

一、餐饮服务标准

1、菜品：早、中餐品类按招标人要求配齐，成交供应商负责采购，荤素搭配合理，采购人负责监督。

2、定期制定食谱，做到营养、美味，食谱一周内不重复。

3、严把食品的验收、储藏、加工工序，符合《食品卫生法》标准，确保食品安全。

4、搞好餐厅内部卫生。餐具干净整洁，调料器具内外无污渍，餐厅桌椅、地面光洁明亮。

5、加强食堂的设备设施管理，严格操作规程，确保运行安全。

6、精心组织，保证菜品质量，避免物料浪费、降低能耗排放，有效控制加工成本。

7、接受业主民意测评，根据所提出意见和建议做出调整与改进。

8、完成业主交办的其他工作。