

食堂后勤保障服务方案

一、服务目标

1. 为员工提供安全、健康、营养的餐饮服务，确保食品安全零事故。
2. 优化食堂运营效率，提升就餐体验，打造智慧化、标准化食堂。
3. 符合政府采购的节能环保要求，实现绿色餐饮管理。

二、服务内容与标准

1. 餐饮供应管理

项目	服务内容	标准
食材采购	定点采购，供应商需具备食品安全资质，每日食材留样 48 小时	100%可溯源，符合《食品安全法》
菜单设计	每周制定营养菜单（低油低盐，提供特殊需求餐（清真、素食、低糖等）	菜品每周不重复，荤素比例 3:7
烹饪加工	明厨亮灶，全程监控，禁用添加剂，控制油温 $\leq 180^{\circ}\text{C}$	中心温度 $\geq 75^{\circ}\text{C}$ ，生熟分离 100%
餐厨垃圾	干湿分类收集，对接政府指定回收单位	垃圾日产日清，废弃油脂 100%备案

2. 食堂运营服务

智慧食堂系统：

刷脸支付、线上订餐（对接政采云 APP）。

实时显示菜品热量及营养成分。

环境维护：

餐后 30 分钟内完成餐桌清理、地面消毒。

每周一次空调滤网清洗（结合通风管道方案）。

应急管理：

食物中毒预案：2 小时内启动追溯，封存同批次食材。

三、特色措施

1. 绿色食堂

使用可降解餐盒，节能灶具（热效率 $\geq 65\%$ ）。

每月 1 次“光盘行动”奖励计划。

2. 健康管理

聘请营养师季度驻场指导，三高人群定制餐。

3. 数据对接

将采购、库存、能耗数据接入政采云平台，实现：

食材价格波动预警

人均餐厨垃圾量统计

四、人员配置

岗位	职责	要求
厨师长	菜单审核、食品安全监督	持健康证+营养师资格证
保洁组	餐区消毒、垃圾分类	每日晨检（体温、手部卫生）
配送员	会议室送餐服务	保密培训，无接触配送

五、报价模式

1. 供餐服务费：

自助餐模式：25-35 元/人/天（两荤两素+水果）。

2. 托管服务费：

场地+设备全托管：8-12 万元/年（不含人员工资）。

3. 政府优惠：

年度合同赠送食品安全责任险。

六、服务承诺

食品安全：投保餐饮责任险。

投诉响应：就餐问题 30 分钟现场处理。

节能达标：同比节水 10%、节电 15%。