纳入学校日常管理中，对餐厅是否有管理方面的规定和要求。（2）对设施设备不具备、食品安全管理制度不健全、食品安全管理人员配置不到位、不具备相应条件的学校餐厅，责令其及时办理。  （3）严查环境卫生是否整洁。认真核查学校餐厅环境是否定期清洁和保持良好；是否具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施；是否具有足够的通风和排烟装置。（4）严查从业人员健康证明是否有效。认真核查是否具有从业人员健康管理制度和措施；从业人员是否具有健康合格证明；健康证明是否在有效期；是否建立从业人员健康档案。（5）认真核查学校餐厅采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否验收，是否具有进货台账，库存食品是否在保质期内，原料贮存是否符合管理要求。重点检查食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否存在国家禁止使用或来源不明的情况，严查食用油脂、散装食品、食用盐的进货渠道和索证索票情况。（6）严查清洗消毒是否到位。认真核查学校餐厅是否配备有效消毒设施；消毒池是否与其他水池混用，消毒人员是否掌握基本知识；餐饮具消毒是否符合相关要求。（7）严查管理制度是否落实。严查是否按规定留样，是否具有留样设备，留样设备是否正常运转。

6.2人员、设备、环境安全保障方案

（1）学校餐厅负责人按照本方案要求进行自查，从学校食品安全管理、餐饮服务许可证、环境卫生、健康证明、管理制度、清洗消毒等七个方面进行自查，深入查找存在的突出问题和薄弱环节，并认真进行整改。  （2）药检站人员对学校餐厅进行检查和指导，监督整改突出问题，落实整改措施。对各学校餐厅整改措施落实情况进行复查，对整治工作进展进行评估，注重实效。 （3）学校负责人把集中整治与日常监管、餐厅自律与强化监管、全面推进与重点突破有机结合，将宣传教育贯穿始终，完善制度贯穿始终，落实责任贯穿始终，检查指导贯穿始终，确保学校餐厅食品安全整治扎实推进。要结合校园安全综合治理要求，积极推动学校加大对餐厅食品安全工作的投入，提升各项软硬件水平，坚持标本兼治、着力治本，确保整治取得实效。（4）深入开展教育培训。组织学习《食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务许可管理办法》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》以及学校餐厅食品安全管理制度，不断提高食品安全责任意识和法治意识，督促学校切实承担餐饮服务第一责任人责任，建立健全各项管理制度，确保各项工作不留盲点、不留死角。（5）认真开展全面排查。学校制定食品安全事故应急预案，开展应急演练，畅通信息渠道，提高防控水平及应对能力，增强食品安全意识，及时堵塞管理漏洞，实现学校餐厅的规范化管理

**【七】应急响应方案**

7.1停水、停电、停气应急响应方案

如在事先获知停水的情况下，我们可以成分蓄水，修改菜单尽量使用用水量少得菜。如在不知情的情况下停水、停电，我公司将安排1台送水车及大型快炒煤气灶随时等候待用。

7.2火灾、自然灾害应急响应方案

（1）目的和依据。为了在发生突发事件的时候能够及时、有效的组织救援，把损失减少到最小，根据《中华人民共和国突发事件应对法》和公司要求，结合餐厅实际情况，拟定本预案。（2）适用范围。本预案适用于餐厅厨房、食品库房。（3）基本情况 。职工餐厅分为餐厅、厨房。 　　（4）火灾的发现。火灾的发生一般会出现：烟、味、光等现象，任何人在餐厅区域内发现火情后，都应迅速做到以下事项：a迅速判明起火位置，起火性质（电器、油火、物品）火势情况，报告餐厅管理员；b迅速利用附近的灭火器材灭火，阻止火势蔓延；c当部分起火发展到整体着火后，根据现场最高指挥员的指令，拨消防火警专用电话119通知消防队支援灭火；d报告火情时应报明火警具体位置，火势情况和自己的身份，报告词应迅速、准确、清楚。(5)消防灭火方法和注意事项。a先救人，后灭火的原则。b“火警就是命令”，餐厅员工无论在任何场所发现火情，都应勇敢迅速地使用附近的消防器材或灭火物品扑灭火灾，决不能临阵脱逃； 　　c指挥小组的成员既是灭火责任人，又是现场指挥员，应迅速组织员工扑灭火灾，将火灾控制在起火阶段；d消防灭火时，首先应关闭排风机、鼓风机、餐厅空调开关，切断火源，根据火势情况切断电源，关闭防火门，防止火势蔓延；e正确使用消防器材，迅速有效地扑灭火灾，一般火灾采用灭火器喷射灭火，较大火灾应用高压水龙喷射灭火，但要切记，厨房油锅着火或电器着火，严禁用水灭火，以免油锅溢出散布火苗扩大火灾面积或损坏电器；f职工必须懂得“三懂三会”。三懂（懂得哪些是生产操作中的不安全火险隐患、懂得火灾预防措施、懂得扑救初起之火的方法）。三会（会报警，会使用各种消防器材、会扑救初起之火）。 (6)疏散方法和注意事项。a疏散时机：现场火势较大，无法控制，可能危及到人员安全，应组织人员疏散。b疏散方式：火势较大无法控制，可能危及到全体人员的安全，应组织全体人员疏散。c疏散指令的发出：疏散指令的发出由中心经理或现场最高领导者根据火情发展情况决定发出，任何人不得随意发出疏散指令或疏散警报信号。d发布疏散指令的方法：由值班人员通知疏散小组的人员，疏散人员用口头通知用餐师生撤离餐厅。e餐厅的疏散：餐厅管理员负责人员疏散的总协调；工作人员负责组织餐厅人员疏散； 　　f物资的疏散：保管员负责利用最近的疏散门把重要物资搬离火灾现场。g要掌握好疏散时机和疏散方式，过早疏散易造成影响，过迟疏散可能造成损失；h疏散必须统一指挥，统一组织，有秩序地进行，防止混乱，疏散指令的发出必须由总指挥或现场最高领导决定发出，任何人不得随意发出疏散指令，餐厅服务人员接到疏散指令后，应迅速组织不得迟疑，以免造成损失；i疏散时必须严格按照疏散程序进行，保持安静，避免惊忧周围不该疏散的人员，以免造成影响，并且要先保证职工、后餐厅工作人员； j疏散时必须严格按照疏散方案组织实施，防止遗漏，应确保顾客生命财产安全；k疏散后，应关闭所有的门窗和防火门，关闭所有电源灯光、电器设备，熄灭所有的炉火和烟头。l事件发生隔天，与学生的沟通没有进展时，该餐厅暂停正常的大量供餐，但不许停业，应做好员工的思想工作，并加强与学校各餐厅的联系，团结协作，随时准备恢复正常供餐。(7)核实上报。根据事故发展情况核实清楚由行政部餐厅主管向行政部分管领导汇报。行政部分管领导接报后，根据情况决策，布置各有关部门，有关单位进行抢救，根据《广东省安全生产监督管理规定》和抢救需要向公司领导汇报，必要时赶往现场或以其它适当方式领导抢救工作。（8）抢救结束后的处置。a事发12小时内写出事故书面报告，及时将事发经过、原因分析、处理结果及整改措施形成正式报告，报上级主管部门。b保护好现场以便调查火灾原因。c对冷藏、冷冻食品经防疫部门检验后方可食用。d事故处理完毕后，由行政部餐厅负责人总结应急抢救工作的经验教训，同时提出改进意见，完善预案。(9)附件。为做好学生餐厅消防安全工作，建立健全有效的消防安全防范应急机制，防止火灾事故的发生，贯彻落实“预防为主，防消结合”的消防工作方针，明确“谁主管、谁负责”的原则，提高自防自救能力，并及时开展有效的扑救和救助工作，最大限度的减少火灾事故所造成的损失和影响，特制订本预案。

7.3流行性疾病等突发事件应急响应方案

 为科学、有效地应对学校突发传染病，最大限度地降低其危害，确保师生身体健康、生命安全，保证学校正常的教育教学秩序，促进教育发展和社会稳定，根据《中华人民共和国传染病防治法》、《学校卫生工作条例》和《突发公共卫生事件应急预案》等文件精神，结合学校实际，特制定本预案。（1）贯彻落实防治传染病的有关法律、法规，本着“科学预防、依法管理、分级负责、快速反应”的工作原则，全面落实“早发现、早报告、早隔离、早治疗”的工作要求，周密计划，精心安排，实现对传染病的可持续控制。（2）学校突发传染病防治是指在学校师生员工中发生的群体性传染病防治，如肺结核、肝炎、脑膜炎、流感、水痘、腮腺炎、红眼病等防治。（3）组织传染病防治领导小组工作人员定期（每月1次）深入到学校教室、餐厅，检查餐厅卫生、环境卫生。定期对校内饮食、饮水、服务行业从业人员进行健康检查，及时发现病原携带者，保护易感人群。（4）健全和执行消毒管理制度，对室内空气、餐（饮）具和其他学生活动的场所及接触的物品定期进行消毒。指导安排合理的生活制度，预防接种和传染病管理应搞好基础免疫，预防传染病的发生，对传染病学生及时给予相应的处理。（5）突发传染病后，立即启动学校突发传染病防治工作领导小组工作机制，开展具体施救和各项善后处理工作，发布应急救援命令，组织指挥救援队伍，及时向上级和有关单位通报事故情况，必要时向有关单位请求救援；配合卫生防疫部门开展事故调查工作，认真调查取证，写出书面材料。

7.4食物中毒应急预案

（1）日常防范。a餐厅所有工作人员需熟悉安全生产应急预案，并严格执行各项餐厅操作规范，不得加工制作冷荤凉菜，或违规加工制作豆角扁豆类，杜绝出品未熟透的菜品。在加工时发现食品外观及味道异常或有变质可疑时，经确认后，应立即撤收处理该批全部食品。b当餐每个菜品存留一小份样本吗，放置专用冰箱48小时，以防万一可查明事故原因及责任承担方。（2）紧急处理。发生疑似食物中毒事件时，应立即停止食品加工、供应活动，保留造成食物中毒或导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场。同时将不适者送往最近医院，积极配合相关部门调查取证。（3）监理责任追究制度。对玩忽职守、疏于管理，造成食物中毒或其它食源性疾患的责任人，给予通报批评及罚款处理。

**【八】服务承诺**

我公司承诺：(1)从业人员定期健康检查并且建立健康档案（2）设置专职食品安全专业人员、食品安全管理人员（3）提供舒适就餐环境（4）定期对员工进行专业技术、安全、卫生等方面的培训。

 投 标 人（公章）：鄢陵县花蕾餐饮管理服务有限公司

 投标人法定代表人或授权代表： （签字或盖章）

 日 期：(2019年09月06日)