**中国药科大学后勤服务集团总公司食堂风味窗口合作经营准入办法**

为进一步做好学校饮食服务工作，为广大师生员工提供丰富的菜肴品种、突出风味特色，为能积极配合学校后勤管理，做好安全卫生工作，特制订《中国药科大学后勤服务集团总公司风味窗口合作经营准入办法》：

**一、招租单位：** 中国药科大学后勤服务集团总公司，以下简称“甲方”。

合作单位： 风味窗口合作经营方，以下简称“乙方”。
 **二、招租方式 ：**公开招租、合作经营

 **三、合作经营说明事项**

1、乙方应清楚学校食堂的服务性、公益性、安全性和微利性，接受学校对食堂生产经营进行全过程的监督和管理。

2、在合作经营过程中，若乙方发生责任事故或安全问题，学校将立即启动应急措施，督促乙方限期整改；发生严重问题的，根据情节轻重追究乙方的责任；有违法行为的，报请司法机关处理。

3、甲方授权所属饮食服务中心对乙方进行日常管理，乙方需遵循甲方《日常管理细则》（附件一）。

4、中标者应严格执行《江苏省餐饮服务食品安全监督大中型餐饮及食堂动态等级评定表

》（附件二），积极创建江苏省高校文明食堂，并参加行业协会活动。

 **四、合作经营准入管理**

乙方应当具备下列条件：

1、应有 3 年以上餐饮经营和管理服务的经验，（有高校餐饮经验的优先），无经营管理不良记录，在食堂经营过程中未发生任何食品安全事故。

2.、严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等国家有关法律法规，遵守学校、后勤集团以及 饮食服务中心的规章制度，签订《餐饮服务单位诚信经营承诺书》（附件三）。

3、配有专职管理人员以及根据各级岗位需要合理配备相关从业人员， 并具有资格（上岗）证书和健康证明。

 4、现场主要管理人员具备在餐饮行业经营管理三年以上的经历，熟悉高校饮食工作规律和特点。

 **五、食堂风味窗口基本情况说明**

1、中国药科大学江宁校区和玄武门校区就餐人数 约15000 余人，饮食服务中心承担全校师生餐饮保障工作。

2、本次共招租6个窗口，其中玄武门一楼2个窗口；江宁一食堂一楼3个窗口；江宁一食堂二楼1个窗口。
3、在合作期内，饮食服务中心提供工作间内所需设备设施（含炉灶、 冰箱、货架、水池、碗筷勺），交接后有明细的正式文本。

4、承包期限：每个窗口承包期为一年，自合作经营协议签订之日起生效。

**六、江宁校区的合作经营风味窗口费用及管理费的收取**

1、乙方只限经营一到二个风味窗口。

2、窗口收费分两种方案：

1）方案一：月营业额在8万以下，甲方按照乙方月营业额的 12%收取费用（含学校提成 6%，经营期间电费、水费、气费以及餐厅公用水、电、 空调费用等）；窗口租金每月6000元；餐厅卫生保洁费、餐具清洁消毒费、排污费按 500 元/月标 准收取；低值易耗费按 100 元/月收取。

2）方案二：月营业额在8万及以上，甲方按照乙方月营业额的21%收取费用（含学校提成 6%，经营期间电费、水费、气费以及餐厅公用水、电、 空调费用等）；餐厅卫生保洁费、餐具清洁消毒费、排污费按 500 元/月标 准收取；低值易耗费按 100 元/月收取。

 3、乙方需一次性缴纳履行经营协议的保证金人民币两万元整，风险抵押金人民币两万元整，共计四万元整。

 **七、经营要求**

1、乙方必须严格执行学校、后勤服务集团总公司以及饮食服务中心各项规章制度，服从饮食服务中心管理人员安排，严禁出现任何破坏校园秩序的行为。

2、乙方所需原材料全部由甲方统一供应，乙方不得私自进货，乙方向甲方支付原材料采购价格的3%作为管理费；乙方若是以公司独立法人形式与甲方合作，有自己的原料供应链，所有的原材料必须根据甲方要求提供台账，并交甲方备案。

3、乙方必须使用刷卡系统，甲方根据学生实际消费情况每月结算拨付给经营者（以刷卡系统的原始数据为准）。不得赊欠账款，不得发放各种形式的就餐券，不得采用现金、支付宝、微信转账以及任何网络转账方式交易。

4、乙方负责饮食安全卫生，签订合同时还须与饮食服务中心签订饮食安全卫生责任书（附件四）。甲方严格执行事故责任追究制度，如在经营期内发生食物中毒等重大责任事故，损害学生身体健康，影响甲方声誉，乙方必须承担由此造成的一切责任和经济损失，甲方有权无条件终止合同，并没收保证金和风险抵押金。

5、乙方需要与雇佣人员签订劳务合同，并在规定的时间内办理健康证明等相关证件，未办理健康证的员工不得上岗。

6、乙方需全天在岗对所经营的窗口进行管理，负责从业人员工作过程中的安全责任，并负责从业人员的卫生安全教育，每周至少召开一次卫生安全会议，做好记录接受甲方检查。乙方用电、用水等引发的生产事故，或意外伤亡事故与甲方无关，乙方应承担全部责任和经济补偿。

7、上岗期间：员工须统一穿戴饮食服务管理中心配发的工作服、工作帽，佩戴工号牌。未按规定着装者，按饮食服务中心《安全检查奖惩制度》（附件五）进行处罚。

8、乙方必须严格履行合同要求，不得在中标后任何时间转包他人经营；否则，甲方有权无条件终止合同，并没收乙方保证金。

9、经营期间乙方所产生的雇佣人员或勤工俭学学生工资、健康证办理等一切费用由乙方全额承担。乙方在员工招聘、工资发放、保险福利等方面必须符合相关法律、法规和甲方的具体规定。所聘人员必须上交身份证复印件、健康证，2寸免冠照片以及由当地派出所出具的无犯罪记录的证明，由甲方登记备案。乙方自行承担所用员工劳动合同的签订、债权债务、劳务纠纷的处理等相关经济责任和法律责任。

 10、在合作期内乙方不得变更房产结构，不得变换基本设施，若因经营服务需要欲对经营场所进行改造装修，增加设备，须书面报告 征得甲方批准后方可实施，并自行承担所有费用，合作期满后，自购设备由乙方自行处理。

11、乙方自行解决从业人员的食宿问题，甲方不提供住宿场所。

12、乙方严格执行甲方制定的营业时间，并遵守在节假日、学校大型活动等情况下甲方做出的临时性安排。

13、乙方在合作期结束或因其他原因终止合同后两日内必须全部搬离经营场所。

14、乙方所经营的品种及定价由甲方管理，经甲方审核批准后方可经营。单一品种的配料比例、给量标准需按甲方指定的统一标准执行。

15、食品添加剂必须严格按照《食品安全法》和《餐饮业食品卫生 管理办法》的规定使用。参照（附件六）。

16、乙方必须遵循甲方休息时间，有事请提前三天与甲方请假、审批。寒暑假由甲方统一通知放假时间以及开学时间，不得私自做主。 若违反此项规定，甲方有权警告及要求整改，不服从管理的终止合同，保证金不予返还。寒、暑假营业期间，甲方将给予减免3%的原料采购管理费。

 **八、注意事项**

 1、乙方经营产品达不到甲方规定的食品卫生安全及质量的要求， 甲方有权责令经营者停业整顿，整顿后仍达不到要求，甲方有权终止此合同，保证金不予返还。

2、乙方经营的产品造成进餐者食物中毒，或在经营过程中造成安全事故，甲方有权终止此合同，一切经济损失由乙方承担，保证金不予返还，情节严重者，按法律条款追究其法律责任。

3、乙方不得私自转卖、外带甲方提供的生产设备、用具、炊具、 原材料。一经发现，乙方需归还饮食服务中心设备设施，并缴纳违约金 10000 元。情节严重者，按法律条款追究其法律责任。
4、甲方如发现乙方经营过程中收取现金，乙方需缴纳 2000 元/ 次违约金。违约金由甲方授权之饮食服务中心代为（签收）并于当月底如数上交甲方财务部门。

5、乙方在经营过程中相互串通哄抬售价，牟取暴利，给学校、 甲方造成不良影响，甲方有权立即终止此合同，保证金不予返还。

6、乙方在经营过程中，人员严重违法乱纪，受到公安、食品卫生 监督部门处罚或追究刑事责任，不能履行合同者，甲方立即终止此合同，保证金不予返还。

7、乙方必须在甲方所提供并指定的加工、经营区域内操作经营， 对挤占公共区域、侵占其他经营者权益，甲方有权进行处理，情节严 重或屡教不改者，甲方将终止此合同，保证金不予返还。

8、乙方不得私自转租风味窗口， 或在公共场所或新闻媒体发表有关“学生食堂”事宜，经查实，甲方有权立即终止双方签署的一切协议、合同。乙方在事发次日可携带自身投入设备离开食堂，保证金不予返还乙方，双方签署的一切合同自动解除。

9、乙方必须严格履行合同签訂时间，如乙方因经营不善或其它 原因申请提前退出窗口(或乙方无法履行合同要求，甲方责令经营者 离场时)，乙方均需缴纳违约保证金 20％的违约款作为给甲方的赔偿。 试营业期间（试营业一个月）不论任何原因退出窗口需缴纳违约保证 金 5％的违约款作为给甲方的赔偿。

**九、风险责任承诺**

乙方必须对自身经营风险承担全部的后果，并依照“食品卫生法”、 “劳动法”等相关法律对乙方经营过程中的安全责任和有关食品卫生等做出明确的承诺。

1、乙方要按双方签订的经营合同的规定承担全部的安全、卫生、质量、效益、风险等责任。

 2、乙方在经营过程中与外界发生的一切债权、债务等纠纷均与甲方无关。

3、除不可抗力事件外，乙方不得以任何理由拖延或不充足供应经营品种，否则视为违反合同。

 中国药科大学后勤服务集团总公司

 2017年8月8日

附件一：

日常管理细则

待定

附件二：

江苏省餐饮服务食品安全监督大中型餐饮及食堂

动态等级评定表

| 检查项目 | 检查内容与扣分标准 | 分值 | 扣分及简要说明 |
| --- | --- | --- | --- |
| 一、许可管理 | 1.未按照核定的许可范围加工制作食品，扣3分。★ | 12 |  |
| 2.擅自改变经营地址、操作场所面积、设施或使用功能的，发现一项扣2分。★ |
| 3.未规范悬挂或摆放许可证、监督信息公示牌及餐饮监管部门要求公示的其他内容，每缺一项扣1分。 |
| 4.岗位责任、健康管理和培训、采购索证索票、加工制作、餐用具消毒和保洁、餐厨废弃物处置、食品安全突发事件应急处置预案、投诉受理等制度，每缺一项扣1分。 |
| 二、人员管理 | 5.未配备食品安全管理员，扣1分；从业人员不能提供有效健康证明，每发现1人，扣1分。 | 10 |  |
| 6.不能提供晨检记录，扣2分；留长指甲、涂指甲油、佩带饰物、手部不清洁、在食品处理区内存放私人物品、吸烟和饮食等可能污染食品的行为，每发现一起扣0.5分；进入专间未更换清洁工作服、工作帽、未戴口罩，每发现一起扣1分。 |
| 7.未开展或参加食品安全知识培训，不能提供培训记录扣1分，从业人员不熟悉本职工作应具备的食品安全知识，每发现一人扣1分。 |
| 三、场所环境 | 8.布局流程不符合许可要求，场所面积不能满足经营需要，每处扣2分；功能间（区）无标识，每发现一处扣1分；清洁工具存放与食品处理区未分开，扣1分。 | 10 |  |
| 9.场所外25米范围内有污染源，扣3分★；场所内发现鼠迹、蟑螂或苍蝇等，扣1分。 |
| 10.大型以上餐馆，供餐人数300人以上的学校（含托幼机构）食堂，供餐人数500人以上的单位食堂的粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒场所为非独立隔间的场所，各扣1分。  |
| 11.墙面、天花板、门窗和地面材料不符合规范要求，扣1分；不清洁、破损、积垢、霉斑，每处扣0.5分；地面无排水系统，扣1分；地面油腻湿滑，每处扣0.5分。 |
| 12.更衣场所与加工场所不在同一建筑物内，扣1分；不在食品处理区入口处，扣0.5分；卫生间设在食品处理区，扣1分★。 |
| 13.不能提供餐厨废弃物回收协议、处置台帐、废弃物回收单位资质证明，各扣1分；废弃物容器未配盖子、外观不清洁，各扣0.5分。 |
| 四、设施设备 | 14.未查见洗手消毒设施、餐具消毒和保洁设施，每处扣2分，设施无明显标识、数量不能满足经营需要，每处扣1分。 | 12 |  |
| 15.未查见通风排烟设施，扣2分；通风排烟设施污垢严重，扣1分；排气口未装防止有害动物侵入的网罩，扣0.5分；安装在暴露食品正上方的照明设施未使用防护罩，扣0.5分。 |
| 16.供水设施不符合规范要求，扣2分。 |
| 17.动物类、植物类、水产品专用清洗水池，每缺一类扣2分；餐具、拖把与工用具专用清洗水池，每缺一类扣2分。 |
| 18.未查见防尘防鼠防虫害设施，扣2分；接触食品的设备、工具、容器、包装材料等不符合食品安全标准或要求，各扣0.5分；生熟食品的加工工具和容器未分开使用，无明显区分标识，各扣1分。 |
| 19.紫外线灯、净水设备、制冰设备等直接影响食品安全的设备无定期维护检修记录，扣1分；冷藏设施不能正常运转，未定期进行清洗消毒，扣2分。 |
| 五、采购贮存 | 20.现场检查发现了禁止经营的食品及原料，扣3分。★ | 12 |  |
| 21.食品、食品原料及食品添加剂未建立索证索票和台帐记录，各扣2分；食品相关产品未建立索证索票和台帐记录，扣1分；索证索票和台帐记录不全，扣1分。 |
| 22.有毒有害物品与食品混放，扣3分；生熟混放，每处扣2分；未按标识存放、未离墙离地存放，各扣1分；冷藏、冷冻柜（库）无明显区分标识，扣1分；食品相关产品不符合要求，每发现一种，扣1分。 |
| 23.超过保质期或变质食品，每发现一种，扣3分。★ |
| 六、加工制作 | 24.粗加工、切配、烹饪、备餐、面点制作及烧烤加工不符合操作规范，每处扣1分；食品再加热不符合规范要求的，扣1分。 | 12 |  |
| 25.凉菜配置、生食海产品、裱花操作及现榨饮料及水果拼盘制作，如发现有不符合规范要求的，各扣2分。★ |
| 26.半成品容器直接放地面，扣1分；成品容器相互叠放或直接放地面，每处扣1分；成品存放温度、时间不符合要求，扣1分。 |
| 27.食品留样容器未清洗消毒、无专用冰箱，各扣1分；未标注加工时间、样品混淆、留样数量少于100克、时间不足48小时、留样品种不全、记录不全，各扣0.5分。★ |
| 七、餐具清洗消毒 | 28.餐具清洗、消毒不符合规范要求，各扣1分；餐具不消毒，扣2分★；已消毒的餐具未存放保洁设施内、保洁设备不洁净，各扣1分；保洁设备未封闭、存放其他物品，各扣1分。 | 10 |  |
| 29.提供集中消毒餐饮具的单位不具备资质，扣3分；不能提供有效的检测报告或消毒合格凭证，扣2分。 |
| 八、食品添加剂 | 30.食品添加剂不符合五专要求，扣2分；超范围使用，扣2分；超剂量使用，扣2分；食品添加剂使用记录不全，扣1分。★ | 10 |  |
| 31.自制火锅底料、饮料、调味料所使用的食品添加剂未向监管部门备案，扣2分，未在店堂醒目处或菜单公示扣2分，公示内容不全扣1分。 |
| 九、专间管理 | 32.专间墙裙未铺设到顶，扣2分；设置明沟或使用不带水封地漏，无开合式传送窗、独立空调、温度计，各扣1分；无洗手消毒设施，扣2分；工用具和容器未做到专用、废弃物容器盖子为手动式，各扣1分；无空气消毒设施，扣2分，安装使用不符合规范要求，扣1分；专间温度25度以上，扣2分。 | 10 |  |
| 33.专间未按要求设立预进间，扣2分；预进间无非手动式水龙头开关、更衣设施，各扣1分。 ★ |
| 十、检验运输（适用集体用餐配送单位和中央厨房） | 34.未设立检验室开展检验，扣2分★；检验设备和设施与产品检验项目不适应、检验人员无有效专业培训证明，各扣1分；检验不规范、检验记录不全，各扣1分。 | 10 |  |
| 35.配送单位食品的最小使用包装或食品容器包装上的标签未标明加工单位、生产日期及时间、保质期、半成品加工方法，每缺一项，扣1分；包装材料不符合要求，扣2分。 |
| 36.运输车辆为非专用封闭式，扣3分；车辆无温度显示装置、不清洁、未消毒、无分送产品的专用密闭容器，各扣2分。 |
| 十一、其他 | 37.其他有碍食品安全行为，每发现一项，扣1分。 | 2 |  |
| 十二、加分项 | 38.推行先进管理方法加1分；实行透明厨房、视频实时监控等社会监督方式加1分；使用电子索证索票系统加1分。 | 3 |  |
| 检查结果应得分：90分 实得分：82分 加分：无 量化评分：91.1分 评定等级：优秀 |

说明：1、本表适用于大中型餐馆、快餐店,供餐50人以上的食堂、集体用餐配送单位、中央厨房。

 2、带★为关键项，2项以上（含2项）关键项不符合要求，不评定动态等级。

 3、检查项目可以合理缺项，每小项扣分分值相加不超过该检查项目中设定的总分值。

 4、评定结果：评分应该标化，量化评分=（实得分/应得分）×100（保留小数点后一位）＋加分。实得分=前十一大项实际得分总和。应得分＝110－合理缺项总分

5、如果标化后总分<75.0分，不予加分，加分项最多分值为3分。

 6、评定等级：优秀90.0分以上（含90.0分）、良好89.9分至75.0分（含75.0分）、一般74.9分至60.0分（含60.0分）。

**附件三：**

**餐饮服务单位诚信经营承诺书**

 作为餐饮服务单位的业主，本人深知我们所提供食品的质量安全和卫生，直接关系到消费者的身体健康和生命安全。为切实保障广大师生饮食消费安全，维护消费者的正当权益，本业主郑重承诺如下：

一、严格遵守国家《食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《消费者权益保护法》等相关法律、法规，严格执行餐饮业行业规范，牢固树立安全第一、诚信经营的观念。

二、严格执行从业人员持有效《健康证明》上岗制度，定期做好从业人员健康检查和食品安全知识培训工作。

三、采购的食品及原料、食品添加剂符合《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》的规定，不销售假冒伪劣的食品，不添加非食用物质，为消费者提供安全的服务设施和消费环境。

四、严格执行学校、后勤服务集团总公司以及饮食服务中心各项规章制度，服从中心管理人员安排，严禁出现任何破坏校园秩序的行为。

五、实行明码标价，在菜谱和价目表上明示经营的面点、菜肴、酒水等有关商品的价格与规格等项目。

六、餐饮服务单位的业主（法人代表）作为饮食安全的第一责任人，对餐饮经营的食品安全负总责。如因提供的食物损害消费者权益的，自愿按照《消费者权益保护法》等法律法规的规定，接受处理。

以上承诺请社会各界人士监督。

承诺单位名称：（盖章）　　　　　承诺单位业主：

（法定代表人）

承诺日期： 年 月 日

附件四：

饮食服务中心各经营点安全责任书

一、食品安全卫生责任

1、所有人员必须办理健康证、培训合格证达100%。

2、采用新鲜洁净的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质和感观性状异常的食品及其原料。

3、食品必须做到熟透，需要熟制加工的大块食品，其中心温度不低于70℃。加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。不得出售腐败变质或感官性状异常，可能影响就餐者健康的食物。

4、在烹饪后至出售前一般不超过2小时，若超过2小时存放的，应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。

5、食品必须冷藏（加盖保鲜膜）,冷藏时间不得超过24小时，在确认没有变质的情况下，必须经高温彻底加热后，方可继续出售。

6、接触食品的用（餐）具必须严格消毒，保洁存放，卫生监测合格率达90%以上，垃圾桶经常清洗、加盖。

7、贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查、及时处理变质或超过保质期限的食品。食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

8、做好个人卫生：必须做到（1）工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒；（2）开饭统一穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；（3）不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；（4）不得在食品加工和销售场所内吸烟。

9、由安全卫生监督人员检查发现操作间、库房凌乱、物品乱摆放不整齐者予以200元罚款。如果发现有食品放置于地面者，一次罚款200元。

10、凡是进入操作间工作人员，衣帽不整，售饭时不戴口罩，一次200元计算，穿工作服进出卫生间一次罚款200元。

11、玩忽职守、疏于管理，造成不良影响或造成学生食物中毒及其他食源性疾患的，将根据中心《处罚制度》给予处理；情节特别严重的，将移交司法部门，依法追究法律责任。

二、水、电、气及设施设备安全使用责任

1、使用天然气必须定人定设备使用，非指定使用人不得使用天然气设备；

2、使用天然气前应首先检查是否有漏气现象，待确定无异常后，方可点火使用，点火时应先点燃点火棒，将点火棒放在出气处后再开天然气阀门，以免产生易燃和其他意外事故；

3、使用完毕后必须立即关闭阀门，下班离开前应再次检查阀门是否关闭好以及是否有漏气现象后方可离开，并由专人每天检查并记录；

任何人不得擅自私拉私接电线插头，不得私自改变电源插头插座的用途；

4、非专业电工不得使用配电箱内的电源开关，配电箱钥匙由专人保管，平时不得随意打开配电箱；

5、配电房除专业电工和管理人员外,任何人不得进入

6、备餐区的保温台在使用过程中，必须由专人先检查各保温台，待确定可以正常使用后方可开启电源；

7、各项水源用完后必须及时关闭，以免造成浪费；

8、设施设备使用人员必须严格按操作规程工作，准确填写各项运行记录，经常检查设备运行情况，使用过程中，如发生故障，必须立刻报告直接领导，不得拖延时间，机器不得带病工作，如不按要求请示汇报造成设备损坏的，直接追究当事人的经济赔偿责任，情节严重的，追究当事人的所有责任。各部门设备发生故障，须填写“设备维修登记表”加以登记，报楼层管理员。使用完毕后，必须及时关闭电源，清洗干净，保持清洁，以防腐蚀设备，消除安全隐患。

9、各组必须做好节水，节电工作，下班前检查水、电，必须关好，如果发生意外事件，对负责人处以罚款200元，中心内部通报批评，严重者，解除合同。

三、外来人员管理责任

1、各经营点人员及中心员工家属与小孩严禁进入中心生产区域、加工区域及施工区域，违者一次罚款500元。

2、严禁携带易燃、易爆、易伤人等物品进入中心，以免造成安全事故的发生。

3、严禁家属及小孩随便动用及损坏中心的设施、设备及物品。

4、严格遵守中心相关的管理制度。

5、所有经营点人员和职工家属及小孩进入中心区域，都必须要签署《安全责任书》作为在中心内的安全管理协议。

6、若经营点违反以上任何一条规定，将会列入不诚信合作户，不再考虑今后的合作意向。

7、如因违反规定及因自己监管不力造成事故的，所有责任由当事人自己负全部任何责任，饮食服务中心一概不负相关责任。

责任人签字：

附件五：

安全卫生奖惩制度

1. 餐盘、餐具及用具不干净的，每件扣20元；
2. 使用共用餐具（碗、碟、托盘等）盛装原料、调料等，每件罚款20元；
3. 晚餐结束后，餐具不送回保洁组的，每件餐具罚款20元；
4. 各组如发现不节约用水电（长流水、长明灯）的，扣责任人200元；
5. 上班不穿戴干净整洁的工作衣帽、口罩、工号牌等，每项罚款200元；
6. 不讲究卫生、用手抓食品的，每次罚款200元；
7. 在备餐间内玩手机、嘻笑打闹、吃饭或零食等行为，违反其反其中之一者罚款200元；
8. 各组操作间往下水道倒残渣的，下水道堵塞扣班组全体员工每人20元，合作经营户罚款200元；
9. 操作间内将食品放置地上的，每项罚款200元。
10. 操作间、备餐间及库房乱摆、乱放，不整洁，货架、厨具、地面有水迹、油垢，未工完场净的，每项扣责任人200元；
11. 穿戴工作衣帽上厕所，一次罚款200元；
12. 上班穿背心、拖鞋、赤膊、留长发、长指甲、戴戒指、手链等，违反其中之一者罚款200元；
13. 冰箱内食品有外包装、没加盖加膜的，每件食品罚款200元；
14. 食品生熟不分开存放的，每件物品罚款200元；
15. 加工蔬菜不干净，被投诉有异物（如树叶、虫子、草棒等），班组每人罚款200元；
16. 炊事用具、砧板、货架、纱橱、菜筐、冰柜内不清洁的，每件罚款200元；
17. 米饭面食制品加工夹生、僵硬、黄、酸和其它不该发生的责任问题每次罚款200元；
18. 烹制食品不认真，如烧焦、不熟、色、香、味不佳的罚款200元；
19. 下班后天然气阀、排风系统、水电开关等不关，每次罚款200元；
20. 操作间、备餐间及不便吸烟场所抽烟的，一次扣200元，发现烟头而没有当事人的，扣责任人200元，班组其他成员每人扣100元；
21. 在营业过程中与进餐者发生冲突，或收到进餐者投诉，处罚100-200元，情节严重者，终止劳动合同，保证金不予退还。
22. 食品留样采集，一次不留样扣责任人200元、当事人100元；
23. 库房订购原料不及时造成脱货，或因发订单错误造成损失的扣当事人200元；
24. 库存商品(包括各组己领出的)，因保管不善发生变质或因无烹饪无计划，人为造成倒饭菜，造成浪费的，对当事人每次罚款200元或按品种价格加倍扣罚；
25. 私自购买添加剂及超范围、超限量使用的，罚款1000元，情节严重的，将追究法律责任；
26. 窗口私收现金的每次罚款2000元；举报者经核实后给予200元奖励，知情不报者罚款200元；
27. 炉灶上开着火，人离开火源的，每次罚款500元；造成事故的，视情节除罚款2000元外，将承担行政处罚、经济赔偿，直至追究刑事责任；
28. 由于烹饪因素造成食物中毒的，除承担中毒者应有费用外，另罚款2000元，情节严重的承担法律责任。
29. 窗口私自粘贴小广告，如若发现，每次处罚200元。
30. 在每月安全卫生检查评比汇总后，评选一个“窗口之星”，每月获得“窗口之星”荣誉的窗口，中心将奖励1000元，颁发荣誉证书，并将其作为学习对象，证书粘贴在中心的文化宣传墙上。

 饮食服务中心

 2017年7月4日