

附件 1 —— 职工食堂满意度评分表

年 月 日

各位员工：您好！为了完善医院食堂管理，持续提高服务质量，让员工更加精神饱满地做好工作，特发放此表，希望大家从实际出发，积极配合，认真、详实的填写，谢谢配合！

评分项目	对下述问题，请在框内打“√”	满意	较满意	一般	不好	很差	对应问题简述
	对应每一项的分数：	5 分	4 分	3 分	2 分	1 分	
卫生状况	工作人员个人卫生	☐	☐	☐	☐	☐	
	饭菜卫生	☐	☐	☐	☐	☐	
	餐具卫生	☐	☐	☐	☐	☐	
	食堂卫生	☐	☐	☐	☐	☐	
饭菜质量	早餐样式	☐	☐	☐	☐	☐	
	饭菜品种、荤素搭配	☐	☐	☐	☐	☐	
	饭菜口味	☐	☐	☐	☐	☐	
	饭菜新鲜程度	☐	☐	☐	☐	☐	
	饭菜有无异物出现	☐	☐	☐	☐	☐	
服务态度	服务态度	☐	☐	☐	☐	☐	
	饭菜份量是否充足，无浪费	☐	☐	☐	☐	☐	
	打饭是否一视同仁	☐	☐	☐	☐	☐	
	打饭速度、责任心	☐	☐	☐	☐	☐	
	饭菜是否供应充足	☐	☐	☐	☐	☐	
	洗碗清洁品供应情况	☐	☐	☐	☐	☐	
	是否接受群众意见和建议	☐	☐	☐	☐	☐	
	周末饭菜供应整体情况	☐	☐	☐	☐	☐	
饭菜价格	工作餐价格	☐	☐	☐	☐	☐	
	小炒价格	☐	☐	☐	☐	☐	
食堂管理	食堂综合管理	☐	☐	☐	☐	☐	
总得分							
除此之外，您还有什么意见和建议：							

附件 2 --- 食堂运行考核标准

一、违反以下标准每次扣 50 元人民币

- 1、未戴口罩、衣服、帽子
- 2、运送过程没有做好菜品防护
- 3、挡鼠板未按装
- 4、灭蝇灯未开
- 5、排风系统未开
- 6、菜品不准随地摆放
- 7、紫外线灯坏没有及时更换
- 8、紫外线灯没有消毒及记录
- 9、厨房房间、灶台、排风机等设备和空间未每日清洗
- 10、工作人员留长指甲
- 11、冰箱结霜过厚
- 12、冰箱未按要求存放食品
- 13、防四害设施和设备未备齐全或没有正常使用
- 14、各种食品加工用具、设备如：面板、面案、容器、绞肉机、馒头机、豆浆机、和面机、面条机等，用后未及时清洗干净，定期消毒。各种用品如盖布、笼布、抹布等未洗净、晒干备用。
- 15、端菜时手指不得接触食品，分菜工具不接触客人餐具。
- 16、二次更衣间不得有杂物

二、违反以下标准每次扣 100 元人民币

- 17、菜里出现异物（如蟑螂、苍蝇等）
- 18、碗筷、汤勺、托盘、盛菜盘（包括食堂和送餐用）、打菜工具、菜板、切刀等按规定消毒登记并定点保存
- 19、硬件、设备没有及时维修
- 20、没有健康证上岗
- 21、在食品处理区内吸烟、饮食或从事其它可能污染食品的行为
- 22、食品采购索证索票、进货查验记录不完整
- 23、食品仓库存方个人生活用品
- 24、散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。
- 25、食品留样、食品留样冰箱为专用设备，严禁存放与留样食品无关的物品。
- 26、没有分开职工用和对外营业用餐具

三、违反以下标准每次扣 500 元人民币，并由食堂承包人承担法律后果

27、使用变质食品

28、使用过期物品

29、没有健康证上岗

30、食品仓库存放有毒、有害物品。