

桐柏县教育局桐柏县城区中小学午餐供应服务项目
(项目名称)

投标文件

项目编号：2023-08-10

供应商：  河南志鸿餐饮服务有限公司 (电子签章)

法定代表人或其委托代理人： 陈圆圆 (电子签名)

日期：2023年08月31日

目 录

格式自拟

一、投标函及投标函附录	1
(一) 投标函	1
(二) 投 标 函 附 录	2
二、法定代表人身份证明及授权委托书	3
(一) 法定代表人身份证明	3
(二) 授权委托书	4
三、技术部分	5
(一) 项目的总体思路以及对相关规范、法规、技术要求的理解	5
(二) 工作内容及具体实施方案	15
(三) 满足本项目需求的工作措施、工作方法、工作流程及进度安排 ...	33
(四) 项目实施的保障实施方案	50
四、项目管理机构	102
五、资格审查资料	128
(一) 投标人基本情况表	147
1、营业执照	148
2、食品经营许可证	149
3、开户许可证	150
(二) 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定声明函	151
(三) 信用查询	152
1、失信被执行人查询	152
2、重大税收违法失信主体查询	154
3、政府采购严重违法失信行为记录名单查询	155
4、信用报告	157
(四) 近三年无行贿犯罪行为记录承诺函	180

（五）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	181
（2021-2022 年度财务审计报告）	181
1、2021 年度财务审计报告	181
2、2022 年财务审计报告	205
六、其他资料	229
1、按采购文件要求应提交的其他资料或供应商自认为有必要附入的其它资料。已提供材料无需重复提供	229
（1）不分包、不转包、非联合体投标承诺函	229
（2）不存在下列情形之一承诺函	230
（3）实质性内容响应承诺	231
（4）服务承诺	232
（5）企业实力及信誉	239
（6）企业业绩	253
2、中小企业声明函	261
3 、残疾人福利企业声明函（如有）	266
4 、监狱企业证明文件（如有）	268
5 、南阳市政府采购供应商信用承诺函	269
6、桐柏县政府采购供应商信用记录表	270
七、信用承诺书	271
八、采购文件 内容确认书	273



一、投标函及投标函附录

(一) 投标函

桐柏县教育局体育局（采购代理机构名称）：

1. 我方全面研究了“桐柏县教育局体育局桐柏县城区中小学午餐供应服务项目”项目采购文件（项目编号：2023-08-10），决定参加贵单位组织的本项目采购。

2. 我方自愿按照采购文件规定的各项要求向采购人提供所需服务，总报价为人民币21997600.00元（大写：贰仟壹佰玖拾玖万柒仟陆佰元）。

3. 服务期：采购合同签订后 5 个工作日内开始项目实施，并按照省林业主管部门要求于2023年底前完成普查任务并通过验收。

4. 质量：合格，符合国家、地方现行相关规范要求，通过相关部门审查。

5. 项目负责人 吴斌。

6. 一旦我方中标，我方将严格履行政府采购合同规定的责任和义务。

7. 我方同意本采购文件依据相关规定对我方可能存在的失信行为进行惩戒。

8. 我方为本项目提交的投标文件用于采购报价。

9. 我方愿意提供贵单位可能另外要求的，与采购报价有关的文件资料，并保证我方已提供和将要提供的文件资料是真实的、准确的。

10. 本次采购，我方递交的投标文件有效期为采购文件规定起算之日起 60 日历天。

供应商名称：河南志鸿餐饮服务有限公司（电子签章）

法定代表人（电子签名）：陈国国

日期：2023年08月31日

(二) 投 标 函 附 录

项目名称	桐柏县教育体育局桐柏县城区中小学午餐供应服务项目
供应商	河南志鸿餐饮服务有限公司
投标总报价	总报价 （大写：贰仟壹佰玖拾玖万柒仟陆佰元 ） （小写：21997600.00 ）
服务期	采购合同签订后5年
质量	合格，符合国家、地方现行相关规范要求，通过相关部门审查
投标有效期	60日历天（投标文件递交截止之日起）
其他信息	公司地址：河南省南阳市桐柏县先进制造业开发区东区货站路20号 统一社会信用代码证书号码：914113290952527609 联系人：陈圆圆 联系电话（手机号码）：13283797666
备注	无



供应商：河南志鸿餐饮服务有限公司（电子签章）

法定代表人或其委托代理人：陈圆圆（电子签名）

日期：2023年08月31日

二、法定代表人身份证明及授权委托书

（一）法定代表人身份证明

供应商名称：河南志鸿餐饮服务有限公司

单位性质：有限责任公司（自然人投资或控股）

成立时间：2014年03月21日

经营期限：长期

姓名：陈圆圆 性别：男 年龄：39岁 职务：总经理
系河南志鸿餐饮服务有限公司（供应商名称）的法定代表人。

特此证明。

附法定代表人身份证复印件



供应商（电子签章）：河南志鸿餐饮服务有限公司

日期：2023年08月31日

（二）授权委托书

本人陈圆圆（姓名）系河南志鸿餐饮服务有限公司（供应商名称）的法定代表人，现委托陈圆圆（姓名）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清、说明、补正、递交、撤回、修改桐柏县教育体育局桐柏县城区中小学午餐供应服务项目（项目名称）响应文件、签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：至此项目结束。

代理人无转委托权。

附：附法定代表人及授权委托人身份证复印件

法定代表人身份证复印件



授权委托人身份证复印件



投 标 人：河南志鸿餐饮服务有限公司（电子签章）

法定代表人：陈圆圆（电子签章）

身份证号码：411328198412072155

委托代理人：陈圆圆 陈圆圆

身份证号码：411328198412072155

2023 年 08 月 31 日

三、技术部分

参考评标办法格式自拟

（一）项目的总体思路以及对相关规范、法规、技术要求的理解

1、项目概述及公司简介

项目名称：桐柏县教育体育局桐柏县城区中小学午餐供应服务项目

项目编号：2023-08-10

采购内容：桐柏县教育体育局桐柏县城区中小学午餐供应服务项目（具体内容详见采购文件）

地点：桐柏县城区中心小学

质量要求：合格，符合国家、地方现行相关规范要求，通过相关部门审查

服务期：采购合同签订后 5 年

合同履行期限：采购合同签订后 5 年

投标有效期：60 日历天（投标文件递交截止之日起）

长期以来，本公司专注于餐饮业及后勤服务领域，籍借十多年来的实践经验和认真地不断探索，总结出一套针对团餐管理较完善的方案，我们将至始至终坚持以“卫生营养、食品安全、绿色健康、物美价廉”的服务理念，确保客人吃得满意、吃得放心、吃得安心。

志鸿餐饮管理有限公司成立于2016年，一直致力于服务团餐领域，自公司成立以来年均服务人次达到500万人次以上，服务领域涉及校园餐厅整体服务，单位食堂，企业餐厅等多渠道团餐市场。公司为了提升整体服务能力，满足社会与学校集体用餐需求，经过公司对多年团餐配餐服务经验的研究与沉淀，公司于2022年聘请奥运会和冬奥会央厨设备供应商北京燕诚集团参与设计规划，一期总投资6000余万元建设现代化智能中央厨房，公司旨在服务企业餐、学生营养餐、商务餐等团餐配餐需求客户，具备净菜物资保供1.5万人次及每日2万人集体配餐服务能力。

志鸿中央厨房设备严格按照国家《食品安全法》、《安全生产法》、《食品药品监督法》的要求，以国内一流的自动化、专业化标准进行建设。在动线设计上采用人员流动线、原材料流动线、成品流动线、回收流动线无交叉模式设计，避免生产过程中的交叉污染。在设施设备

方面，配备烹饪车间、初期加工车间、主食生产车间、清洗消毒车间、大型智能餐具消毒烘干库、农残及微生物检测室、留样室、保鲜库、冷冻库、管理办公室。引入全自动米饭生产线、馒头生产线、大型连续式蔬菜清洗切割线、自动控制旋转炒锅、餐具智能消毒烘干机等先进生产设备。中央厨房实行全透明、无盲点监控，食品接触部分整体采用304不锈钢制造，确保食品安全放心，构筑食品安全“防火墙”，撑起团餐客户健康的“保护伞”。公司深入生鲜农产品的生产端，统一订单采购，建立严格的验收标准，做到食品质量安全可追溯；通过智慧订单、智能分拣、高效物流冷链配送、高清监控等一体化管理平台，从根本上解决食材流通中的安全隐患，在生产端建立一条食品安全防线。根据浙川团餐客户的位置布局，采用新能源食品运输车辆，建设专用的安全卫生物流配送网络，确保物流配送的高效性、及时性和安全性。

志鸿中央厨房人流物流动线合理，设备技术功能先进，配套设施设备完善，采取明厨亮灶透明化管理，公司配备先进的快速检测设施设备，每天都会严格落实食材抽检制度，所有食材供应商均采用国内一线品牌，严把质量关，采购产品提供产品质检报告签署食品安全保障协议方才入库，公司导入ERP管理模式，从订单下定，到食材选购，再到标准化加工，集体配送，餐具回收清洗，每一个加工环节都有健全完善的制度，在保证食品安全的大前提下，每天能够满足高标准的单餐20000人用餐需求及净菜物资保供1.5万人次。

用善心，做膳食。志鸿央厨一颗真心感恩回报社会，一顿美食营养又安全，这是每一位天成人信念和坚持，我们用真心，用专业和热情服务回馈社会，并接受社会各界的监督和引导，用心做好每一餐！

2、项目提出的背景

随着我国经济快速发展和人民生活水平的不断提高，人们对健康、营养和食品安全的关注度越来越高，我国餐饮消费已从温饱转型入休闲型、享受型和营养型。美食健康、绿色安全已成为当今全社会餐饮消费追求。通常，人们的饮食不外乎来自于三个地方，即家庭、单位食堂、餐馆。对机关职员、企业职工、学校师生来说，单位食堂应该让他们觉得是最为便捷、最放心、最实惠的吃饭首选之地。俗话说“民以食为天”“食以安为先”。特别是学生伙食营养餐的问题，社会广大家长和学校对卫生、食品安全、伙食营养更为高度关注。

本项目以科学发展观为指导，按照“以人为本、健康第一”的指导思想，认真落实学生营养食品食材供应的相关要求，我公司面向中小学学校供应午餐，解决学生家长们的午餐难、接送难问题。为学生提供优质营养餐食为主要服务方式，提高区域中小学生学习服务质量。

3、项目计划实施内容

(1) 建设大型学生餐饮配送生产基地

我公司在桐柏县建设有大型中央厨房，整个中央厨房采用全封闭万级洁净间级别构建，确

保整个食品生产基地的安全、洁净、健康。

（2）学校食堂供餐模式

结合学校现有场地情况，通过改造升级的方式设立学生食堂，根据需求配齐食堂设备设施，实行学校内食堂供餐。因校制宜的制定各种有关规章制度，通过有效的、科学的管理措施，为食品安全、供餐效率、环境卫生等方面提供全面的保障。

（3）构建覆盖整个城区中小学的物流配送体系

公司将根据桐柏县中小学的位置布局，采用食品运输车辆，建设专用的安全卫生的物流配送体系，以确保产品物流配送的高效性、及时性和安全性。

（4）开发新的营养餐服务体系

公司将利用自身的学生餐饮产品开发生产的优势，在保证食品安全、健康的基础上，开发出更多适合学生口味的餐饮食品，让学生摄入足够营养餐食的基础上，保证菜品的口味让广大师生深受欢迎。

4、有关扶持政策与行业发展情况

中学生午餐集中配送，能充分体现了集约化、标准化、规模化生产，实现“从原材料采购到消费终端全过程的营养、健康、安全与快捷”保证，形成产业端与消费端的多方共享与共赢。而且，能从源头上给食品卫生安全提供保障。中央厨房在促进团餐标准化、团餐规范化管理及团餐品牌形成过程中发挥的作用越来越明显，已逐渐成为团餐行业不可或缺的一部分。

近年来，我国各级政府高度重视餐饮配送行业的发展，交通部印发的《关于加快发展冷链物流保障食品安全促进消费升级的实施意见》指出，要加快促进冷链物流健康规范发展，保障鲜活农产品和食品流通安全，支撑产业转型发展和居民消费升级。这一系列冷链政策红利的密集释放，给食材配送领域创造了有利的环境。

商务部印发的《商务部关于推动餐饮业转型发展的指导意见》指出，积极建设中央厨房，实现原辅料的集中采购、产品的统一生产、统一配送，同时建立绿色餐饮原辅材料基地，向种养、加工、物流配送等产业链的上下游延伸。

各种利好政策，以及政府和有关部门对行业的扶持措施，使行业呈现了蓬勃发展。

5、项目的积极意义分析

（1）项目实施将给学生及家长带来巨大的便捷

本项目通过“营养膳食专家设计—中央厨房生产—高效物流配送”全方位的营养餐服务体系，将给学生及家长带来巨大的便捷。一方面，学生可以享受到营养丰富、口味一流的午餐产品，保证的学生的营养摄入和身心健康；另一方面，家长也不必担心学生的午餐用餐问题，解除了午餐用餐接送的麻烦。

（2）项目实施将缓解学校周边及城区午间交通压力

项目通过集中配送，家长不用在午餐时段接送孩子，这样缓解了午餐时段各学校周边及城区的交通拥堵压力，带来较大的社会民生效益。

（3）为中小学生餐饮食品卫生安全保驾护航

我公司积极贯彻《国务院办公厅关于实施农村义务教育学生营养改善计划的意见》（国办发[2011]54号）文件精神，提高中小学学生的午餐营养膳食水平，为中小学学生服务。主题倡导营养餐的卫生食品安全、营养丰富、绿色健康！通过本项目的实施，我公司将打造新的餐饮模式，以保障中小学生健康成长为己任，充分发挥良好的经济效益与社会效益，为教育事业与社会发展做出贡献。

6、项目运营与实施方案

（1）运营模式

根据学校环境及硬件条件不同，拟推行学校内食堂供餐和厨房配餐两种模式进行：

模式之一：学校食堂供餐模式：结合学校现有场地情况，通过改造的方式设立学生食堂，配齐食堂设备设施，实行学校内食堂供餐。

模式之二：中央厨房配餐模式：城区义务教育阶段学校因历史原因，部分学校没有建设食堂的场地，此类学校实行中央厨房配餐模式。公司计划在市城区范围内选取一处合适位置，建成一个统一规范的中央厨房用于配餐；制作全程实行互联网明厨亮灶，厨房及操作流程监控全覆盖，按照学校开餐时间准时将午餐送至学校。

食堂经营遵循“公益性”和“非营利性”原则，保证学生饭菜质量，遵照生产有标准、业绩建口碑的原则进行经营管理。

（2）项目运营策略

1) 品牌化经营。公司在项目实施中实现品牌化经营策略，公司将在产品品质、物流配送、企业管理、新产品研发等多个方面精益求精，创建公司品牌。

2) 产业化发展。公司将实施产业化发展策略，扩建和升级公司产品研发和生产基地，以一流产品安全控制体系和产品质量卫生技术规范，确保产品安全。

3) 自动化、科技化发展。学生营养餐属于高风险食品，在生产、运输、存贮等各方面存在的危害环节较多，其中任一环节发生问题，都会导致产品质量下降。公司将在学生营养餐产品生产加工工艺自动化、科技化、流程化，可以减少微生物污染，引进全自动生产线，采用新工艺、新技术，可以最大程度保证快餐产品的安全性。

4) 高效物流配送。公司将建立覆盖各个学校的餐饮配送体系，在物流配送上采用动态化和信息化管理策略，确保物流培训的及时性和高效性。

5) 营养化、多样化。本项目根据学生的营养膳食需求，制定了科学化的菜谱，让学生在满足充足营养摄入的同时，获得一流的口味。

6) 保障食品安全。对原材料、制作和运输、学校的接餐和分餐过程等，进行严格的把控，以百分百保障食品卫生安全。

(3) 项目厨房建设策略

整个厨房采用全封闭万级洁净间级别构建，确保整个食品生产基地的安全、洁净、健康。

项目公司在产品生产认真贯彻落实路局《食品安全法》、《卫生许可证及从业人员健康合格证管理办法》《供应商管理办法》《商品验收管理办法》、《食品贮存、退库、抽检、销售安全管理制度》等规章制度，制定相关的产品生产管理制度和人员管理制度，确保食品安全的万无一失。

(4) 代表性菜谱简介

本项目根据学生的实际情况，制定了科学化的菜谱，参考菜谱如下：

学生营养午餐参考菜谱（一）

星期	荤 菜	主色泽	小 荤	主色泽	素 菜	主色泽	营 养 汤
一	卤 鸡 腿	酱色	黄瓜炒香菇贡丸	绿色	素炒白花菜	白色	紫菜虾皮蛋花汤
二	香脆肉排	橙色	西红柿炒鸡蛋	红色	素炒长菜豆	绿色	冬瓜豆腐肉丸汤
三	木耳炒肉片	混搭	香酥椒盐猪排	橙色	炒广东菜心	绿色	萝卜片马鲛羹汤
四	深海鱼块	橙色	芹菜玉笋炒肉丝	绿色	素炒大白菜	白色	西红柿方腿蛋汤
五	卤 鸭 腿	酱色	胡萝卜炒肉丝	红色	素炒莴笋丝	绿色	贡丸蟹棒冬瓜汤

学生营养午餐参考菜谱（二）

星期	荤 菜	主色泽	小 荤	主色泽	素 菜	主色泽	营 养 汤
一	可乐鸡翅	橙色	黄瓜豆干 炒肉片	混搭	青椒炒黄 豆芽	白色	玉米萝卜丸子汤
二	香菇卤腿 肉	酱色	油炸虎皮 鸡蛋	橙色	玉米粒炒 豆角	绿色	贡丸蟹棒冬瓜汤
三	白 灼 虾	粉红	西蓝花菜 炒肉片	绿色	炸土豆薯 条	橙色	西红柿丝瓜蛋汤
四	香煎鱼卷	橙色	麻辣肉丝 豆腐	酱色	素炒油麦 菜	绿色	木耳豆腐鸡茸羹
五	蚝油肉片	酱色	韭菜炒鸡 蛋	混搭	虾皮炒冬 瓜	白色	紫菜豆腐肉羹汤

（5）学生餐饮的发放流程

本项目具体的午餐运输和发放流程，整个流程采用“企业配送—学校验收—专人储存—教师接收—教师分发—学生食用—垃圾处理”等全流程。确保营养餐安全、卫生的送到学生手中。

（6）项目团队建设与与管理

本项目劳动定员 80 人。项目采用常白班工作制，包括生产人员 72 人，技术人员 5 名、管理人员 3 人。

公司将完善人力资源开发和招聘流程，以良好的工作待遇、广阔的发展空间和优秀的企业文化吸引并留住人才，同时定期进行员工满意度调查，不断完善各项福利政策，营造“用人、育人、留人”的良好氛围，保证人员队伍的团结和稳定。同时与相关院校和科研机构合作，以强化人才储备。

7、项目建设实施主要内容与实施进度安排

（1）项目主要建设实施内容

我公司建设食堂配送与对学校食堂进行升级而供餐。预计食堂的场地面积在一万平左右。

（2）项目实施的计划如下：

序号	计划工作内容
1	项目可行性探索
2	1. 制定详细计划
	2. 筹备双方共建的管理机构

	3. 制定详细的项目实施计划
	4. 敲定相关合作细节问题
3	完成厨房的建设
4	完成物流配送网络建设
5	1. 完成部分学校食堂改造升级，进行午餐产品配送试运行
	2. 对试运行结果进行反馈
	3. 根据反馈结果，进行相关环节改进
	4. 制定菜谱
6	项目正式运行

8、安全管理措施

(1) 项目生产过程质量控制和卫生控制

1) 粗加工与切配制度

①加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

②食品原料在使用前应洗净，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时进行消毒。

③易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。解冻后的食品原料不重新冷冻贮存。

④切配好的半成品与原料分开存放。中央厨房加工制备的净菜、半成品，应加贴或标记食品名称、加工单位及其许可证编号、加工日期、使用期限、半成品加工方法。

⑤盛装食品的容器不得直接置于地面。

⑥用于原料、半成品、成品的工具和容器，应分开摆放、使用并有明显的区分标识：原料加工中切配或盛放动物性食品、植物性食品、水产品的工具和容器，应分开摆放、使用并有明显的区分标识。

2) 烹饪操作制度

①烹饪前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹饪加工。

②不得将回收后的食品经加工后再次销售或配送。

③需要熟制加工的食品应烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。

④加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

⑤需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏，冷却应在清洁操作区进行，并标注加工时间

等。

⑥用于烹饪的调味料盛放器皿宜每天清洁，使用后随即加盖或苫盖，不得与地面或污垢接触。

3) 专间操作制度

①专间内应当由专人加工制作，非专间操作人员不得擅自进入专间。专间内操作人员进入专间前应更换整洁工作衣帽、洗手消毒、规范佩戴口罩，不得在专间内从事与专间加工制作无关的活动。

②专间每餐（或每次）使用前应进行空气和操作台的消毒。灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上，并做好记录。

③专间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

④专间内接触直接入口食品的水应经过水净化设施处理或使用直接饮用水。

⑤采用冷链工艺加工的成品，冷却后应测量成品的中心温度，确保其中心温度降至 10℃ 以下。

⑥供配制凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理干净的，不得带入凉菜间。

⑦加工后的生食水产品应当放置在密闭容器内冷藏保存。

4) 备餐操作制度

①备餐应使用专用的设备、工具、容器，用前用消毒，用后应洗净并保持清洁。

②备餐时应认真检查待供应食品，发现有腐败变质或其他感官性状异常的，不得供应。

③操作时应避免食品受到污染。

④分派菜肴、整理造型的用具使用前应进行消毒。

⑤用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒，不得反复使用。

⑥在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品应当在高于 60℃ 或低于 10℃ 的条件下存放。

5) 食品留样操作制度

本项目将对所生产的食品进行留样处理。留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在专用冷藏设施中，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 100g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等。

（2）场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度

1) 所有用于食品处理区及可能接触食品的设备与工具，应由无毒、无异味、耐腐蚀、不易发霉，符合食品安全标准的材料制造。

2) 食品加工用设备和工具的构造应有利于保证食品安全、易于清洗消毒、易于检查，避

避免因构造原因造成润滑油、金属碎屑、污水或其他可能引起污染的物质滞留于设备和工具中。设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。

3) 食品容器、工具和设备与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，设备内部角落部位应避免有尖角，以避免食品碎屑、污垢等的聚积。

4) 食品接触面原则上不得使用木质材料（工艺要求必须使用除外），必须使用木质材料的，应保证不会对食品产生污染。

5) 加工场所内外环境下班后要及时进行清理，垃圾日产日清，下水道加盖保持通畅，不在加工场所饲养活禽畜，定期开展对老鼠、蟑螂、苍蝇、蚊子等的消杀，确保环境卫生整洁。

6) 用于原料、半成品、成品的工具和容器，应分开摆放和使用，并有明显区分标识；原料加工中切配动物性食品、植物性食品、水产品的工具和容器，应分开摆放和使用并有明显区分标识。

7) 接触直接入口食品的工具、容器、清洗消毒水池专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。

8) 食品用设施设备每次使用后应及时进行清洗，需要进行消毒处理的应及时消毒，定位存放；盛放直接入口食品的容器清洗消毒后应及时放入密闭专用的清洁保洁柜里。

9) 定期检查维护食品加工设备是否正常运转、用后是否及时清理并保持清洁。

10) 定期检查食品贮存、陈列、消毒、保洁等设施是否完好无损、是否保持清洁，冷藏冷冻设施温度显示装置是否准确。

11) 定期校验计量器具，及时清理清洗，确保正常运转和使用。清洗、维修要有记录。

(3) 从业人员健康管理制度

1) 凡在本单位从事餐饮服务活动的从业人员均需遵守本管理制度。

2) 从事接触直接入口食品工作的从业人员每年至少进行一次健康检查，取得健康证明后方可上岗，必要时接受临时检查。

3) 从业人员每日上岗前进行晨检，凡出现发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等症状的，应立即停止工作、及时就医，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

4) 凡患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的，应立即调离接触直接入口食品工作岗位，并记录调离情况。

5) 食品安全管理员要及时对本单位餐饮从业人员进行登记造册，建立从业人员健康档案及调离档案，组织相关从业人员到体检机构进行健康检查。

6) 健康证明由餐饮服务单位统一管理，或由个人随身携带，以备检查。

(4) 项目物流配送方案确定

运输车辆符合卫生要求、温度规定，保持清洁，防尘、防蝇、防鼠、专用、密闭、生熟食品分车运输，每次运输食品前进行清洗消毒，容器上盖下垫。运输过程中保持清洁，运输后对运输车辆和食品箱进行清洗、消毒处理，专用车辆不得贮存其他物品。

1) 配送车辆卫生管理规定

①运输车辆符合卫生要求，保持清洁，防尘、防蝇、防鼠。

②专用密闭，生熟食品分开摆放，保温箱、汤桶上盖下垫。不得贮存与营养餐无关物品。

③每次运输前后均须进行打扫清洗、消毒处理，运输过程保持清洁。

2) 配送人员卫生管理规定

①配送人员认真检查待配送营养餐，发现感官性状异常的，不得配送。

②配送装卸前后均须清洗、消毒手部，不能用手直接抓入口食品，不得将衣物放在营养餐上，不能踩坐营养餐。

③有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生病症的，立即脱离工作岗位，治愈后方可上岗。

④保持良好个人卫生，穿戴清洁工作服。



（二）工作内容及具体实施方案

1、食品质量管理控制方案

（1）加强原材料采购、验收标准

1) 蔬菜类

①叶菜类：

a 茎叶鲜嫩肥厚，有生气，行态完整，捆扎包装整齐，茎部丰硕。无冻伤、晒伤、挤压，脆性大。

b 叶面光滑，杂质少，枝叶有弹性，断口部水分充盈，含水量达到 65%-90%。

c 无虫蛀，表皮无斑点，无腐烂变质，无异味，出成率高。

d 农药残留物不超标(仪器检测)。

②根茎类：

a 原料肥嫩丰满，光滑圆实，形态整齐，出成率高。

b 皮不干缩，无发霉，无泥沙。

c 无破裂腐烂，无虫鼠咬伤、霉斑。

③瓜果类：

a 果皮完整、色泽鲜亮、果实饱满、蒂部不干枯，成熟适度。

b 果实坚实,水分足，皮不干缩、形态完整。

c 表皮无斑点、腐烂，无虫咬、破伤及霉点。

d 有瓜果的自然香味，无异味。

④干菌类（干）：

a 干爽体轻、色泽纯正自然。

b 无杂质，无虫蛀。

c 无掺杂，无造假现象。

2) 肉类

①猪肉：

a 定点供应，详细掌握供货的屠宰资格及加工能力。

b 供货携带检疫证，肉体印有检疫章。

c 肉质紧密，肌体结实，肉色淡红，无渗无液。

d 具有猪肉自然气味，无异味，无寄生虫。



②牛羊肉：

- a 慎重考察了解后，指定供应商，定时定量供货。
- b 牛肉色泽鲜红，脂肪呈白色，质坚硬，肉弹性足。
- c 无粘液，无渗出液，无寄生虫。
- d 肉质柔软光滑，无腐臭变质异味。

③鸡鸭肉：

- a 肉质深红，质地精密，肥肉纯白，质细腻。
- b 肉体结实弹性足，无粘液、无渗出液。
- c 无腐烂异味，具自然腥味。

3) 水产类

①鲜鱼：（鲤鱼、鲫鱼、鲢鱼等）

- a 鳞片完整、有光泽无脱落、腮口紧闭、眼球光亮透明、鱼腮腺红、鳍尾完整。
- b 鱼体饱满结实、肉精密有弹性、无离骨脱刺现象、肛门凹陷、腹无胀气、肛门无异物流出。
- c 无伤痕破体现象。
- d 鱼种熟悉，无毒无害，不熟悉、不了解的海鱼不购。

（2）加强管理原材料存放

1) 初加工间

验收后的蔬菜要进行初选，弃除腐烂变质部分，清理泥土存放。

叶菜类、茎菜类要打开捆扎包装检验后松散入库上架。

根茎类、块状类入库前进行分拣初选，初选后再装筐上架，有病虫害的及时清除，防治扩大污染范围。

入库原料必须分类上架存放，摆放整齐，并在货架指定位置挂标示牌，标明品名、进货时间、数量及使用时限。

库内必须保持空气流通，地面、货架干燥，库内无垃圾，有条件的要控制好温湿度。

每天必须专人巡检，记录温度、湿度，发现腐烂、变质货品及时清理。

2) 主食库

原料入库前必须抽样验收，检查质量、数量、重量是否与申购单一致，是否达到验收标准。

原料入库后必须存放在防鼠台上，隔墙离地。

各种原料必须分类存放，整齐码放，配挂标志牌，标明名称及进货日期。

经常检查，以防漏雨、生虫、霉变、鼠爬。

做好安全防范，防火、防盗、防投毒，门窗牢固，电器安全。

取用原料时要按进货顺序，先进先出，后进后出，所有原料必须在保质期内领用。过期销毁。

库内必须通风干爽、无污物，无杂物，无异物。无易燃易爆及有毒物品。

每日出入库后要对库房进行彻底清扫并保洁。

3) 副食调料库

原料入库前必须进行检验，检验内容：质量、数量、标签、保质期及包装是否完整，破损泄漏不许接收入库。

验收后的原料按类分别上架存放，价位必须配齐标志，标明进货日期和保质期，本着先入先出，后入后出的原则使用。

调味品包装容器要干净，摆放整齐，无破损遗漏，干料要防潮、防霉、防虫蛀、防污染。

库房内通风、防蝇、防鼠、防盗设施完善，保持库内干爽清洁，无异味。散装原料要保鲜盒装，桶装原料要加盖，易潮湿霉变的原料要及时晾晒。

每次出入库要对库房彻底清扫并保洁。

4) 食品卫生

坚持食品卫生“五四制”。严格按“四隔离”、“四过关”、“四定”、“四勤”，杜绝发生食品中毒。

冷菜间用具、餐碟使用前需用消毒液浸泡消毒，消毒液要经常更新。

所有刀、墩案板均应定期煮沸消毒，晾干，所有厨具用后均应放置在指定位置。

坚持定岗定编，不串岗，非冷菜间人员严禁进入冷菜间。每日冷菜间下班前开紫外线灯消毒。禁止私人使用客用品。冷菜间制成品保持新鲜。对提供客人的饭菜，均应 48 小时留样备查。罐头食品开封后，均应倒入固定容器内冷藏，不得使用原包装储存。

2、菜谱设计方案及成本控制

(1) 菜谱设计方案

我公司承诺微利经营，不仅满足基本的用餐需求，也要保证师生多样化的就餐需求；

(2) 菜谱设计原则：

- 1) 食谱制定符合膳食平衡，保证营养需求基础上，不断创新；
- 2) 结合当地饮食习惯，分类设置不同口味、品类菜谱；
- 3) 结合福利院所在地区季节食物供应情况，编制食谱。

遵循：三餐食物要丰富；

- * 应尽可能保证食物多样化，做到粗细搭配，干稀搭配；
- * 保证一定的蔬菜和水果摄取，蔬菜中应一半为绿色或者其他有色叶菜；
- * 脂肪提供的能量应限制在总能量的 25%-30%，油脂以植物油为主；
- * 控制食盐的摄入量；

（3）一日三餐餐品设计

主要针对就餐者的基本就餐需求的设计，搭配上遵循大众口味。以经典有代表性的家常菜为主，达到可口下饭、营养丰富、物美价廉、经济实惠。

菜品种类：严格按照提前制定并审核通过的食谱制作，根据实际需求及季节变化定期更换菜品。菜品设计由营养师根据了解就餐者的基本情况合理制定，保证荤素、营养、健康搭配合理。根据需求定时或不定时的调整供餐方案。

（4）风味特色餐设计

根据需求设置风味餐厅，为师生提供具有特色的就餐品种，各式面食、麻辣烫、麻辣香锅、小炒、特色米饭类品种等。

3、成本控制方案

（1）菜品质量监控制度

1) 原料加工质量控制

保证原料清洁卫生，在粗加工中必须认真仔细地对原料进行挑、拣、刮、削等处理，然后冲洗干净。

保持原料的营养成分；加工中应尽量保持原料的新鲜程度，减少营养成份损失，尽量缩短鲜活原料的存放时间，蔬菜在加工中应先洗后切。

2) 按照菜谱的要求加工：

原料粗加工应根据各种菜式烹饪要求妥善合理使用原料，妥善安排，既保证菜肴质量，又提高原料的综合利用率；同时，要按照各种菜肴的烹制要求使用刀法，注意保持原料的形状完整；

原料细加工应根据菜式的要求进行切配，强调整齐均匀，大小、厚薄、粗细、长短都完全一致。

3) 烹饪质量控制

制定和使用标准菜谱，作为日常菜品出品库。

厨房对每款菜式都应订详细的投料及烹饪说明书，具体规定菜肴烹饪所需的主料、配料、调味品及其用量、烹饪方法、拼摆要求、制作时间等；

在制作中严格要求厨师按标准制作，保证菜肴成品色、香、味、形等方面的一致性，即一菜一卡。

烹饪质量检查。厨师长必须对每道工序认真检查，抓好工序检查、成品检查和全员检查三个环节餐厅及时了解宾客对食品菜肴质量的意见反馈厨房，对菜肴制作中出现的问题及时填写《意见反馈单》由厨师长及时整改。

4) 菜品量的控制

每份菜的成品重量为：

无汁无汤的菜为 250—300 克/份；

带汁的菜为 300—350 克/份；

带汤的菜为 350—400 克/份；

5) 加强培训和基本功训练

在日常工作中厨师长要加强现场督导，严格要求厨师遵守操作规程，按照标准菜谱进行加工烹调；同时，还应经常性地地进行技术培训和基本功的训练、考核。

(2) 菜品研发制度

①每月20号前推出下月4个套餐食谱（每周使用1套），主荤菜半月不重样，半荤菜一周不重样，并编制标准菜单（原料配比、加工程序、标准成本），并保证菜品每一个月调整一次，菜品更换率在30%以上。

②餐厅主管、厨师及校方每周检查三次食材质量和来源，每餐、每天、每周不定期抽查菜品更新及质量，保证饭菜的质量，发现不足，及时改进，对于抽查优秀者予以书面表扬，以资鼓励。

③组织骨干力量，针对师生的口味进行调查研究，每周进行一次菜肴研发，推出新菜，并组织有关人员确定菜品的工艺，包括价格、用料标准、口味、颜色、装盘、容器等；

④厨师长兼任菜品质检员，负责菜品质量检验把关，试制新菜首先经过厨师长同意，并注明菜品，烹制时间、味型和成本，然后由餐厅经理统一安排，并由其它管理人员共同评定是否推出，作出改正意见。

⑤定期派出厨师进行交流，积极引进新菜。

⑥厨房人员要严格执行《食品安全法》，严格按照食品卫生规程进行操作，否则追究直接责任人的责任。

⑦餐厅主管、厨师在每天例会上要讲评前一天的反馈意见和情况。

（3）确保餐厅伙食质量和价格稳定

面对伙食原料价格的持续上涨和高位运行，公司依然遵循“全成本核算，微利润运行”的经营方针，并提出了“卫生安全、品种丰富、价格合理、服务多元”的经营理念。适时转变经营观念，进行逆向思维，不但保持饭菜价格不变，还加大了肉、蛋等伙食原料的投放比例。

公司实施责任管理和责任追究制度，明确分工，责任到人，实现员工绩效工资分配与营业收入紧密挂钩。餐厅经理上岗后与公司签订《安全、经营目标责任书》，《目标责任书》对餐厅燃料、水、电、主要伙食原料投放比例都提出了明确的控制要求。公司根据运行成本控制的效果对各餐厅进行奖罚。

同时，进一步增强对餐厅伙食原料的控制，做好各餐厅日报表，把菜品的核算精确到每个品种。有效避免了浪费，确保了餐厅伙食质量。使之真正成为经营决策的有效依据，确保了解公司整体运行质量的稳定和健康。

（4）基本实现伙食成本全过程控制

公司对餐厅操作流程进行改革。在企业、餐厅运转过程上确定了采购、库管、加工、出品、成本核算五个监控点，确定企业、餐厅管理所需的关键信息。

（5）恒定伙食原料价格，确保餐厅伙食稳定

公司从四季波动的伙食原料价格中找出一个合理值，由此确定伙食原料进入企业、餐厅的价格全年保持恒定。其不仅使餐厅的毛利率保持不变，而且让餐厅更加明确了自己的职责，有效的确保了餐厅伙食质量的稳定。

伙食原料价格的波动由公司负责平抑，当伙食原料价格低于平均值时，公司将差额资金储备起来，当伙食原料高于平均线时，再把该资金补贴给餐厅，该项措施对平抑伙食原料价格波动给餐厅带来的影响起到了重要作用。

（6）实现饭菜制作、销售的标准

公司对所有餐厅饭菜提出“四统一”的要求，即统一品名、统一份量、统一投料、统一出餐标准。公司组织餐厅经理和经验丰富的厨师在营养专家的指导下编制了《正则餐饮餐厅主副食制作标准》，包含1000多个饭菜品种的《正则餐饮餐厅主副食制作标准》详细规定了餐厅饭菜制作的投料标准、制作规范，明确了荤、素搭配比例。以上措施不但实现了饭菜制作、销售的标准化，而且确保了伙食质量的稳定，现仍在不断添加完善。

（7）从采购入手，细化能源控制，实现节能降耗

公司所有的伙食原料实行统一采购，最大限度的降低进货成本，并在一定程度上增加了餐厅的储备能力。餐厅肉、蛋、油、米、面等伙食原料分别与供货商签订定点直供协议；蔬菜类伙食原料采购市场前移，施行“零点采购”。餐厅规范了原料加工中丝、丁、片、条、块等

形状，做到随时调整，合理配菜，提高了原材料的利用率。增加了餐厅水表、电表和气表的数量，从源头杜绝了“跑、冒、滴、漏 ”等现象的发生，大大节约了成本。

(8) 实施差异化经营策略，丰富餐厅饭菜品种

公司遵循“差别经营、优势互补、共同发展 ”的经营方针，基本实现每个餐厅都各有特色，品种丰富，如有需求可相互交流调整，以满足消费者不同的消费需求。

4、菜谱设计方案及成本分析

根据项目需求，经营内容包括大众餐饮和特色餐饮。大众餐饮不以盈利为目的，要求微利经营，要求有低价菜。低、中、高档菜要求比例合理，满足师生用餐需求，保证学生食堂饭菜价格明显低于社会同类餐饮水平；在特殊情况下，保证按照学校要求提供安全、稳定的饮食服务；保证在物价大幅涨的情况下，学生食堂饭菜价格基本稳定，家庭经济困难学生就餐不受影响；确保师生对学校饮食服务满意度不断提升。

(1) 菜品分类

根据招标文件要求，结合餐厅基本情况，经营品种计划设置有套餐窗口、自选餐、面食、粥、包子、饼以及特色风味小吃品种等，经营品种大致分为以下：（具体根据实际情况进行调整）

主食品种：肉包子、素包子、生煎、红烧牛肉面、酱肉刀削面、炒刀削、鸡蛋面、砂锅面、炸酱面、油泼面、酸菜面、泡菜肉丝面、番茄鸡蛋面、米饭、担担面、水饺、油泼面等

副食品种：米线、酸辣粉、土豆粉、鱼粉、鱼香肉丝、西红柿鸡蛋、炒土豆丝、红烧茄子、韭菜鸡蛋、千页豆腐、麻辣烫、青椒肉丝、平菇肉片、鱼香茄子、烧 青菜、炒玉米粒、黄焖鸡、烤肉拌饭、麻辣烫、麻辣拌、麻辣香锅、麻辣鱼、酸菜鱼等。

(2) 成本分析列举

3	品种	主料	辅料1	辅料2	成本价	成品单重	售价 (元/份)	
1	芹菜香干	豆腐干150g/1.5元	西红柿、葱/0.5元	油、油、盐、东古酱油、味精、鸡精/0.5元	2.3	150g	3元	
2	香甜玉米粒	玉米粒150g/1.5元	胡萝卜、黄瓜、葱/0.5元	油、盐、糖、淀粉/0.5元	2.5	150g	3元	
3	千叶豆腐	千叶豆腐150g/1.7元	小米椒、蒜苔、葱姜蒜/0.5元	油、蚝油、味精、鸡精、白糖、老抽	2.7	150g	3元	
4	有机菜花	菜花120g/0.6元	葱蒜、线椒/0.6元	盐、油、豉油、生抽、东古酱油、味精、鸡精、白糖、胡椒粉/1元	2.2	120g	3元	
5	蒜茸西兰花	西兰花130g/0.8元	蒜、红萝卜/0.5元	盐、油、味精、鸡精、白糖/0.8元	2.1	120g	3元	
6	鱼香茄子	青茄子150g/1.1元	葱姜蒜、鸡蛋、玉米淀粉/0.5元	豆瓣酱、番茄酱、盐、油、味精、鸡精、白糖、米醋、老抽/0.6元	2.2	150g	3元	
7	番茄鸡蛋	西红柿100g/1.1元	鸡蛋、葱/1元	盐、糖、油/0.3元	2.4	150g	3元	
8	家常豆腐	老豆腐150g/0.6元	蒜苔、青椒、木耳/1元	油、盐、蚝油、味精、鸡精、白糖	3	150g	3元	
9	土豆片炒肉	土豆120g/0.6元	五花肉50g/1.3元、蒜苔0.2元	味精、鸡精、豆瓣酱、生抽、油	0.2	2.4	150g	3元
10	麻婆豆腐	嫩豆腐200g/0.4元	葱姜蒜、川椒、蒜苔/0.4元	盐、鸡精、豆瓣酱、辣妹子、蚝油、蒜	1.6	150g	2元	
11	海带丝	海带丝130g/0.8元	葱姜蒜、川椒、蒜苔/0.4元	油、味精、鸡精、蚝油、辣椒面/0.5元	1.5	150g	2元	
12	包菜粉条	包菜、粉条150g/1元	葱姜蒜、小米椒、线椒/0.3元	油、味精、鸡精、蚝油、生抽/0.2元	1.5	150g	2元	
13	蒜茸小白菜	小白菜250g/1元	蒜/0.3元	盐、油、味精、鸡精、白糖/0.3元	1.6	150g	2元	
14	酸辣土豆丝	土豆100g/0.3元	蒜、青椒、干辣椒段/0.3元	盐、味精、鸡精、白醋、油/0.2元	0.8	150g	1元	
15	酸辣绿豆芽	绿豆芽120g/0.3元	蒜、青椒、干辣椒段/0.3元	盐、味精、鸡精、白醋、油/0.2元	0.8	150g	1元	

备注：此表成本价不包含水电气、工资、管理费等费用

序号	品种	主料	辅料1	辅料2	成本价	成品单重	售价 (元/份)
1	牛肉胡辣汤	牛肉20g1.2元	胡辣汤专用粉40g (0.2元)	香菇5g0.3元, 木耳5g0.3元, 面筋6g0.1元, 花生米6g0.1元, 盐 味精、鸡精、胡椒、鲜味王共计0.4元	2.8	250g	4
2	皮蛋瘦肉粥	精米50g0.4元	皮蛋30g0.78元, 精瘦肉20g0.72元	盐 味精、鸡精、胡椒、鲜味王共计0.4元	2.47	500g	2
3	五花沙拉照烧饭	虾仁粥	虾仁30g1.2元, 香菇10g0.6元	盐3g/0.02元, 鸡精2g/0.2元	2.26	500g	3
4	自磨豆浆	黄豆100g0.5元	花生米30g 0.48元	冰糖20g0.24元	1.22	500g	2
5	杏仁油茶	油炒茶 面50g/0.8元	杏仁15g/0.9元	香料、盐、味精5g/0.2元、黑芝麻、白芝麻 10g/0.2元花江豆3g/0.15元, 花生米5g/0.05元, 豌豆4g/0.14元, 扁豆	2.1	500g	3
6	桂圆八宝粥	珍珠米40g0.4元	桂圆肉12g0.96元	花江豆3g/0.15元, 花生米5g/0.05元, 豌豆 4g/0.14元, 扁豆 3g/0.6元, 红枣5g/0.18元, 冰糖10g/0.12元	2.9	500g	3
7	黑米粥	珍珠米40g0.4元		黑米30g/0.48元, 莲子8g/0.64元	1.52	500g	2
8	绿豆粥	绿豆70g0.98元		冰糖20g/0.24元, 珍珠*30g/0.3元,	1.52	500g	2
9	薏米红豆粥	薏米50g/0.8元	红豆30g/0.5元	冰糖20g/0.24元, 百合10g/0.4元	1.94	500g	2
10	小米南瓜粥	小米60g0.84元	南瓜60g0.48元,	冰糖0.12元	1.44	500g	2
11	香菇酱肉包	面50g0.2元	酱肉20g0.72元, 香菇9g0.4元	老抽、生抽3g0.05元, 耗油3g0.04元, 盐, 味精 、鸡精5g0.05	1.46	100g	2
12	薄皮素包	面50g0.2元	韭菜、白菜30g0.18元	鸡蛋10g/0.1元, 香油3g/0.1元, 盐、味精4g/0.08元, 椒油5g0.12元	0.78	102g	1
13	雪菜包	面50g0.2元	雪菜40g0.24元	葱、姜、蒜10g/0.1元, 红油、香油5g/0.2元	0.74	105g	1
14	上海生煎	面20g0.08元	肉25g0.3元	花生油5g/0.06元, 盐、味精, 4g/0.08元	0.52	41g	2元3个
15							

备注：此表成本价不包含水电气、人工、管理费等费用

序号	品种	主料	辅料1	辅料2	成本价	成品单重	售价 (元/份)
1	精品咖喱饭	白玉菇/20g/0.18元, 白玉菇/20g/1元	罐椒/20g/0.1元, 西红柿/20g/0.07元, 土豆/40g/0.13元, 洋葱/40g/0.09元, 胡萝卜/16g/0.06元, 紫甘蓝/5g/0.02元, 包菜/5g/0.01元, 苹果/5g/0.03元	咖喱块/37.5g/3.3元, 大米/100g/0.66元, 油/15g/0.36元, 黄油/2g/0.2元, 牛奶/1g/0.06元, 生抽/2ml/0.04元, 料酒/1ml/0.02元, 白醋/0.02ml/0.001元, 生姜/2.5g/0.03元, 大蒜/0.8g/0.01元, 黑芝麻/0.2g/0.02元, 香叶/0.15g/0.07元, 胡椒/0.5g/0.18元	6.181元	570g	9
2	咖喱鸡排饭	鸡排/60g/1.2元	土豆/40g/0.13元, 洋葱/40g/0.09元, 胡萝卜/16g/0.06元, 紫甘蓝/5g/0.02元, 包菜/5g/0.01元, 苹果/5g/0.03元	咖喱块/37.5g/3.3元, 大米/100g/0.66元, 油/15g/0.36元, 黄油/2g/0.2元, 牛奶/1g/0.06元, 生抽/2ml/0.04元, 料酒/1ml/0.02元, 白醋/0.02ml/0.001元, 生姜/2.5g/0.03元, 大蒜/0.8g/0.01元, 黑芝麻/0.2g/0.02元, 香叶/0.15g/0.07元, 胡椒/0.5g/0.18元	8.831元	550g	10
3	咖喱猪排饭	猪排/60g/5.5元	土豆/40g/0.13元, 洋葱/40g/0.09元, 胡萝卜/16g/0.06元, 紫甘蓝/5g/0.02元, 包菜/5g/0.01元, 苹果/5g/0.03元, 豌豆/10g/0.22元	咖喱块/37.5g/3.3元, 大米/100g/0.66元, 油/15g/0.36元, 黄油/2g/0.2元, 牛奶/1g/0.06元, 生抽/2ml/0.04元, 料酒/1ml/0.02元, 白醋/0.02ml/0.001元, 生姜/2.5g/0.03元, 大蒜/0.8g/0.01元, 黑芝麻/0.2g/0.02元, 香叶/0.15g/0.07元, 胡椒/0.5g/0.18元	10.351元	560g	12
4	咖喱虾排饭	虾排/50g/4.8元	土豆/40g/0.13元, 洋葱/40g/0.09元, 胡萝卜/16g/0.06元, 紫甘蓝/5g/0.02元, 包菜/5g/0.01元, 苹果/5g/0.03元, 豌豆/10g/0.22元, 玉米/10g/0.17元	咖喱块/37.5g/3.3元, 大米/100g/0.66元, 油/15g/0.36元, 黄油/2g/0.2元, 牛奶/1g/0.06元, 生抽/2ml/0.04元, 料酒/1ml/0.02元, 白醋/0.02ml/0.001元, 生姜/2.5g/0.03元, 大蒜/0.8g/0.01元, 黑芝麻/0.2g/0.02元, 香叶/0.15g/0.07元, 胡椒/0.5g/0.18元	9.821元	560g	11
5	咖喱鳕鱼排饭	鳕鱼排/40g/2元	土豆/40g/0.13元, 洋葱/40g/0.09元, 胡萝卜/16g/0.06元, 紫甘蓝/5g/0.02元, 包菜/5g/0.01元, 苹果/5g/0.03元, 罐椒/10g/0.05元, 西红柿/10g/0.035元, 鸡蛋/65g/0.7元	咖喱块/37.5g/3.3元, 芝士/100g/5.96元, 大米/100g/0.66元, 油/15g/0.36元, 黄油/2g/0.2元, 牛奶/1g/0.06元, 生抽/2ml/0.04元, 料酒/1ml/0.02元, 白醋/0.02ml/0.001元, 生姜/2.5g/0.03元, 大蒜/0.8g/0.01元, 黑芝麻/0.2g/0.02元, 香叶/0.15g/0.07元, 胡椒/0.5g/0.18元, 披萨草/0.2g/0.01元	11.186元	750g	12
备注: 此表成本价不包含水电气、工资、管理费等费用							

3	品种	主料	辅料1	辅料2	成本价	成品单重	售价 (元/份)
1	红烧肉	五花肉100g/2.6元	土豆50g/0.20元	盐、生抽、大料、油、南乳汁、白砂糖/2元	4.8	150g	6元
2	糖醋里脊	鸡脯肉150g/2.1元		盐、白糖、白醋、白芝麻、番茄酱/1.5元	4.1	150g	6元
3	红烧鸡块	鸡边腿150g/3.00元	青椒、洋葱、葱姜蒜/0.5元	盐、味精、鸡精、辣椒段、大料、蚝油、油/1.5元	5	150g	6元
4	干煸辣子鸡	鸡边腿100g/2.5元	蒜苔、葱姜蒜/0.3元	盐、味精、川椒、油、干辣椒/1.0元	3.8	120g	6元
5	小酥肉	后腿肉100g/3.6元	红薯粉、葱姜蒜/0.4元	盐、味精、鸡精、辣椒段、大料、生抽、油/1.2元	5.2	150g	6元
6	鸭腿	鸭腿70g/3.0元	大料/0.3元	盐、味精、鸡精、白糖、辣椒段、生抽、油/0.7元	4	70g	5元
7	农家小炒肉	五花肉130g/3.6元	青椒、葱/0.5元	盐、油、味精、老抽、蚝油/0.3元	4.4	150g	5元
8	辣子鸡丁	鸡脯肉130g/3.0元	线椒、葱/0.5元	盐、油、鸡蛋、老抽、蚝油、胡椒粉/0.4元	2.9	150g	5元
9	鱼香肉丝	里脊肉100g/3元	胡萝卜、蒜、木耳、葱/1元	盐、油、鸡蛋、米醋、白糖、蚝油、老抽、味精/0.4元	4.2	150g	5元
10	线椒鸡蛋	鸡蛋100g/1.0元	葱、线椒、小米椒/1.5元	盐、油、味精、鸡精/0.5元	4	120g	4元
11	烧香菇	香菇130g/1.3元	葱、蒜、蒜苔/0.5元	油、蚝油、十三香/0.4元	3	150g	4元
12	酸豆角肉沫	酸豆角、肉沫150g/2.0元	小米椒、线椒、葱/0.5元	味精、油、胡椒粉、辣椒面、蚝油、米醋/0.3元	2.8	150g	4元
13	广式腊肠	腊肠120g/2.0元	蒜苔30g/0.3元	盐、油、味精、老抽、蚝油/0.3元	2.6	150g	4元
14	口水茄子	紫茄子120g/1.0元		盐、味精、鸡精、白糖、辣椒段、生抽、陈醋、油/1.0元	2	120g	3元
15	烧腐竹	腐竹100g/1.3元	蒜、芹菜/1元	花椒、油、盐、东古酱油、味精、鸡精/0.3元	2.6	150g	3元
备注: 此表成本价不包含水电气、工资、管理费等费用							

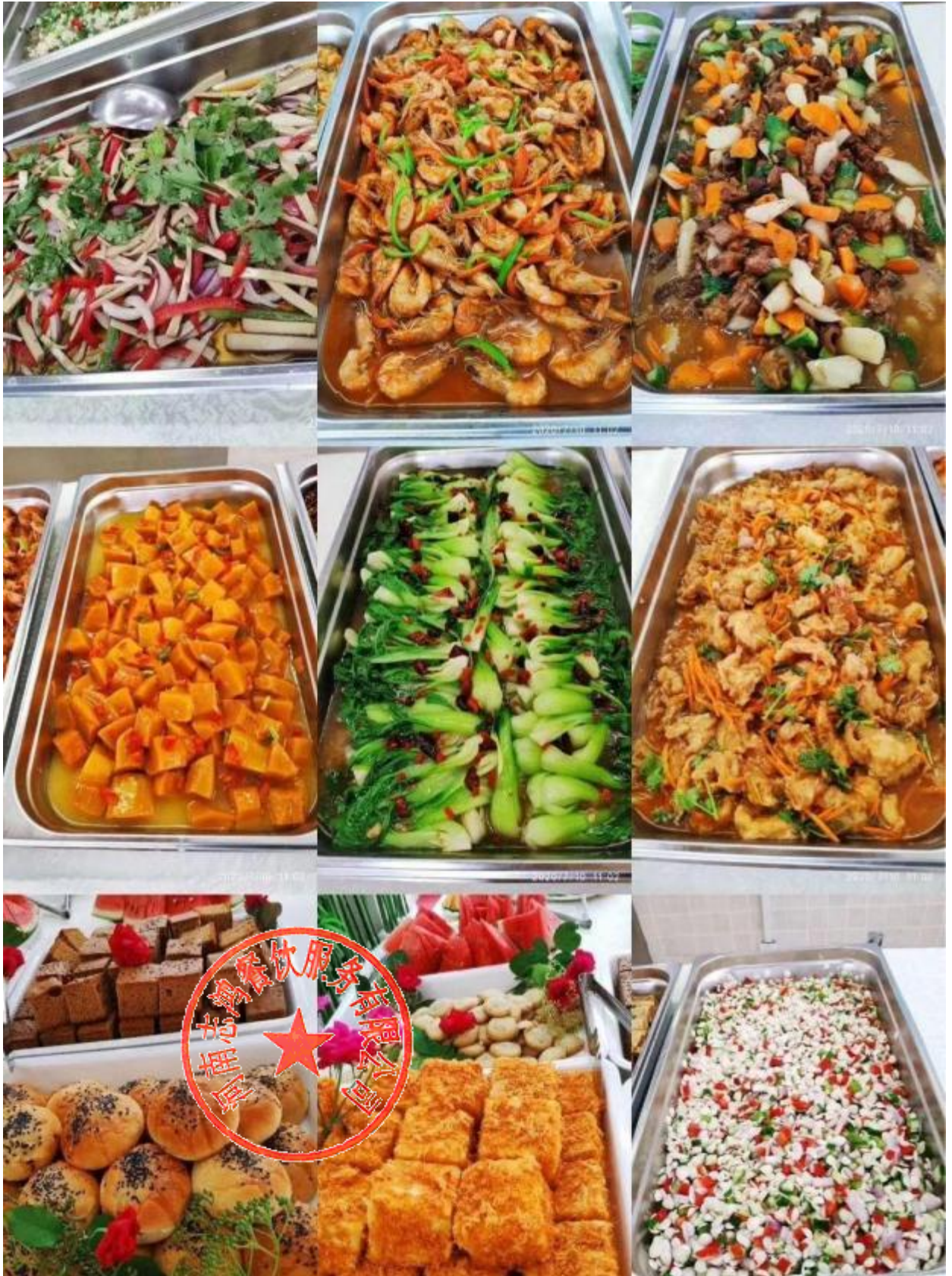
序号	品种	主料	辅料1	辅料2	成本价	成品单重	售价（元/份）
1	土豆鸡块	土豆200g、鸡块150g/4.5元	青红尖椒200g/1元	油调料20g/2元	7.5元	570g	11元/斤
2	西红柿鸡蛋	西红柿300g鸡蛋200g/5元	葱花10g番茄酱15g/1元	油调料10g/1元	7元	550g	11元/斤
3	红汤丸子	各种丸子400g/6元	青红尖椒50g/1元	油调料20g/2元	9元	500g	11元/斤
4	苦瓜炒鸡蛋	苦瓜300g鸡蛋200g/5元	葱花10g青线椒15g/1元	油调料10g/1元	7元	540g	11元/斤
5	香甜玉米粒	香甜玉米粒450g/4元	黄瓜20g、胡萝卜20g/0.5元	油调料10g/1元	5.5元	500g	11元/斤
6	木耳炒肉片	木耳300g肉片100g/6元	青红尖椒50g/1元	油调料20g/1元	8元	470g	11元/斤
7	清炒西兰花	西兰花500g/3.5元	葱花10g/0.5元	油调料10g/1元	4.5元	520g	11元/斤
8	烧腐竹	水发腐竹400g/4元	青红尖椒50g/1元	油调料20g/1元	6元	470g	11元/斤
9	千叶豆腐	千叶豆腐400g/5元	青红尖椒20g、青线椒20g/1元	油调料10g/1元	7元	450g	11元/斤
10	鱼香肉丝	肉丝200g/6元	蒜苔100g胡萝卜100g木耳50g/2元	油调料20g/1元	9元	470g	11元/斤
11	卤半片鸭	半片鸭600g/6元		油调料20g/2元	8元	620g	11元/斤
12	卤鸭腿	鸭腿600g/7元		油调料20g/2元	9元	620g	11元/斤
13							
14							
15							

备注：此表成本价不包含水电气、工资、管理费等费用

菜品列举：









（3）保供稳价格方案

为了进一步做好学生食堂工作，建立应对物价波动的长效机制，应对市场上主副食品价格异常上涨导致学生食堂主副食供应价格异常上涨的情况，制定综合性调控预案，成立“正 则 餐饮学生食堂饭菜价格平抑基金 ”，以有效平抑学生食堂价格异常波动，维护学生的利益，避免因学生食堂供应价格而引发学生的思想情绪问题，保障后勤工作的和谐、安全与稳定。

1) 工作原则

①快速反应原则。密切关注市场主副食品供应价格，在可能出现或已经出现异常波动时，快速做出反应，及时主动地采取各项妥善措施加以调控。

②综合应对原则。针对学生食堂伙食价格异常波动情况，应采取综合手段，通过舆论引导、行政干预、政策调控等多项措施，以有效平抑价格。

③统一管理原则。学生食堂接受学校后勤部门的统一监督管理；食堂所有原材料学校统一集中采购，调控、平抑学生食堂伙食供应价格的措施应由有权机构统一部署；学校有权采取各项学生食堂价格调控、平抑措施时，我公司遵照执行。

④应对学生食堂价格异常波动事件，必须严格按照规定的权限和程序办事，必须按照有关政策、文件精神出台价格干预措施，动用价格平抑基金，任何人不得擅自下达指令。

2) 工作机构及职责

①工作机构

为有效应对学生食堂伙食价格异常波动事件，我公司成立“学生食堂伙食价格调控平抑工作领导小组 ”。

②学生食堂伙食价格调控平抑工作领导小组职责

密切检测市场主副食品供应价格动态，分析其对学生食堂供应价格的影响程度。

在市场主副食品供应价格出现波动并影响到学生食堂供应价格时，调查、收集、分析、传递、报送、处理学生反应信息。

根据市场价格异常上涨情况的预警报告，及时召开领导小组会议，分析、研判形势，研究启动本预案的步骤并做出相关决定。

决定启动本预案，负责协调指挥有关单位和部门、调动必要的人力物力实施本预案。

在市场主副食品价格出现异常波动时，及时的与原材料供货商沟通调整价格，并上报后勤管理处主管部门，保证学生食堂供应价格不得调整。

负责排查、化解因食堂供应价格而产生的矛盾、纠纷。

3) 加强监管，确保稳定

①学校餐厅饭菜品种及价格实行统一申请上报，每学期开学前将餐饮所有经营的品种价格以及成本核算汇总整理，上报公司备案，并上交甲方进行审核，审核批准后进行开火验收，验收合同方可进行营业，确保价格稳定，不得上涨。

②进一步加强学校食堂的管理与监督，减少浪费，供货商选定与学校招标的大型供货商直接对接，减少中间环节，降低进货成本，控制饭菜价格。

③实行稳定食堂价格和稳定食品价格应急工作责任制。公司总经理为第一责任人，全面负责学校食堂价格控制工作的应急处置工作。

④实行学校食堂价格报告制度。如发生个别价格上涨事件时，及时向校方主管部门提交涨价报告及成本核算，待甲方相关部门批准后方可执行，否则不得私自涨价。

⑤餐厅建立由学校、食堂、师生三方共同参与的监管机制，确保食堂饭菜“价不增、量不减、质不降”，合理对学生膳食营养进行搭配。

(4) 特色风味方案

为满足师生的就餐需求，丰富餐厅的菜肴品种，更好地提供多样、优质、高效的服务，结合实际情况，制定本方案。

1) 指导思想

坚持学生食堂为师生健康成长和正常教学秩序服务的方向，系统建立既体现公益性又按市场规律运营的可持续发展的长效运行机制，从而提高餐饮服务运营和管理水平。

2) 经营目标

在确保大众餐饮正常供应的前提下，通过努力，使菜肴品种数量和质量能顺应师生不同层次的就餐需求；通过努力，使风味特色更加鲜明，师生服务满意度逐步提高；通过努力，建立科学合理的成本控制体系，使餐饮管理服务工作走上良性发展和可持续发展道路，并创建具有特色的餐饮文化，实现部门各项三年目标。

3) 经营模式

采取合作经营的管理模式，引进具有风味特色的小吃品种及特色连锁品牌，参与风味班组经营服务。引进过程中，对合作费用、管理费等指标的设定遵循合理、适度原则，考虑内装修、设备投入、师生人数等因素，避免因过于追求经济效益造成风味档口运作困难。

4) 资质要求

①风味班组须具有省内经营高校学生食堂或同类餐饮业两年以上经历，无安全责任事故发生，具备独立承担民事责任的能力，同类连锁门店优先；

②具有为师生提供优质服务的经营理念，遵守各项管理规定，合法经营，并有高校食堂经营管理的可行性方案。

5) 经营场地及装修

食堂根据功能区划分，设有独立的风味窗口及操作间吧。共设有8个风味档口售卖区及操作间方。我公司负责对经营的档口及操作间进行装修改造。协议期结束后，应按照我方要求完好保留，并确保档口完整无损。

6) 资产及设备维护

风味班组所需的大型设备如操作台、货架、灶、消毒柜、冰箱等设备由我方免费提供。所在餐厅经理及会计每学期对我方提供的资产使用情况进行检查，确保其正常使用。如有折损，由使用班组承担相应的维修及维护费。

7) 品种设置及定价等

风味餐厅初定品种：

一档：重庆小面、老碗面等；

二档：茶泡饭、咸肉饭等；

三档：砂锅系列、瓦罐煨汤等；

四档：黄焖鸡、盖浇饭等

五档：鱼粉、牛肉粉、过桥米线等

六档：麻辣烫

七档：麻辣香锅、麦多馅饼等

八档：茄汁面、烩面等

8) 员工招聘等事宜

员工由班组自行招聘（用工要求年满 18 周岁以上，50 周岁以下，初中以上文化且无个人违法违纪记录），签署劳动合同，购买意外保险，所有从业人员要求持有有效期内的健康证方可上岗。

9) 物资采购

所有班组原材料采购一律接受由我方统一管理，如需特殊的原料、调料须经书面申请（注明每月的购买数量、用途、进货渠道、临时性存储方式以及相关资质证件等），并提供供应商的资料复印件，报后勤管理处饮食服务公司外包食堂监管部门备案并同意后方可购买。

10) 经营结算

所有班组均使用校园一卡通消费，不得私自收取现金，膳食原料、水、电、燃料、维修维护费等成本按实结算，所在餐厅根据实际经营情况，会同财务部按月进行档口结算。

11) 管理考核

部门根据《外包食堂考核细则》及考核制度等规章制度，对所有档口的日常管理进行监督及考核，具体由部门食品安全工作小组及其经营场地的所在餐厅负责执行。在协议期内，若违反相关法规或严重违反我方相关规定，合作协议可以终止。

（5）针对贫困生提供低价饭菜，免费汤方案

目前大学餐厅已不只是传统意义上的食堂，而是可以满足就餐者需求的一个美食城，满足师生多样化的一个就餐需求。伴随着食用农副产品上涨、加盟特色品牌的进驻以及用工成本的不断攀升，饭菜价格有所提高，在一定程度上给家庭贫困学生带来了额外经济负担，为切实减轻贫困生负担，真正体现“利经营，服务师生”的理念，餐厅专门设置有大众餐低价饭菜及免费汤。



（三）满足本项目需求的工作措施、工作方法、工作流程及进度安排

1、食材整体加工操作流程

1、蔬菜加工 操作流程	（1）去外包装：蔬菜验收合格后，直接进入厨房“粗加工区”，初加工操作人员首先将蔬菜外包装去除，将包装袋、绳子等放到“可利用垃圾筐”中，然后将蔬菜用菜筐装好。 （2）选菜：将筐内蔬菜的黄叶、烂叶、老叶、泥沙等去除、需去的茎、根部分等切除。 （3）粗洗：将蔬菜运入“清洗区”，分批倒入“粗洗池”，放半池水，去除泥沙，清洗后捞出装筐，运送到切配区。 （4）切配：蔬菜按制作要求切配好后用筐装好放入“精洗池”进行清洗。 （5）精洗：清洗过程中，要注意是否还有未摘去的老、黄、烂叶、是否还有泥沙；洗净后将蔬菜打捞入“浸泡池”。 （6）浸泡消毒：“浸泡池”内先放半池水，再加入盐，浓度控制在 0.1%。然后将青菜放入池中，浸泡 10 分钟。 （7）装筐运输：将用盐水清洗后的青菜用筐装好，可直接烹饪的用筐装好进入“烹饪区”。需过水的青菜运入“过水区”，所有青菜必须摆放到相关区域指定的货架上。 （8）过水：过水过程中，需根据青菜过水的具体要求，严格控制过水时间及水温，并一定冲凉避免青菜变黄、失去脆感。 （9）注： 1）装筐过程中，不得用力挤压蔬菜； 2）待烹饪的蔬菜需用纱布盖好； 3）所有蔬菜在开始烹饪前 10 分钟需再用清水冲洗一遍； 4）使用守护胶筐清洗干净、消毒后摆放到指定位置。
----------------	--

2、肉类加工操作流程	(1) 分类收货：早晨将验收合格的肉类按计划用量，一部分入冷库，保障包装完好，以备晚餐用；一部分直接用菜筐装好进入清洗区。 (2) 解冻：在解冻池内放入半池水，将需要解冻的带有内包装的原料整齐的码放在肉类水池中，让其自然解冻。 (3) 检查：观察解冻后的肉类色泽是否正常有无变质。 (4) 清洗：将肉类用火枪烧干净毛，放入“肉类清洗池”内洗干净，用框装好运送到切配区。 (5) 切配：按菜式要求将肉类切成适合形状。 (6) 装盆：切好的肉类用不锈钢盆装配好，运到烹饪区等待加工制作。 (7) 注意：切配时，要将未清除干净的内脏及淋巴清除。
3、鸡鸭类加工操作流程	(1) 分类收货：早晨将验收合格的鸡、鸭按计划用量，一部分入冷库，保证包装完好，以备晚餐用：一部分直接用菜筐装好进入“剥台区”。 (2) 解冻：在解冻池内放入半池水，将需要解冻的原料整齐的码放在“鸡、鸭类水池”中，让其自然解冻。 (3) 去内脏：将解冻后的鸡、鸭放在专用砧板台上，用刀子去掉头、内脏等 (4) 清洗：解剖好的鸡、鸭用火枪烧干净毛后放入清洗池内清洗干净，用不锈钢盆装好。 (5) 切配：按菜式要求将鸡、鸭切成适合形状。 (6) 装盆：切好的鸡、鸭用不锈钢盆装配好，运到烹饪区等待加工制作。 (7) 注意：切配时，要将未清除干净的内脏及淋巴清除。
4、鱼类加工操作流程	(1) 分类收货：将采购好的鱼类用盆装好直接运到“剥台区”。 (2) 清洗：在清洗池内放入半池水，把鱼清洗干净，需要解冻的鱼类整齐的码放在鱼类解冻水池中，让其自然解冻。 (3) 去内脏：将解冻后的鱼类放在专用砧板台上，用刀打鳞、去腮、去喉、去内脏等。 (4) 清洗：将处理后的鱼类放入清洗池内清洗干净后，装入不锈钢盆中。 (5) 切配：按菜式要求进行切配。 (6) 装盆：切好的鱼类用不锈钢盆装配好，运到烹饪区等待加工制。

5、菜品制作流程	炒菜前的准备 1、所有的调味品（味精、食盐、食用油、醋、料酒等）准备齐全，摆放到随手可拿位置； 2、将清洁消毒后的盛菜盘整齐摆放在指定货架上； 3、需要炒的菜摆放到随手能拿到的货架上； 4、点炉，开小火，清洗锅； 5、热锅、放油。 炒菜 1、油温适合时，放主料入锅，一般采用侧身放主料，以免油溅出烫伤； 2、按菜式具体炒制流程，进行制作，炒制过程中要严格控制火候，掌握咸淡，翻炒要均匀，以免出现生熟不均，糊锅等现象，翻炒力度适当，避免大铲将锅损坏； 3、根据菜式要求，加放调味品，进行调味； 出锅 1、掌握菜式出锅时间，确保菜式色、香、味； 2、菜式入容器，为了保障菜品的色、香、味、形，要将菜装成四周高，中间低的形状。容器外表美观。 3、菜装好后，用洁净胶罩盖好，等待开餐。
6、煮饭操作流程	（1）领料：按班长开的领料单上的数量到仓库领取大米，将大米整齐摆到手推车上，运到大米清洗区。 （2）开炉火：按操作流程进行操作，并关好蒸汽阀。 （3）精选：拆除米斗包装，将大米倒入洗米专用池中，米袋叠好放整齐回收，对大米进行精选，选出石子，谷子等杂物。 （4）粗洗：洗米池内放入适量水，用大铲翻转池清洗，然后放满水，轻轻搅到大米，使细小的杂物沙子浮在水面流走，再捞出大米装入洗米筐内装大米时以八成满合适。 （5）清洗：大米装入洗米筐。用水进行冲洗，待洗米水变清亮时，米就洗干净了。 （6）装米：装米前应仔细检查蒸饭格是否干净，装米的量应视蒸饭格的大

	小而定，一般以米蒸熟后饭面低于蒸饭格边 0.5 厘米为合适。 (7) 加水：加水应从上层依次往下加，加水量视米质而定，以饭松软好打饭为合适，加水时，格子的米要用手抚平。 (8) 蒸饭：关好柜门，当气压表压力升到 2 时，便可开启蒸汽阀蒸饭，记好 起始时间，并随时观察气压表的压力，蒸约 80-90 分钟，关闭蒸汽阀，带上线手套，打开蒸饭柜门，用饭铲轻轻将饭格拉出，检查米饭是否熟透。 (9) 装饭：装饭前应仔细检查饭桶是否干净，水有没有沥干。带上线手套将 蒸熟的饭打松，再倒入下一格饭，饭桶盛以八成满米合适，以保持饭堂的松散，便于好打饭。 (10) 送饭：饭装好后，放上打饭勺，盖上盖，用手推车运到餐厅打饭区摆放整齐。 (11) 在蒸饭的空余时间，清理好蒸饭区的卫生，整理好物品的摆放，再清洗一下柜下的米。
7、餐具清洗消毒流程	(1) 餐具回收：将餐具用收碟车运回至洗消间。 (2) 回收残羹：将餐具内未倒干净的剩饭、菜倒入“收泔桶”。 (3) 分类：将各种餐具分类装好。 (4) “一洗”：在“一洗”池内放入半池热水，添加餐具清洗剂，放入餐具，逐个仔细清洗后放入“二浸”池内。 (5) “二浸”：在“二浸”池内放入水，无需加餐具清洗剂，浸泡 3 分钟，使餐具清洗剂完全溶解进行清洗程序。 (6) “三清”：在“精清洗池”内放入半池水，将餐具上的洗洁精清洗干净。 (7) “四洁”：清洗超次的餐具用超次毛巾擦干水分，整齐摆入在筐内，等待消毒。 (8) “五消毒”：消毒有两处方式：一是高温消毒，消毒柜制造高温水蒸气，进行消毒杀菌；一种是：药水消毒，采用适量消毒液对餐具进行浸泡，完成消毒；一般采用消毒柜（消毒方法参照《消毒柜使用操作流程》）。 (9) 消毒后的餐具整齐摆放在消毒柜内，快开餐时取出。

8、开餐操作流程	(1) 开餐前 30 分钟，检查托盘架、备餐台卫生等是否干净；台面是否干爽，有无油污；餐厅餐台是否整齐。 (2) 将餐具从消毒柜内取出，在拿的过程中要一个一个检查餐具是否干净，并用消毒毛巾将餐具擦干水分，然后用餐具车运到托盘架处，整齐摆放在托盘架上。 (3) 冬天开餐前 10 分钟（夏天 15 分钟）将饭、汤运到餐厅固定位置，摆放整齐，备好汤、饭勺，用洁净纱布遮好；菜按各窗口分别摆放整齐；备好分菜勺。 (4) 负责窗口服务的工作人员，开餐前 6 分钟，在更衣室镜子前检查工作服是否干净，戴好手套、口罩，进入备菜间。 (5) 再次检查分菜工具是否配备齐全，是否摆在随手能拿到的位置，检查菜品是否正常。 (6) 分菜过程中，工作人员右手拿分菜勺，左手放在背后，应面带微笑，亲切询问就餐人员需求。如有空闲时间，应将备餐台上的菜，油污擦干净。及时将菜盆内的菜加满，等待下批就餐人员。 (7) 注意： ● 分菜过程中要将菜打均匀； ● 分菜过程中相互间不能闲聊； ● 就餐人员提出问题，不能解决时，需说“对不起”，并待开完餐后，反馈给班长处理。
9、初加工操作流程	(1) 蔬菜装筐完成，马上将包装袋回收处理。 (2) 蔬菜挑选初加工后，清洗相关洗物池、物架、胶筐等。 (3) 将胶筐整齐摆放放到验货区。 (4) 清理、清扫地面、排水沟，将废弃物及时处理。 (5) 肉类装筐完成后，马上将包装物回收处理。 (6) 肉类初加工完成后（去内脏等），清洗相关用具、洗物池、货架、胶筐等。 (7) 将胶筐整齐摆放放到验货区。 (8) 清理、清扫地面、排水沟，处理废弃物。 (9) 菜类、肉类一般分几批进行初加工，每批初加工完成后，去都重复以

	上操作。 (10) 所有初加工全部完成后用消毒水刷洗排水沟、地面。 (11) 刷洗完成后再用清水冲洗干净 (12) 将货架、筐等摆放整齐 (13) 检查消毒液是否还有（加满），水、电是否关好。
10、粗加工操作流程	(1) 蔬菜初加工：一摘二洗三浸四清五滤六洁。 一摘：用眼观其蔬菜是否有老、虫眼、黄叶、泥沙等状况，用鼻闻其有无农药异味，去掉泥沙，砍其菜头、菜梗，摘去黄叶、虫叶。 二洗：初洗是去掉菜里的泥沙，在洗菜池里要水多菜少，水变色后要立即换。 三浸：将菜捞入第二个水池中加适当的食盐浸泡 5-10 分钟。 四清：先在第一个水池内进行漂清，然后再小把捞到第二个水池。 五滤：装筐前要先检查菜筐是否干净，然后把菜从第二个水池中捞入筐中（筐不能直接放在地上），装好后，用推车拉到指定的层架上，用干净的白纱布盖起来。 六洁：清洗洗菜池周围的卫生。 (2) 肉类初加工：一选二洗三过水四切五腌六炒。 一选：看其表面颜色及闻其味道是否符合要求。 二洗：洗尽杂物、血水、腥味，同时烧掉动物绒毛和杂质。 三过：高温过水、热透，先猛火后小火，最后可略加盖、盐、米酒去异味， 四切：分生切和熟切，生、熟器具一定要分开，切好后盛装并遮盖。 五腌：肉食类（如鱼、鸡、鸭、瘦肉片、牛肉）以料酒、盐、陈醋、姜片、葱节等直接生食入味，不但可以除去腥味，还可以提嫩。 六炒：腌类肉食一般都是生炒出菜，或者是过油出菜（过水肉食多以爆炒或焖菜）。

11、蔬菜（肉 类）切配区卫生操作流程	(1) 进入“切配区 ”的所有菜类需分类分区摆放整齐。 (2) 切配工作人员的手需先用洗手液清洗、消毒，方可进行切配。 (3) 切配前，将所有用具（刀、砧板、容器等）再次清洗。 (4) 每一批切配完成后，用白色纱布遮好，运至“烹饪区 ”等待制作。 (5) 将空置胶筐清洗、消毒返回“清洗区 ”。 (6) 将“烹饪区 ”退回的干净菜筐摆放到指定位置待用。 (7) 清洗砧板台、刀、物架、并用消毒水进行消毒；等待下批切配工作。 (8) 清扫、清洁排水沟、地面卫生，垃圾放入带盖垃圾桶进行处理。 (9) 菜类、肉类一般分几批进行切配，每批切配工作完成后，重复以上操作。 (10) 所有菜类切配完成后，将砧板、刀具放入沸水里煮 10 分钟，进行消毒。 (11) 用加入清洗剂的清水洗刷不锈钢设备，再用水清洗，用干抹布擦干。 (12) 用消毒水刷洗地面、排水沟。 (13) 刷洗完成后再用清水冲洗干净。 (14) 将物架、砧板台、刀架、筐等摆放整齐。 (15) 保管好自己的使用工具。 (16) 检查消毒液是否还有（加满）水、电是否关好。
12、厨房、餐厅卫生操作流程	为了保障厨房餐厅环境优美、舒适，公司规定每周对厨房卫生进行一次大扫除，具体流程如下： (1) 首先将厨房、餐厅天花、窗户的蜘蛛网用胶扫把清理干净。 (2) 用玻璃刷清洗厨房、餐厅窗户，保证其无污斑、无油渍、明亮。 (3) 将厨房、餐厅所有用具，设备彻底清洁。 (4) 清扫厨房、餐厅地面，再用消毒水刷洗地面。 (5) 冲洗地面，并用干地托，一托接一托将地面托干。 (6) 按卫生部门相关要求，规范摆放厨具设备，以便规范操作流程。
	(1) 每次开餐基本完成后，要将空的容器回收厨房，进行统一清洗、消毒 (2) 将备餐台擦干净，残渣用“垃圾回收桶 ”收回，统一倒入“泔水桶内”。 (3) 开餐完成后，将不锈钢盆内所剩的菜统一回收处理。（不能留着下餐

13、备餐间卫生操作流程	用)。 (4) 清扫备餐间地板。 (5) 用清洁剂水擦洗备餐台，售饭窗口托台、售饭窗；（如有 IC 卡系统用湿毛巾擦售卡机）。 (6) 按卫生部门相关要求，规范摆放厨具设备，以便规范操作流程。 (7) 用水冲洗备餐台、售饭窗口托台、售饭窗口。 (8) 再用干毛巾擦干备餐台、售饭窗口托台水分，用玻璃专用毛刷擦干售饭区。 (9) 用消毒水刷地面、排水沟。 (10) 刷洗完成后再用清水冲洗干净；物架、备餐台等摆放整齐。 (11) 将备餐间窗口关闭好，开启紫外线消毒灯，关闭备餐间门，进行消毒处理 40 分钟。 (12) 关闭紫外线消毒灯。
14、洗消间操作流程	(1) 每批餐具清洗完成后，马上将水池的污水放掉，使用消毒液擦洗一遍，等待下次使用。 (2) 清洗后的餐具擦干水马上装筐放入消毒柜消毒。不得与未清洗的餐具存放在一起。 (3) 收碟车及时清洗、消毒送回“车区”，摆放整齐待用。 (4) 清扫地面、排水沟，将废弃物放入带盖垃圾桶内。 (5) 及时清理垃圾桶，清洗并消毒。 (6) 餐具分几批进行清洗，每批清洗工作完成后，重复以上操作。 (7) 所有餐具清洗完成后，用消毒水刷洗地面，排水沟。 (8) 刷洗完成后用清水冲洗干净。 (9) 将物架、筐等摆放整齐。 (10) 检查消毒液是否还有（加满），水、电是否关好。 (11) 排水沟清洗操作流程 a) 将排水明沟盖逐个移开；并将明沟盖刷洗消毒； b) 将排水沟内杂物清扫干净； c) 用洗衣粉、消毒水、刷洗明沟（瓷片保持洁白、无污水、无异味）； d) 用清水冲洗一遍；

	c) 盖上排水明沟盖；
15、仓库卫生 操作流程	(1) 仓库内空置的袋、箱、罐清理整齐，摆放在指定区域，集中处理。 (2) 将原料先取出放在一边，用湿布将货架擦干净。 (3) 将原材料外包装、罐头类擦干净，检查是否过期；依次分类整齐摆放在货架上。 (4) 检查干货原料有无生虫、霉变；整齐放在纸箱内。 (5) 检查其它原料是否有变质、过期现象。 (6) 将地面清扫干净。 (7) 用蘸有洗洁精水的地拖把地板从头到尾拖擦一遍。 (8) 用干净地拖再拖一遍。

2、食材加工安全标准化管理

操作工人的个人卫生和生产场地的布局，操作作业规范，卫生操作规范等粗、精加工作业指导：

- ◆ 责任人（分餐人）：厨师班长、砧板、洗菜员；
- ◆ 一般性防护用品和工具：布手套；工作帽、工作服、围裙、水鞋
- ◆ 所需工具和材料：砍刀、片刀、削皮刀、砧板、绞肉机等设备；
- ◆ 工作步骤：

准备工作：

◇领料：根据《菜谱》或生产计划，领料员做好原料计划，提前开好《领料单》，交厨师班长和分店经理审核后，到仓库按单领料。领料时，领料员对原辅料数量进行核对、质量进行验收，无误才可领用。领用的原料必须存放在指定的“原料”区域。

◇刀具和砧板准备：按需要处理的原料类别备好各类刀具，如斩刀、切刀、片刀、削皮刀等。砧板要求完好无腐烂、异味。刀具的用途见《刀具用途一览表》。使用前进行检查，发现钝或缺口的需进行石磨等处理。

◇水池、菜框、菜盆桌台准备：检查所有水池和桌台是否干净，有异物。如有，则清理干净。

◇机器等其他设备准备：检查设备电源是否完好、是否洁净；有安全隐患时，要及时向上司反馈排除隐患后才可操作。

◇加工区域内有防虫设施如灭虫灯，需长期打开，处于使用状态。

◇人员准备：进加工区前，人员穿工衣和工鞋、戴工帽、仪容整洁。必须洗手消毒。

工作步骤

◇食品粗加工、清洗、切配必须在规定的清洗区、切配区域操作。精加工区的原料不得拿到精加工区。

◇动物类、植物类和水产类食品要分池清洗，清洗池须有明显标识。

◇动物类、植物类和水产类食品的加工用具、工作台和容器分开使用。

◇蔬果加工：按“一拣、二洗、三浸、四切”的规定操作。清洗、切配只能在蔬菜加工区操作。

粗加工前，对于泥沙等外来脏物较多的原料，须先对原料进行粗洗，再去废料，然后清洗，最后精加工成半成品。

“一拣”：去尽废料，如老头、老叶、老梗、黄叶、皮、腐烂等不能食用部分。操作时，去废不得过度，以免造成浪费，需对蔬果逐个处理，已处理好的单独放开，废料直接扔进垃圾桶。

“二洗”：对去废的粗加工品进行分批清洗，水池中的水常更换。

“三浸”：洗好的粗加工半成品在流水中浸泡至少 15 分钟，以尽可能去掉残留的有害物质（如农药）；蔬菜中有可能有虫时，在浸泡水中加 1%2%的食盐。浸泡后的蔬果再过一次清水等切配精加工。

“四切”：清洗干净的蔬果用胶蓝装好，控干水，然后在蔬菜加工区按工艺要求进行切配。切配时，须对切好的半成品进行检查，正常（无异物、规格相符、无变质、无异味）才可投入下一工序。经检查合格、切好的半成品用蔬果半成品容器装好，放在指定的半成品区，待用。

◇肉类、水产、禽类加工：

冻品原料使用前必须采用自然或流水解冻至完全解冻，洗净血水等。新鲜或冰鲜原料先洗净。清洗时，只能在指定的肉类清洗池、水产品清洗池清洗。洗净的肉类先进行检查挑选，去除淤血、淋巴、毛、污物、变色肉、杂物。水产去除腮、内脏、磷等。去废后的原料分别在肉类、水产品加工区按工艺要求切配。切配时，对原料进行检查，有异常的不得加工。切好的半成品用不透水的半成品盆装好，超过 30 分钟不用的，盖好或用保鲜膜封好后放入半成品冰箱。

◇禽蛋加工：

使用前须对外壳进行清洗；必要时进行消毒处理。打蛋时，先用一小盘接住，打了几个后再倒入大容器中以防变质蛋污染打好的大批量蛋。

◇加工时，所有原料、装原料的容器不得触地。

◇ 掉地的半成品如果还能投入使用的，必须彻底清洗、并经检查合格才能使用。

◇ 加工台处需放置带盖垃圾桶，加工时的边角料直接倒入垃圾桶内。垃圾最多只能装4/5，不得装满，需及时清理。每班收班时，需清洗垃圾桶。

◇ 冰箱物品贮藏规定：

易腐的半成品、原料需防护好后完全分类放入适宜温度的冷柜内：

半成品、鲜水产原料、蔬果原料用冷藏（肉类和水产 14℃，蔬果 4℃）；冰冻品存放在 -18℃环境中（条件有限时至少在-10℃以下存放）。半成品、蔬果原料贮藏时间不超过 24 小时；鲜水产原料贮藏时间不超过 12 小时。

冷冻原料贮藏时间不超过 15 天（在-15℃以上存放时不超过 3 天）；冷柜中半成品肉类、蔬果和水产须分开摆放。冷柜须定期除霜（霜的厚度不得超过 0.5cm）。

◇ 加工时，操作绞肉机等机器、使用刀具时，必须注意安全，严格按设备操作规程使用和保养。

◇ 加工时，须节约用水、用电。严禁出现长流水、长明灯的情况。

◇ 加工结束后 15 分钟内清理加工现场，清洁和消毒工具、设备、容器等。消毒按《厨房消毒 SOP》操作。

◇ 收班前，由厨师长对现场卫生、电、气等进行检查，正常时才能离开。

3、食材粗加工及切配操作规范

（1）粗加工及切配工作流程



（2）粗加工及切配管理制度

清洁卫生：检查开生间菜、货架的原料是否有干、黄、烂、老的蔬菜，并进行再加工处理。货架码放整齐、干净；洗菜池干净无污泥；地面干燥洁净；所使用的案、墩、刀具、不锈钢设备洁净明亮。存放东西整齐，无过期食品，墙面干净。

验收所用原料：粗加工主要负责验收蔬菜类和一般水产品。根据所下的采购单品种依次验收，杜绝假冒质次的商品进入厨房。

初步粗加工：原料验收完毕要对原料进行粗加工，一般蔬菜去残叶、老叶、根部，上架 摆放整齐；高档蔬菜要摘净，按每份 200 克的标准，用保鲜膜包好，入保鲜箱储存。

按质分档：动物性原料经宰杀后，开膛洗净，按不同部位分档取料，并根据菜品要求分 档保存。

按量分例：零点菜品要按菜品要求一定数量以量为例以适应营业需求。

入库储存：对于分档、分类的原料要及时入库，以防变质，并将昨日剩余的菜品原料清 出，做到心中有数。

推陈储新：因业务需要提出原料蔬菜时，应先用陈的储存新料。

一般原料泡发：对于干原料，如木耳、银耳、黄花、莲籽、竹荪均由粗加工涨发。涨发 应按原料的性质掌握不同的水温和方法。

涨发原料换水：涨发的原料要摘去老根、杂质、洗净。每日要换水两次(早、晚)夏季要 四次(早、中午、晚)保证原料不腐不烂。

宰杀出血：对鲜活原料进行宰杀。如鱼、蟹、鸡、鸭、元鱼等。宰杀后应冲干净。

蔬果加工时必须按一拣、二洗、三浸、四切的规定操作。加工后无泥沙、杂物、腐烂。

禽蛋使用前，须对外壳进行清洗；必要时进行消毒处理。打蛋时，先用一小盘接住，打 了几个后再倒入大容器中，以防变质蛋污染打好的大批量蛋。

肉类加工时必须去除淤血、淋巴、毛、污物、变色肉等。

水产加工时必须去除腮、内脏、磷等。

冻品原料解冻时不得采用静水解冻，可用流水或自然解冻。

清理卫生垃圾：每天都要按规定清理本部位的卫生，保持环境卫生干净，存放菜品整齐， 无烂叶、黄叶。对于厨房垃圾要及时清理，垃圾桶干净无味，并配有墨色垃圾带。

加工结束后及时清理加工现场，清洁和消毒工具、设备、容器等。由厨师长根据 6s 管 理 的要求，对现场卫生、水、电、气等进行检查，正常时才能离开。

刀工处理：对一些原料进行刀工处理，如：剁、砍、斩等，根据菜品要求对一般蔬菜进 行切制。

(3) 粗加工及切配注意事项

食品粗加工、清洗、切配必须在相应区域操作，且加工区域内有防鼠、防虫设施，且维 护良好，处于使用状态。使用的工具、器皿必须采用无毒，易清洗、不吸水、不易发霉的材 料；除砧板外，不得使用任何木质材料。工作时，人员必须按规定着装。加工食品前，须洗 手消毒。原料、半成品所用的工具（胶框等）各自专用，不得用混，从颜色、形状上加以区 分。待加工原料、半成品需隔开、定位摆放，标识清晰，且做好防护措施。

粗加、清洗、切配必需按规定流程进行，不得弄混，也不得在同一区域操作。加工后的半成品要放入清洁容器内，易腐的半成品、原料需防护好后完全分开放入适宜温度的冷柜内。加工结束后及时清理加工现场，清洁和消毒工具、设备、容器等。由厨师长对现场卫生、水、电、气等进行检查，正常时才能离开。

（4）烹调加工规范操作

1) 烹调加工工作流程



2) 烹调加工管理制度

食品加工烹调操作人员按规定流程更衣、洗手后，方可进入食堂操作间进行食品加工与烹调。

加工前认真检查各种待加工原料是否符合质量要求，严禁加工不合格原料。

待加工原料进行清洗处理后，分类存放，以作备用，防止交叉污染。

加工植物类原料，应根据菜品及烹调的具体要求对蔬菜原料进行捡、摘、剥、削等加工处理；对容易去皮氧化的蔬菜要及时浸入水中，沥干水分，存于相应盛器内。

水产品和肉类产品加工应除尽污秽杂质，按用途进行原料加工，加工后严禁落地存放。冷冻食品应解冻后进行粗加工。

活禽类加工应放血完全、褪毛干净，取内脏彻底；肉禽类清洗后无血、无毛，鱼类清洗后无鳞、鳃、内脏，并保持清洁卫生。不同原材料进行分开加工，防止污染。

加工间应配备有盖的污物桶、臊水桶，桶内垃圾日产日清，污物桶、臊水桶存放点随时保持干净整洁，定期进行消毒杀菌。

烹制前，必须对烹制材料进行检查，严禁烹制变质食品及不符合卫生要求的食品及原材料。熟食品应存放在专用的经过消毒的用具、餐具中。

炒、烧食物要常翻动。块状食品必须充分加热，烧熟煮透，防止外熟内生：中心温度必须高于 70℃。

每道加工好的食品必须试味，试味须按试味规定执行。

加工好的食品，容器加盖，必须放在熟品区域，严禁与半成品、调料放在一起。

加工好的食品，须尽快传到配餐间分餐，不得长时间常温放置。

加工好的食品，传到配餐时，须通过传递窗进行。

剩余熟食品放入熟食箱存放，存放超过四个小时的熟食品，回锅后应彻底加热煮透方可供应。

工作结束后，调料加盖，调料瓶、炊具、工具、用具、灶、台面清理干净，地面清扫拖净。

厨房管理人员下班时，应检查各功能区域的卫生状况，并做好记录。

加工结束后及时清理加工现场，关闭水、电、气；清洁和消毒工具、设备、容器等。

3) 烹调加工注意事项

做好加工区域内的消杀工作，并有防鼠、防虫设施，且维护良好，处于使用状态。

烹调前应认真检查待加工食品，发现有异常的，不得进行烹调加工。

保证菜品的加工质量，不得将回收后的食品经烹调加工后再次供应。加工好的食品，容器加盖，必须放在熟品区域，严禁与半成品、调料放在一起。

加工好的食品，须尽快传到配餐间分餐，不得长时间常温放置。传到配餐时，须通过传递窗进行。加工后的成品须与半成品、原料分开存放。需要冷藏的熟制，尽快冷却后再冷藏。

隔夜、隔餐及外购熟食要回锅彻底加热后才能供应的加工用具、容器必须彻底消毒，定位摆放，且有明显标识。使用的添加剂（如臭粉）必须严格按照执行《食品添加剂使用卫生标准》。

加工操作设备时要严格按照作业指导书操作，使用时注意安全，小心烫伤。同时要节约用水、用气。加工结束后及时清理加工现场，由厨师长对现场卫生、水、电、气等进行检查，正常时才能离开。

4) 食品加工制作过程管理制度

①烹调前应认真检查待加工食品。发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。不得将回收后的食品（包括辅料）经烹调加工后再次供应。

②炒、烧食物要勤翻动。块状食品必须充分加热，烧熟煮透，防止外熟内生；食物中心温度必须高于 70℃。

③加工后的成品应与半成品、原料分开存放。需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏。

④隔夜、隔餐及外购熟食要回锅彻底加热后才能供应。

⑤不选用、不切配、不熟调、不出售腐败、变质、有毒有害的食品。

⑥加工用工具、容器、设备必须经常清洗，保持清洁，刀、砧板、盆、抹布用后须清洗消毒；直接接触食品的加工用具、窗口必须彻底消毒。

⑦食品需要造型时必须使用经消毒的工用具，食品容器应放入专用保洁柜内，不落地存放。

⑧制作凉拌菜、烧卤熟肉、点心用原料要以销定量，制作时使用的食品添加剂必须严格执行国家《食品添加剂使用卫生标准》。

⑨工作结束后，调料要加盖，做好工具、容器、灶上灶下、地面墙面的清洁卫生工作。

⑩备餐间及出菜通道要洁净，不能堆放任何杂物。备餐间（台）只能存放直接入口食品及必需用的食具、工用具。分碟小菜、调味品应存放在专用柜内。

⑪待用烧卤熟肉、点心必须存放在凉冻间（柜），凉冻间（柜）内不能存放非直接入口的食品和需重新加工的食品及其他物品、私人用品。

⑫加工场所“三防”、更衣和排污设施以及废弃物处理等应符合相关要求，废弃油脂管理符合有关规定。

⑬运输成品要有专用带盖的运输车（箱），运输车（箱）要进行清洗、消毒，禁止露空运输。

⑭配制集体餐的单位应设有配送餐最大限量相适应的专用备餐存放间，设有可消毒大型运输或盛装食品的容器的消毒设施及专用的洁净容器存放间。

⑮烹调废弃油脂应由专业的公司回收，食堂经营者应了解回收公司的资质及废油回收后的用途，并应与该回收公司签订有“废弃油脂不能用于食品加工”的合作，做好每次清理工作的记录和签收。

5) 粗加工切配餐饮管理制度

①加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

②食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品、水产品应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

③植物性食品原料要按“一择、二洗、三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、杂草、烂叶。

④食品原料的加工和存放要在相应位置进行，不得混放和交叉使用，加工动物性食品、植物性食品、水产品的操作台、用具和容器要有明显标志并分开使用。

⑤切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。已盛装食品的容器不得直接置于地上。

⑥切配好的食品应在规定时间内使用。易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

⑦加工结束及时拖清地面，水池、操作台、工用具、容器及所用机械设备清洗干净，定位存放，做到刀不锈、板不霉、整齐有序，及时清理垃圾，保持室内清洁卫生。

⑧在专用洗拖布池或洗拖布桶内涮洗拖布。不得在加工清洗食品原料的水池内清洗拖布。

6) 烹调加工管理制度

①烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。用水水质应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。

②需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。油炸食品要防止外焦里生，油炸食品时避免温度过高、时间过长；随时清除煎炸油中漂浮的食物碎屑和底部残渣，煎炸食用油不得连续反复煎炸使用。

③使用的食品添加剂必须符合《食品添加剂使用卫生标准》，应严格按照标识上标注的使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。使用完后，由专人专柜保存。

④烹调后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放，需要冷藏的熟制品，应在清洁操作区凉透后及时冷藏，并标注加工时间等。

⑤隔餐隔夜熟制品、外购熟食品必须在食用前充分加热煮透。不得将回收后的食品经加工后再次销售。

⑥用于原料、半成品、成品的各种工具、容器标识明显，分开使用，定位存放，保持清洁。加工后的直接入口食品要盛放在消毒后的容器或餐具内，不得使用未经消毒的餐具和容器。

⑦灶台、抹布要随时清洗，保持干净。不用抹布擦拭已消毒的碗碟，滴在碟边的汤汁用消毒布擦净。按规定处理废弃油脂，及时清理抽油烟机罩。

⑧工作结束后，调料品加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放；灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

7) 面点加工管理制度

①加工前应认真检查各种食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

②未用完的点心馅料、半成品，应冷冻或冷藏，并在规定存放期限内使用。

③各种工具、用具、容器生熟分开使用，用后清洗干净，定位存放。各种熟食面点改刀要在专用的熟食板上进行，不得在面案上直接改刀。

④当餐未用完的面点，应妥善保存，糕点存放在专用柜内，水分含量较高的含奶、蛋的点心应当在 10℃ 以下或 60℃ 以上的温度条件下贮存，注意生熟分开保存。

⑤使用的食品添加剂必须符合《食品添加剂使用卫生标准》，应严格按照标识上标注的使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。使用完后，由专人专柜保存。

⑥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，用后及时清洗干净，定期消毒。各种用品如盖布、笼布、抹布等要洗净、晒干备用。

⑦加工结束后及时清理面点加工场所，做到地面无污物、残渣，用具、设备清洁。各种容器、用具、刀具等清洗干净后定位存放。



（四）项目实施的保障措施方案

1、服务质量保障方案

（1）投诉处理与满意度调查

1) 投诉处理方案

为保证食堂食品安全、卫生，加强对食堂的卫生和价格管理、监督，保障就餐人员吃的放心，特制定以下食堂投诉处理制度：食堂卫生投诉处理具体由校方膳食管理委员会负责收集投诉意见，同时对投诉意见及时进行分析、研究、反馈、督促整改，一旦发生投诉事件，我公司必定追究有关人员责任。

2) 在食堂餐厅设立监督公告栏、举报信箱，公布部分校方食堂膳食委员会的手机，设立投诉受理服务台、意见反馈箱并公布投诉电话，由项目负责人巡查。

①一般投诉应现场妥善解决，同时做好记录追查原因，找出责任人，制定整改措施。

②重大投诉要及时上报公司及向贵方主管领导汇报，分清责任、公开奖罚。

（2）根据食堂管理及相关处罚条例要求，我公司接受贵单位的批评、教育，其有关责任人必须以书面形式作出整改意见，同时校方对我公司实行参照贵单位奖惩条例进行处理，并在食堂橱窗张贴公示。

（3）根据投诉情况，膳食管理委员会应及时召集食堂管理负责人开会，对食堂卫生工作进行分析和督促整改，从而加强食堂卫生管理工作。

（4）我公司有相关负责人专门处理投诉事件，一旦发生投诉，我公司会在第一时间予以解决，若未能解决，我公司愿意服从贵单位的规章制度安排，直到贵单位满意为止。

（5）如果发生食物中毒投诉的，贵单位膳食管理委员会做好下列工作：

1) 立即停止食品加工出售活动，封存问题食品，并在第一时间报告分管领导，同时向当地卫生、教育和公安等部门汇报。

2) 立即将就餐人员送往医院，并协助医疗机构救治病人。

3) 保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场，待确认后交予卫生部门处理。

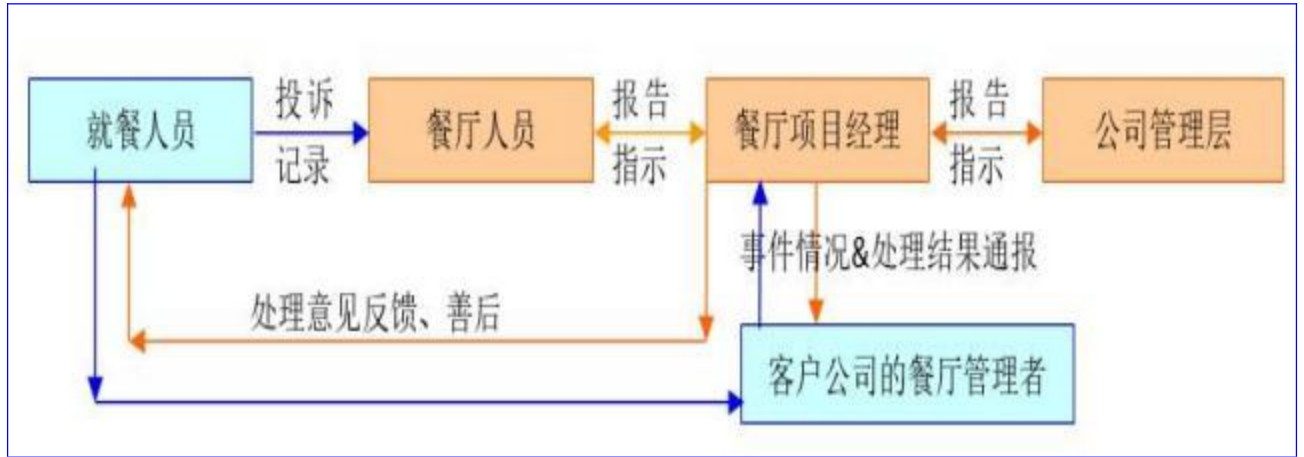
4) 积极配合卫生、公安部门进行调查，并按其要求如实提供有关材料和样品。

5) 配合卫生部门分析引起食物中毒的原因，总结经验教训，提出整改意见，杜绝类似事件再次发生。

2、投诉处理流程

餐饮服务应以提供安全的食品为第一要素。但不应只停留于制度和书面的教育，各级管理人员必须加强日常的指导和督查工作，并将落实每项职责于具体的每个人员。

（1）投诉和食品安全的报告处理和报告的基本流程



（2）各类投诉和食品安全质量事故的对应与处理

1) 菜肴中虫、异物的投诉：

立即撤下所投诉的菜肴，情况严重时对余下的该批次菜肴全部停止出售，保留该物体在菜肴中的状况；

当日要求加工操作人员检查当日的操作流程，确认是否有混入该物品体的可能性，通过追溯，确认该物体的来源；

①如果判断的来自原料的，立即向公司采购部通报事件的全部，必要时请采购部的人员到场。（参照《食品原料进货验收程序》。）

②如果是在食品加工过程中混入的，必须当日对全体人员进行食品安全加工再教育，与全体人员一起进行整个加工流程的再检讨，使人人明白发生的原因、知晓防止的对策与措施。

2) 发生有出售已经变质食物投诉时

首先必须严格按照公司的原料采购、货物验收、在库管理等规章执行。

3) 立即停售并撤下该批次的所有成品食品；

4) 追溯

①是否是食品原料的问题，如果判断是食品原料问题，立即向公司的采购部门通报，并立即封存所有的该批次的食品，必要时通知原料供应商的人员到场一起销毁该批次的全部原料。

②如果是由于本餐厅在库管理的失误引起的，追究相关人员的责任，并对当事人员进行相关培训。并与全体人员一起对整个加工和储存过程进行再检讨，使人人明白发生的原因、知晓防止的对策和措施。

（3）环境卫生状况的投诉

1) 立即要求餐厅的卫生保洁人员，对所投诉区域进行清扫和保洁；

2) 当日要求全体人员进行彻底的清扫和整理整顿，

3) 清扫工作的要求

①清扫工作应每天进行常规清洗和清扫；

②定期彻底 6S 工作

每周五下午彻底清扫所有的区域；并对垃圾桶和垃圾桶放置区域进行彻底的清扫和清洁；每周六下午，对所有的盛具、盛器进行彻底的清洁；

（4）发生食品安全的事故

1) 立即停售和追回当日已售的被判定为可疑的食物；

2) 并由餐厅管理人员封存可疑为可能引起食物中毒的食品，以及留样品以备食品药品监督管理局检验；

3) 应禁止无关人员进入食品封存现场和区域；

4) 同时立即报告本公司的最高管理层、贵方管理部门；

①根据事件紧急或必需要，经贵方主管部门和本公司领导同意, 尽快报告地方和当地食品药品监督管理局所属区域分局。

②根据事件需要，经贵方主管部门和本公司领导同意后，以最快速度将疑似或类似食物中毒人员送往就近医院，情况紧急时拨打急救中心电话“120”或“110”请求救助；

③稳定就餐人员情绪，要求各类人员不得以个人名义向外扩散消息，以免引起不必要的混乱。

④要注意维护正常的工作秩序；如有新闻媒体要求采访，必须经过贵方主管部门和本公司最高管理的同意。

⑤现场管理人员根据事态发展趋势，如果认为食物中毒事件严重的，经请示值班领导同意后，立即向具有管辖权的疾病预防控制机构、卫生监督部门报告中毒情况、中毒发生时间、中毒主要症状、中毒的人数等，如果怀疑与投毒有关，还应向当地公安部门报告。

5) 现场处理

根据相关指示:根据不同的中毒食品，对产生食物中毒的场所、所有的食品容器和器皿、所有可能接触过物品进行彻底的清洗和消毒；

6) 培训与教育

- ①根据对事故的分析和追查，对全体员工进行培训和教育；
- ②在原来的培训频次上增加内容和事例，
- ③增加现场的操作指导和监督；
- ④检讨整个操作流程，必要时修正不正确的操作方法；以杜绝以后的发生；
- ⑤制定预防类似事件再次发生的措施和对策建议；

7) 责任与处罚

- ①厨师长、备餐间责任者为直接责任者
- ②主管经理负有领导和监督责任
- ③相关的流程上的操作者负有直接责任；
- ④处罚

对于一般投诉的，根据原因分析结果对于直接责任者、领导和监督责任者各予以相应的处罚；对于严重的事故，公司根据公司相关制度予以处罚；出现质量事故的，并由政府相关机构参与的除接受国家处罚外，还必须接受公司的处罚。

8) 处理和对策情况的记录管理

- ①必须对所有的投诉件都进行详细记录；（《投诉记录&对策表》附件中）
- ②如果员工的投诉没有事实依据或者只是猜测的话，也必须以最大的诚意对待所有的投诉者

；

③投诉件的处理和善后，应该尽可能的得到投诉者的谅解。（一般的投诉、赔偿参照与客户方商定的协议）

- ④《投诉记录&原因分析&对策表》
- ⑤〈员工处罚处理单〉（管理部门人事部）
- ⑥食堂出现投诉处理方案

在接到投诉时，我们将首先在现场每个投诉者进行现场道歉。并将进行相关的内部整改和处理措施。根据情况进行以下的应答处理，以期表达我们的诚意。

投诉内容	应答方法和流程	快速处理
虫 如：菜虫、飞虫等	由项目经理或当班负责人在发生现场向投诉者道歉；撤回该就餐人员的所购买的投诉菜肴；	立即换菜品 以券的方式给予补偿
一般异物 如：头发等	由项目经理或当班负责人在发生现场向投诉者道歉；撤回该就餐人员所购买的菜肴；	立即换菜品 以券的方式给予补偿
对菜肴口味不满 如：炸焦了、烧糊烧焦了等	由项目经理或厨师长当班负责人向投诉者表示道歉； 厨师长和项目经理，或当班责任人员应立即对该品该批次菜肴或食品进行现场检查，以确认是否可以继续出售； 如确认该品该批次菜肴口味确实很差，与所设 定的菜名严重不符、并且已经影响了该菜品的 总体质量，可判定为无法使用的，应立即停止 销售该品该批次；并对提出问题的 人员奖励 1张就餐券；（每券 10 元）； 如果经过认真确认后，判断为不是菜肴有问题的，应向顾客说明原因以获取顾客的谅解；	立即换菜品 以券的方式给予补偿
1、分量明显不足 2、价格计算错误且将错就错	1、由项目经理或厨师长当班负责人向投诉者表示道歉； 2、立即退还多收款额。 3、补足菜肴不足部分	立即退还多收款额 补足菜肴不足部分

就餐环境 如：桌面有大量就餐残渣、地面有泼洒的食物长时间未清扫，影响就餐人员使用餐桌或对人员行走造成危害。	由项目经理先向投诉者道歉 立即指导清扫责任者进行清扫和清洁	
--	----------------------------------	--

3、投诉处理方案

(1) 目的：

为规范用餐\接待餐过程中出现的客户投诉及意外事件的处理，特制定本规定。

(2) 适用范围

适用于本窗口就餐人员用餐过程中意外事件的处理。

(3) 工作内容与要求

1) 投诉处理的方法

①要虚心听取就餐者的意见

为了更好地了解就餐者所提出的问题，项目组织者必须认真听取就餐者的诉说，听的时候要目视就餐者，并点头示意，如有必要还应适当地作一些记录，以使就餐者感到他们的意见受到了重视。对于那些火气很大的客人，要让他们有机会发泄不满，千万不要与他们争辩。

②表示同情和歉意

首先要让就餐者理解，窗口非常关心他所遇到的问题，要不时地向就餐者表示同情，如“我们非常遗憾”，“非常抱歉地听到此事”，“我们理解您现在的心情……”。

③同意就餐者的要求并决定采取措施

当能弥补服务上出现的过错时，应该明确地告诉就餐者，窗口将要采取什么样的措施，并且尽可能地让就餐者表示同意。如“我将这样去满足您的要求，你是否满意？”这样才有可能平息客人的不满。

④要及时感谢就餐者的批评指教

当就餐者批评、投诉的时候，不仅要真诚地欢迎，并向客人致谢。

⑤立刻采取行动，补偿客人损失

接受了就餐者的投诉而且已有了改进措施时，应该立即行动，马上改进。

⑥检查改进措施的落实

首先要确保改进措施的落实，让投诉的就餐者感到他的投诉起到了明显的作用。然后再次征求客人的意见，询问就餐者的满意程度。

2) 几种突发事件的处理

①就餐者反映菜肴不熟。

因烹制火候不足或加热方法不当造成菜肴不熟时，项目负责人应向就餐者表示歉意，征得就餐者同意后，重新更换一份，请就餐者原谅。

因就餐者不了解菜肴风味特点而误认为菜肴不熟或难以食用，服务员应有礼貌地说明菜肴风味特点、烹制方法和食用方法，使就餐者消除顾虑。

处理以上两种情况，都要态度和蔼真诚，语言流利准确，词意表达清楚，客人才易于理解接受，应避免使客人感到尴尬的现象发生。

②菜肴菜汤洒出

在用餐过程中，服务员因操作不当将菜汤洒在餐台上，应立即向就餐者表示歉意，迅速清理并用干净的餐巾垫在餐台上，以免影响就餐者用餐。

若操作不小心，将菜汤洒在就餐者身上，应立即向就餐者道歉，态度诚恳。同时在征得就餐者同意的情况下，及时用干净的毛巾为就餐者擦拭衣物。根据就餐者的态度和衣物被弄脏的程度，必要时应为就餐者提供免费洗涤服务。

若是由于就餐者粗心，将汤汁洒在衣物上，服务人员也要迅速上前递上毛巾，并安慰就餐者。事后不笑话就餐者，不影响其他就餐者进餐。

3) 就餐者损坏餐用具

①用待餐服务中就餐者损坏餐用具，多是不小心所致。服务员应迅速到场，请就餐者不必介意。千万不可指责或批评就餐者，使就餐者难堪。

②主动快速擦拭桌面，清理残缺餐具，换上新餐具。

③其费用按窗口规定处理。

4) 就餐者反映刷卡价格不符。

①服务员应迅速同就餐者核对所上食品、饮料和其他收费标准。

②如因工作失误造成差错，应立即向就餐者道歉，及时修改卡机数额。

③如因就餐者不熟悉收费标准或算错账，应小声向就餐者解释，态度诚恳，语言友善，不使就餐者难堪。

④接待窗口要杜绝因收款服务引起纠纷或就餐者投诉的现象发生。

4、质量投诉处理制度

(1) 听取投诉并记录投诉内容

1) 聆听顾客所提出的投诉；

2) 将投诉的质量问题详细记录到《客户投诉登记反馈表》中：记录备案编号、日期；投诉人详情（姓名、一切可能的联系方式）；被投诉产品详情（产品名称、包装形式、投诉量、生产批号、购买地点等）；投诉原因详情（购买、储存、消费经过等）；

(2) 调查被投诉问题产生的原因

1) 调查人员现场初步调查被投诉问题产生的原因；

2) 对于是否属于质量问题，调查人员应提交调查意见表，以内联单的方式向被投诉责任区域的主管汇报，并提供处理意见，供上级主管决策。

3) 属于产品质量问题，现场调查人员必须取得投诉产品的质量问题照片，无论属于何人责任，都必须填写内联单阐述品质质量问题的鉴定结果；属于明显产质量问题，则填写产品质量界定和产品退换货申请，并要求客户协助将质量问题产品运输回公司总部，同时向客户承诺无条件更换新产品的服务承诺，由此发生的运输费用由公司承担相关。

4) 如果属于难以界定的品质质量问题，现场调查人员应该向客户解释，并向公司申请暂时退回公司，由公司质量部门进行界定是否属于质量问题。

(3) 就被投诉问题拿出具体解决方案和改进方法；

1) 明显的品质质量问题责任承担规定：公司给予无条件免费产品更换；

2) 不属于质量问题，由客户自己承担相关费用和损失；

3) 如果客户投诉对于产品质量问题的界定和处理有异议，或者对公司品管部门的裁决质量问题有异议，可以向国家有关部门投诉要求公司按照服务承诺内容兑现，也可以要求相关部门做出产品质量的鉴定。

4) 对于不良品处理和解决措施由投诉处理小组提出报告，报请管理者代表和总经理审批，并监督改善措施的落实和质量管理的加强；

(4) 资料的备档保存

1) 所有投诉受理过程中生成的资料、品管部门审理鉴定的数据和批复的处理意见书应整理后分类归档保存；

2) 质量投诉资料的保管期限为五年。

（5）意见反馈渠道及应答整改措施

从以下几个方面进行意见收集：

- 1) 原材料质量、新鲜程度；
- 2) 饭菜的质量、口味、花样；
- 3) 饭菜的保温措施；
- 4) 食堂卫生、现场环境卫生、餐具卫生情况；
- 5) 工作人员服务态度；
- 6) 对食堂改进的其它宝贵意见。

质量第一，服务至上，不断提高客户满意度，是我们坚持不懈的追求！我们会不定时进行用户意见调查及收集，随时接受服务方的改善意见并实时妥善处理，接收合作客户的相关纪律约束并随时配合贵方相关检查及需协助之事宜。及时作出处理。

5、售后服务

我公司始终努力为每个餐厅打造一支有激情、有专业精神和技能、蓬勃向上的优质服务团队，并通过这样一支团队传播我公司“绿色、健康”的服务理念，为客户提供持续增值的餐饮服务。

（1）投诉处理

训练有素：给员工以专业培训

意识培训：服务是个性化和无止境的，接受和关爱别人就是接受和关爱自己。

（2）制度、流程、标准培训

技巧培训：每个员工都深刻理解处理原则，熟练掌握流程，首要确保信息通畅。

（3）餐厅将明确公示意见反馈渠道

- 1) 就餐人员可以直接向现场员工反映；
- 2) 就餐人员可以向专职服务协调员或现场主管反映；
- 3) 就餐人员可以向项目主管反映就餐人员直接向我公司反映。

（4）投诉处理步骤

- 1) 第一时间要做的事情：微笑、隔离、了解、安抚、上报；
- 2) 面对投诉者的态度要求有礼貌、及时沟通；



尊重客人习惯、不卑不亢，不与客人过于亲密，不过分繁琐，一视同仁。

记录、统计、分析——杜绝重复投诉，减少错误，持续改进。

按类别整理投诉，统计分析原因，找出对策，并做好相关案例的记录和培训；

定期召开案例总结会议，加强培训力度，举一反三，为其他餐厅提供借鉴；

持续改进，提供现场服务水平。

满意度调差表

餐厅工作调查问卷					
表号：XKWJ-01					
尊敬的顾客您好:首先感谢您对我们的工作支持与帮助.为了更好地提高我们的服务质量,我们想了解这一时期餐厅各方面的服务情况,您的意见将作为我们工作的重大参考,请您提出宝贵意见。谢谢！					
调 查 项 目		满意	一般	不满意	意见和建议
1	您对饭菜的质量情况				
2	您对饭菜的口味、花样情况				
3	您对售饭的数量、价格情况				
4	您对饭菜的温度情况				
5	您对现场、餐具卫生情况				
6	您对服务员卫生情况				
7	您对售饭速度情况				
8	您对服务员服务态度情况				
您对食堂改进的其它宝贵建议：					
部门：		姓名：		电话：	

6、服务质量提升方案

(1) 服务质量管理方案

1) 规范食堂人员的行为、技能、服务礼仪等，我公司加强人员培训管理，保障人员的服务规范性。

2) 公司对员工实行先培训后上岗和边教育边使用的原则，进行服务宗旨、职业道德、劳动纪律、卫生意识的教育，不断提高员工队伍的政治思想素质和文化技术水平。

3) 公司根据岗位设置，对各岗位人员实行分期培训和考核制度，定期或不定期进行专业测试和考评，公司鼓励员工自学成才或进行在职的业余学习，倡导在岗位上练兵，进行技术比赛交流等方式来提高技术水平。

(2) 培训计划：

1) 职业道德培训计划

①职前培训：培训期为一星期，由公司培训部负责对新员工根据《员工守则》及《职前培训大纲》的内容进行培训，让员工熟悉公司的基本规章制度、公司的基本运作流程、基本的卫生知识及自己所应聘岗位的工作要求，并经过考核合格后方可进入第二阶段的培训；

②基本技能培训：培训期为一个月，由各部门老员工对新员工以一对一的形式进行基本技能的培训，培训期满经实操考核合格的员工方可聘用为我食堂的正式员工。

③月培训：食堂每月定期组织员工进行各个工作岗位技能、管理技巧、行为规范、职业道德操守、消防设备使用等方面的培训以及有关文件最新资讯的传达。

2) 培训内容包括：

①公司概况、发展历史及公司发展愿景；

②公司的管理模式、组织结构、高层领导人员及情况介绍；

③企业文化、公司章程、团队精神、理念、各种规章制度、工作程序、纪律要求；

④公司的产品生产情况、市场情况、业务方面的相关知识等。

3) 培训方式

- ①举办专题报告会;
- ②播放有关的音像视听资料;
- ③提供有关制度文本、有关文件资料, 由各人自行阅读;
- ④组织到公司办公、生产、生活等区域参观;
- ⑤组织有关活动训练, 纪律、制度等方面的知识考试检查。

4) 需注意的方法

根据培训的对象来决定培训的内容、重点和方法。如应届毕业生及没有工作经历的人员应重点放在基础知识方面; 对于有一定经历和工作经验者, 则重点放在本公司的企业文化、 工作程序等方面, 消除其在以往工作经历中消极的经验影响; 如果是进入公司将担任重要岗位的人才, 应重点放在工作方法上, 而且培训应尽量由公司高层管理者来进行。

(3) 服务技能培训计划:

1) 基本技能培训: 培训期为一个月, 由各部门老员工对新员工以一对一的形式进行基本技能的培训, 培训期满经实操考核合格的员工方可聘用为我食堂的正式员工。

2) 持续技能培训: 每年公司不定期挑选一批有上进心, 能吃苦耐劳的优秀员工到职业技能鉴定指导中心学习, 以进一步巩固烹饪技术, 为就餐人员提供更优质的食品, 满足就餐人员不同口味的要求。

志鸿餐饮服务公司开展职业技能培训, 提高行业整体素质

预进更衣流程: 换衣服, 除首饰手机, 整理仪容仪表, 洗手消毒, 佩戴口罩, 过风淋通道。



根茎蔬菜加工区：水触媒清洗技术，每台机器平均处理300公斤菜品。挑拣（切制、清洗、震动分离异物等）全程机械自动化操作。

肉类加工区：挑拣、去皮、清洗、切块、切丝、切片等标准化流程。自动化切菜机、自动化切肉机，可形成块、条、丝等。





食材烹饪区：食品中心温度达到80摄氏度以上方可出锅。腌制、飞水、炒制、蒸烤等，制成成品，成品中心温度大于80摄氏度。

智能烹饪区：精准取料，设定时间等标准，自动化炒菜。根据食谱调制各类食材与辅料配比，按先后顺序放入锅内即可。

蒸饭区：大米反复淘洗两遍，装盘加水，
蒸制40分钟，香喷喷的大米饭就出锅了。



打包区：成品保温，取出分餐，百万级防护，流水线操作。打包存放保温箱，微波加热技术二次加热，保证出品温度大于80摄氏度。

分餐区：按照订单分区，有序装箱上车。

出餐装车、运输到现场：全程跟踪溯源，高温保存，准时送达。

志鸿餐饮中央厨房用一颗真心感恩回报社会，一顿美食营养又安全，这是每一位天成人的信念和坚持，我们愿意用真心和用心，用专业和热情服务回馈社会，并接受社会各界的监督与指导，用心做好每一餐！

我们将为河南团餐安全、营养、健康、快速发展而做出应有的贡献，创一流餐饮公司，做餐饮安全标杆！

3) 员工职前培训大纲

①介绍食品卫生方面的有关国家的法律法规。

②介绍情况及的规章制度，介绍地理位置及交通情况，介绍周边的环境及治安情况，提醒员工注意安全。

③介绍饭堂的经营方针政策，企业精神、工作环境。

④简介饭堂各部门组织、职责、作业情况。

⑤介绍饭堂的产品、服务及运作流程。

⑥介绍饭堂有关规章制度及注意事项，发《员工手册》一本。

⑦介绍各部门及办公室主要负责人。

⑧本人的岗位职责和卫生标准。

⑨观看食品卫生的 VCD，讲解卫生知识，安排员工到当地卫生防疫监督部门进行身体检查及卫生知识培训。

⑩厨房部培训菜式制作，统一规格，统一操作，统一配搭，统一烹调方法，统一味型，确保食品的质量稳定。

⑪介绍其他相关规定。

(4) 服务礼仪培训计划：

员工在职期间必须自觉接受公司领导和食堂经理及班组长的管理，遵守国家的政策法规，倡导公德，自尊、自爱、自强、自律，遵守公司各项规章制度，实行计划生育，不参与黄、赌、毒活动和其它违法乱纪活动。

1) 员工仪容仪表管理：

①上班时班长对所属人员进行个人卫生、仪容仪表的检查，每周公司抽查一次。

②穿工衣、戴工作帽、系围裙、配戴工号牌，衣帽干净、穿戴整齐，不得敞胸露背，工号牌配在左胸前。戴厨帽时，以上耳台为平线，男员工眉上二指宽，女员工应把长发束入帽缘内。

③男员工头发长度，以触后衣领为度，不准留长鬓角、小胡子、鼻毛不得长出鼻孔，保持头发整洁。

④女员工不得披头散发，头发扎好不过肩，保持头发整洁，不得浓装艳抹。

⑤不得留长指甲和涂指甲油，指甲要短于指头二毫米左右。

⑥站立时昂首挺胸，行走时身体稍微向前倾、不拖泥带水。

⑦不穿拖鞋，不踩鞋争，耳上不戴大耳环，手肘以下不得配戴饰物。

⑧进配餐间前要洗手消毒，戴一次性手套和口罩，戴口罩以盖住整个口形和鼻孔为标准。

2) 餐厅文明礼貌用语

①您好？

②请问打几两饭？

③请问打什么菜？

④谢谢，饭菜共多少钱。

⑤卡上余额不多，请及时充值。

⑥对不起，刚才没听清楚；请您再说一遍。

⑦我刚才态度不好，请原谅。

⑧请把剩饭菜倒入回收桶，请不要随地泼水。

⑨不好意思，事我不太清楚，不过我可以帮您问问。

⑩请按顺序排队。

⑪菜牌上有标价，请您再仔细看看。

⑫我现在正忙，请稍等。

⑬您如果有不满意的地方，欢迎提意见。

⑭您好！请问您找谁？有事请到办公室找经理，请问您可以吗？

⑮常用礼貌用语十字：您好！请！谢谢！对不起！再见。

（5）服务信息反馈措施

1) 信息反馈及处理机制

①加强服务，促进质量改善与售后服务，并不断培养服务人员“以顾客为关注焦点”的观念，并作为改进、服务措施的依据；信息的反馈，要特别加以重视，认真处理、精益求精，建立公司销售服务的良好信誉；

②客户信息反馈,根据核决权限分送部门、分管领导或总经理核决；

③情节重大者,即呈报分管领导,提前加以处理,并将处理情况函告客户；

④一般性质者，部门自行酌情处理，并将结果以书面或电话通知该客户；

⑤对抱怨的客户，无论其情节的大小，均应由部门领导或派销售代表前往处理，以示慎重；

⑥对客户的信息反馈，提出处理意见，并寻求解决对策，采取的对策措施，必须有上司的明确指示，不能擅自处理；

2) 客户投诉，投诉分类：

①非质量异常（人为因素造成）；

②质量异常；要调查处理，收发班要详查客户投诉产品的销售清单，确认数量、交货日期；

③了解客户投诉要求及客户投诉理由的确认；

④经理要协助客户解决疑难或提供必要的参考资料；

⑤迅速传达处理结果；

3) 服务质量管控措施

促使餐厅的每一项工作都围绕着给宾客提供满意的服务来展开，是进行餐饮服务质量控制的目的。

①餐饮服务质量控制的基础

要进行有效的餐饮服务质量控制，必须具备三个基本条件。

必须建立服务规程

必须收集质量信息

餐厅管理人员应该知道服务的结果如何，即宾客是否满意，从而采取改进服务、提高质量的措施；应该根据餐饮服务的目标和服务规程，通过巡视、定量抽查、统计报表、听取顾客意见等方式来收集服务质量信息。

②必须抓好员工培训

企业之间服务质量的竞争主要是人才的竞争、员工素质的竞争。很难想象，没有经过良好训练的员工能有高质量的服务。因此，新员工上岗前，必须进行严格的基本功训练和业务知识培训，不允许未经职业技术培训、没有取得一定资格的人上岗操作。在职员工也必须利用淡季和空闲时间进行培训，以提高业务技术，丰富业务知识。

A礼节礼貌

B服务态度

- a. 在餐厅工作中，要体现良好的服务态度就应做到以下几点：
- b. 微笑，问好。
- c. 主动接近就餐者，但要保持适当距离。
- d. 含蓄、冷静，在任何情况下都不急躁。
- e. 遇到投诉时，要虚心听取。最好是请其填写意见书。如果事实证明是服务人员错了，应立即向就餐者道歉并改正。
- f. 遇有就餐者提出无理要求或就餐者错了，只需向就餐人员解释明白，不得要求就餐人员认错，坚持体现“顾客总是对的”。

③清洁卫生

餐饮部门的清洁卫生工作要求高，体现着经营管理水平，是服务质量的重要内容，必须认真对待。首先要制定严格的清洁卫生标准，这些卫生标准包括：

- a. 在厨房生产布局方面，应有保证所有工艺流程符合法定要求的卫生标准；
- b. 餐厅及整个就餐环境的卫生标准；
- c. 各工作岗位的卫生标准；
- d. 餐饮工作人员个人卫生标准。
- e. 其次，要制定明确的清洁卫生规程和检查保证制度。

④服务技能技巧与服务效率

7、餐饮服务质量控制方法

根据餐饮服务的三个阶段(准备阶段、执行阶段和结果阶段)，餐饮服务质量可以相应地分为预先控制、现场控制和反馈控制。

（1）餐饮服务质量的预先控制

1) 所谓预先控制，就是为使服务结果达到预定的目标、在开餐前所作的一切管理上的努力。预先控制的目的是防止开餐服务中所使用的各种资源在质和量上产生偏差。

2) 预先控制的主要内容是：

a. 人力资源的预先控制。餐厅应根据自己的特点，灵活安排人员班次，以保证有足够的 人力资源。那种 “ 闲时无事干，忙时疲劳战 ” 或者餐厅中顾客多而服务员少、顾客少而服务员多的现象，都是人力资源使用不当的不正常现象。

b. 在开餐前，必须对员工的仪容仪表作一次检查。开餐前数分钟所有员工必须进入指定的岗位，姿势端正地站在最有利于服务的位置上。

c. 物资资源的预先控制。开餐前，必须按规格摆好餐台；准备好餐车、托盘、菜单、点菜单、订单、工具及工作台小物件等。

d. 卫生质量的预先控制。开餐前半小时对餐厅卫生从墙、天花板、灯具、通风口、地毯到餐具、餐椅等都要作最后一遍检查。一旦发现不符合要求的，要安排迅速返工。

（2）餐饮服务质量的现场控制

1) 所谓现场控制，是指现场监督正在进行的餐饮服务，使其规范化、程序化，并迅速妥善地处理意外事件。这是餐厅主管的主要职责之一。餐饮部经理也应将现场控制作为管理工作的重要内容。现场管理控制的主要内容是：

a. 服务程序的控制。用餐期间，餐厅主管应始终站在第一线，通过亲身观察、判断、监督，指挥服务员按标准服务程序服务，发现偏差，及时纠正。

b. 上菜时机控制。掌握上菜时间要根据学生用餐的速度、菜肴的烹制时间等，做到恰到好处，既不要就餐者等待太久，也不应将所有菜肴一下子全上上去。

c. 意外事件的控制。餐饮服务是面对面的直接服务，容易引起投诉。一旦引起投诉，主管一定要迅速采取弥补措施，以防止事态扩大，影响其他人的用餐情绪。如果是由服务态度引起的投诉，主管除向就餐者道歉外，还应替就餐者换一份餐品。

d. 人力控制。开餐期间，各窗口售餐人员虽然实行分区看台负责制，在固定区域服务。当用餐高潮已经过去，则应让一部分员工先去休息一下，留下一部分人工作，到了一定的时间再交换，以提高工作效率。

（3）服务质量的反馈控制

a. 所谓反馈控制，就是通过质量信息的反馈，找出服务工作在准备阶段和执行阶段的不足，采取措施加强预先控制和现场控制，提高服务质量，使就餐者更加满意。

b. 信息反馈系统由内部系统和外部系统构成。内部系统是指信息来自服务员和经理等有关人员。因此，每餐结束后，应召开简短的总结会，以不断改进服务质量。信息反馈的外部系统，是指信息来自就餐者。为了及时得到就餐者的意见，餐桌上可放置二维码扫码填写意见表，可在就餐者用餐后主动征求意见。

建立和健全两个信息的反馈系统，餐厅服务质量才能不断提高，更好地满足师生的需求。

（4）餐饮服务质量的监督检查

对服务质量进行监督检查和对员工进行长期不懈的培训，是搞好餐饮经营管理的两大法宝。

1) 餐饮服务质量监督的内容

a. 制定并负责执行各项管理制度和岗位规范。抓好礼貌待客，优质服务教育。实现服务质量标准化、规范化和程序化。

b. 通过反馈系统了解服务质量情况，及时总结工作中的正反典型事例并及时处理投诉。

c. 组织调查研究，提出改进和提高服务质量的方案、措施和建议，促进餐饮服务质量和经营管理水平的提高。

d. 分析管理工作中薄弱环节，改革规章制度，整顿纪律，纠正不正之风。

e. 组织定期或不定期的现场检查，开展评比和优质服务竞赛活动。

（5）餐饮服务质量检查的主要项目

a. 根据餐饮服务内容中的礼节礼貌、仪表仪容、服务态度、清洁卫生、服务技能和服务效率等方面的要求，将其归纳为服务规格、就餐环境、仪表仪容和工作纪律四项，并将其列表分述如下。这个检查表既可作为常规管理的细则，

又可将其数量化，作为餐厅与餐厅之间、员工与员工之间竞赛评比或员工考核的标准。

b. 这个餐厅服务检查表在使用的时候，可视餐厅本身的等级和本餐厅的具体情况增加或减少检查细则项目，还可将四大类检查项目分为四个检查表分别使用。在“等级”栏目中，也可将“优、良、中、差”分别改为得分标准，如将“优”改为得4分，“良”得3分，“中”为2分，“差”为1分，最后将四大项八十个细则得分进行评比。

（5）服务质量保障措施

1) 打造五心服务

针对本项目，我公司将从服务入手，利用自身的行业经验优势、完善管理体系，结合现场实际情况以及客户需求，打造“五心”服务——省心、贴心、爱心、放心、开心，打造五星级的服务。

省心：完善餐厅管理结构、优化管理流程，解决学校后勤餐饮中遇到的各类问题，使贵方省心，解决学校发展的后顾之忧。

贴心：

①提供多元化的餐饮出品，结合创新菜式的推出，适应师生不断变化的用餐需求，给师生以持续新鲜的用餐体验。

②配置专业的营养师，制定营养菜谱，并安排月度营养膳食指导，服务更贴心。

③提供多种增值服务，使师生享受到更多的便利。

爱心：

时刻秉持“顾客是上帝，更是家人”的服务理念，为顾客提供贴心满意的人性化服务，像对待亲人般友爱，营造温馨舒适的就餐氛围。

放心：

标准化的管理流程，完善的监督考核机制，做到使客户放心、使师生放心。

开心：

高效管理，优质管理——甲方管理者开心；

美味出品，优质服务，人性化关怀——消费者开心。

2) 人员仪容仪表规定

① 一般规定

按公司统一规定着装，工作服保持清洁无破损，服务牌应端正别于左胸。

穿指定皮鞋和袜子、鞋子要保证清洁无破损，严禁穿其他鞋类。

头发要保持清洁，男员工发际不得盖住耳朵和衣领，女员工不得留披肩发。

指甲剪短，女员工不得涂指甲油，男员工要勤刮脸修面，不留胡须。

不得使用有异味的化妆品，不允许浓装艳抹；除手表及结婚戒指外，不允许佩带其他饰物。

不允许在营业区域内梳头、修指甲、吐痰、吹口哨、叉腰等有损服务形象的行为，行走要规范，任何情况下不允许跑、跳。

在岗时间严禁吸烟，上班前不得喝酒、吃葱蒜等有刺激性气味的食品，工作时严禁吃食品或嚼口香糖。

不迟到、不早退、不旷工，如遇特殊事情需请假，应按《员工手册》要求向本部经理申请，不得以电话请假。

不得催促客人，不得向客人索要小费。

除工作需要外，不得窜部门，不可脱岗、离岗，上下班只可出入员工通道。

对待内外部客人，要永远保持礼貌和笑容。

有合理的问题，应向上级反应，以便合理协调解决。

不得对客人指手划脚，品头论足。

如遇特殊情况需要员工加班，应以贵单位食堂利益为重。

② 其行为规范规定

站立

要求直立站好，挺胸收腹，沉肩，双臂自然下垂或在体前交叉，双脚与肩同宽，可呈 V 字型，眼睛平视前方或注意服务客人，环顾四周，不凝视一个固定位置，面带微笑，保持随时向客人提供服务的姿态，不得前仰后合或依靠他物，不要手插兜、抱肩，不要前后叉腿或单腿打点，不要东张西望、摇头晃脑，或两人并立聊天，要处处体现出服务人员的训练有素。

行走

行走时挺胸、收腹、沉肩、垂肘，身体重心略向前倾，低抬腿、轻落步，不发出大的声响，不拖腿，不晃肩扭腰，表现精神饱满有朝气。

头部：不可摇头晃脑或昂首过高，不吃食物，不吹口哨，不哼小曲，庄重谦虚，面带微笑。

目光：平视前方用余光照顾两翼及上下，不要左顾右盼或斜视，不要盯住某一点，避免碰撞他人他物。

手臂：两臂垂直前后自然摆动 20 度，不要手插口袋或摆弄手中的东西，不得与他人并肩拉手或勾肩搭背，尽量减少行进中的范围。

步速：一般情况下平均每两秒三步，狭窄的地方迎面来客时应减缓至每秒一步，不得以任何借口奔跑、跳跃，避免给人以懒散印象，避免造成紧张气氛。

路线：穿越空旷地时靠边行走，不要斜穿大厅，狭长地带（走道）走中心线两侧，拐弯处走大迂回线。

引领：走在客人右前方，保持两步距离，时时注意做斜回顾，看客人是否跟上。

礼让：对迎面来之客人应侧身礼让，不近身超越同行的客人，感到后面来客行速较快时应避让，侧身距离少于 20 厘米时应立定礼让，不与客人争道抢行，因工作需要必须超越或穿过客人时要礼貌致意。

③手势动作

对客人服务，手势运用正确、规范、自然，给客人指示方向，手臂伸直，手指自然并拢，手掌向上，眼睛兼顾客人和指示目标，面带微笑，配合语言运用，与客人交谈或提供服务，手势不可太多，动作幅度不宜过大。

④操作服务

操作时不允许有餐具的撞击声，递茶、上茶、撤餐具要稳拿稳放，有手势提醒客人，关门开门不可过猛，应答客人时不能高声回答，距离远时可点头示意领会，任何时候遇到客人都要点头示意。随时拣拾行进路上的纸屑和杂物，动作不宜过猛，注意维护环境卫生。

⑤必须禁止的行为举止

服务过程中，不在客人面前打喷嚏、打哈欠、伸懒腰，不在客人的面前抠鼻子、挖耳朵、剔牙、打饱嗝，不随地乱扔杂物，不在客人面前抓头皮、修指甲、照镜子，上班不接打私人电话，不串岗，不大声喧哗。

3) 行为规范标准

①仪表：衣服整齐洁净，发型规范，个人卫生良好，遵守公司仪容仪表修饰标准，展示自己最佳的仪容仪表。

②微笑：给与你目光相遇的客人微笑。

③问候：在迎面相逢并且目光相遇时，都要热情问候客人，自然亲切，声音适中，并尽可能尊称客人的姓氏。

④让路：与客人相遇时要上步侧身礼让并致微笑和问候。

⑤起立：居坐时遇客人来访要主动起立，微笑、问候并热忱服务。

⑥优雅：在客人活动场所要动作轻缓、言语低调、举止优雅，铃响三声内接听电话，通话结束后要等客人先挂电话方可轻轻挂断电话。

⑦关注：目光要始终关注客人，尽量预先察觉并提前满足客人需求。

⑧尽责：永远不对客人说“不”，按“首问负责”制程序和程序，遇有自己不能解答的问题或不属于本岗位职责的事宜，要主动联系办理，遇有客人询问贵单位食堂内场所，不仅要指明去向，还要尽可能陪同前往。

⑨致歉：为自己或同事的失误向客人真诚道歉，并要使投诉的客人立即得到安抚，及时快速采取补救行动尽量大可能让客人满意，并予以复核。

⑩保洁：维护贵单位食堂环境整洁，遇有烟头杂物要主动捡起，发现有摆设不当物品要主动恢复。

4) 上岗服务要求规范

①尊重每位顾客，服务都是为了顾客。

②服务中的三轻：说话轻、走路轻、动作轻；

四勤：眼、口、手、脚；

五声：迎、接、问、候、送

③服务中的礼貌用语：您好、谢谢、没关系、请慢用、请稍后、对不起、再见，给客人于方便、想客人所想、急客人之所急。

④站姿：两腿分开，脚尖之间34公分，脚根 1-2 公分，挺胸抬头、收腹、目视前方、左手握右手腕、右手半握拳、站立。

⑤每日必开例会，例会意义：清点上班人数；检查仪容仪表；安排当日工作避免前一天发生的问题；传达上面的文件内容。

⑥服务员的礼仪：上班服饰、员工服饰关系到公司的形象与个人的尊严，目前我们都有自己的工作制服，这样会让别人感到员工的形象即整齐又安全。

⑦工服标准：

衬衫：要求干净、平整、不皱折、不破损、扣子齐全、扣子完全扣紧、袖子不得卷起、肩处不得有头发、上衣要扎在裤子里。

领结：穿工服必须佩戴领结，领结下的扣子要系紧，要求无污物、无破损。
上班时必须佩戴工号牌。

裤子：干净、不皱折、长度适中到鞋面，裤子要显出裤线，必须穿统一的黑色，不允许穿其它不符合规定的衣服。

鞋：黑色皮鞋或布鞋，不允许穿发糕鞋、旅游鞋等，要求干净、无尘。

内衣不得露出袖口，不得穿高领衫露出领口，不得穿深色内衣。

袜子：肉色短袜（女）黑色或灰色短袜（男），不许穿白色或颜色鲜艳的袜

⑧ 着装：

男士着装要整洁、大方，给人以干净、利落的感觉。

女士衣着适景、美观、合身，不适于暴露、打扮得花枝招展，以免给人以轻浮的感觉。

男士上班时应修好边幅，显得精神抖擞。

女士上班前可酌情化淡妆，但不要浓妆艳抹，也不宜时髦的手饰，过分会显得俗气。

⑨ 个人卫生：

员工必须挂挂持有健康证方可上岗。

员工不得留长指甲、不得涂指甲油、包括无色指甲油。

饭前、便后洗手。

饭后上岗前要漱口。

定期洗澡衣着不得有异味。

工作时间不吸烟，不嚼口香糖。

岗前不饮酒，不吃异味食品。

不得留怪发、染发，如长发要盘于脑后，发夹应为黑色，头发不过眉，露出额头，后不过肩。男服务生头发不得超过耳际和衣领，不得留胡须。

员工正式上岗前必须进行洗手消毒，用清洁剂洗手，洗至肘关节处，掌心对搓至少20秒，清水清洗后，在消毒水里浸泡至少 5 秒以上，然后用干净且消毒后的毛巾擦干。严格杜绝上岗工作不允许的行为。

⑩工作场所的行为规范：

工作人员要求严格遵守作息时间，按时上、下班，不迟到、早退，上岗后要积极做好各项工作。立足本职，上班时不做私事。

上下级关系：上级与下级是分工的不同，是领导与被领导的关系，与此同时也是合作关系，如何真诚合作，工作才能卓有成效，妥善处理好上下级关系是很重要的。

5) 人员形象打造

良好的形象是做好餐厅服务工作的基本前提，我公司将为本项目工作人员配置统一的工作服，并根据岗位的不同进行区分

①工作牌

工作人员上班期间必须佩戴工作牌。工作牌应写明该工作人员的编号或姓名等内容。

工作牌应端正地佩戴在左胸上，不得藏进口袋中，不得反面朝外，应正面朝外并裸露在口袋外。

工作牌若有遗失、破损或不能正常的使用等情况时，应及时上报本部门负责人；本部门需及时予以更换。

领取、补领或退还工作牌时，应在“员工工作、生活用品领取登记表”中登记。

②帽子

上班期间，工作人员必须戴好工作帽，以免头发不慎掉进食品内，造成污染。戴工作帽时，应将帽檐的边线对准鼻尖，不得歪歪斜斜；刘海、头发应放进帽子中去，不得裸露在帽子外。帽子不得压得过低或抬得过高，而使帽檐高于眉毛 2 厘米左右。工作帽不得随意放置在有油渍、水渍等易弄脏的地方，也不得随意放置在本部门操作场所。



③工作衣

上班期间，工作人员必须穿工作衣，不得穿背心、裤衩等进出工作场所。工作衣不得敞开，工作衣上所有的纽扣(除风纪扣外)均需扣好；有拉链的应将拉链拉至齐胸处。

有翻领的工作衣应将领子理顺好；有领结的应系好领结，并使较短的部分置于较长的部分之上，领结不得歪歪斜斜。

从事餐厅服务或窗口服务期间，应将袖口的纽扣扣好，不得将袖口卷起来。

工作衣的外部不得显露个人物品如纪念章、笔、纸、钥匙扣、项链等，服装的衣袋和裤袋中不得装过大、过厚的物品；从事窗口服务或餐厅服务期间，非经本部门负责人批准，不得佩戴手机等物品。

除更衣室外，其他地方不得随意放置工作衣，也不得将工作衣放置在易弄脏的地方。工作人员进入熟食间、裱花间及窗口服务时要二次更衣。

④鞋

在各部门一线的工作人员必须穿本公司规定的防滑鞋上班；工作期间不得穿拖鞋、高跟鞋等易打滑鞋；一些易出现积水或易打滑的工作场所还应穿防滑、防湿的鞋类。鞋带必须系好，不得有较长的部分裸露在外，以免出现鞋带拖地而导致滑倒。

⑤围裙

在操作间工作的一线工作人员在工作期间，必须系戴围裙，围裙采用不透水、无毒材料制作，以免食品受到污染。从事窗口服务工作的工作人员必须系好围裙，且其围裙必须无污渍、水渍等。从事生墩头、炒菜等工种的工作人员可以根据实际情况系戴皮质围裙，以防衣服弄脏。

⑥袖套

根据实际情况，在操作间工作和从事窗口服务期间戴好袖套。

⑦口罩

从事熟食间加工和窗口服务的工作人员在工作前应将口罩戴好，工作期间不得随意脱下口罩。戴口罩时，应将鼻尖及口部完全遮牢；不得戴破损或有油渍、污渍，潮湿的口罩。

⑧当工作衣、帽、围裙、袖套、口罩等有破损或遗失时，应及时向本部门负责人申请补领。各部门应及早提供所需物品。工作衣、帽、围裙、袖套、口罩等物品的领取、补领或退还应在“员工工作、生活用品领取登记表”中登记。

⑨工作人员离开餐厅必须更换工作衣。

服务礼仪标准

步骤	工作	应对用语及做法
1	热情问候	早上好、您好
2	甜蜜微笑	露出八颗牙齿的点头微笑
3	双目注视	用柔和的目光接触客户
4	仔细聆听	关切地征询，耐心的态度
5	建议销售	请问喜欢吃点什么？
6	重复点餐	根据点餐的品种，重复确认无误
7	迅速分餐	请稍等，我马上安排
8	感谢客户	这是您点的餐，请慢用，祝您用餐愉快！

(6) 餐厅员工考核制度

第一条、为了不断提高餐厅管理水平和服务水平，确保向就餐者提供高效、优良、礼貌、热忱、周到和规范化的服务，特制定本制度。

第二条、考核内容;考核内容结合服务质量标准分为业务知识，领导能力，协作精神，工作态度，仪表仪容，礼貌礼节，工作规范，劳动纪律，清洁卫生等。

第三条、考核方法;设计考核表格，建立考核标准。分别对餐厅经理，厨师长、面点师、服务员等进行每个月工作计划考核;采用逐级考核，逐级打分的方法。

第四条、考核结果与员工当期经济效益直接挂钩，对表现考核表格分为;餐厅经理日考核表，大堂经理考核表，主管考核表，领班考核表，服务员每日考核表。

第五条、较差的员工必须根据考核情况进行培训，培训合格后再上岗，对各方面表现良好的员工进行适当嘉奖。

第六条、建主完善的考核制度，不断完善考核制度和考核内容，培训考核职员，确保考核工作公正严明。

第七条、将员工考核情况纳入前厅规范质量分析内容中，每个月在进行服务质量分析的同时，分析评估考核情况，使考核工作制度化。

第八条、考核评估表由人事部分专门进行统计分析，每个月一次做出考核情况的分析报告，报总经理审阅；部分经理的考核情况分析报表，上报总经理审阅。

第九条、评估实施细节

评估以月度，季度，年度为周期，分平常评估和阶段性评估；平常评估占 60% 阶段性评估 占40%，平常评估实行逐日逐级考核，月末汇总，阶段性评估每个月末由各级管理职员组织直接下属以不记名方式进行，由同事评估，下属评估两部份组成，同事评估占据 25% 下属评估占有 15%；基层员工由同事评估构成阶段性评估结果。

1) 各岗位平常评估内容见员工日考核表，每周一份，由直接上级在逐日营业终结根据员工当日表现逐项打分，并由被评估者签字认可后，交由直接上级保管。

2) 阶段性评估内容见月度评估表，由各级管理职员月末组织属下进行，评估结果由上级审核签字后，报人事部分。

3) 人事部每个月将员工平常评估和阶段性评估结果汇总反馈到各项目部负责人，人事部留底。

(7) 员工考核管理方案

为了加强公司管理，更好地为客户教育服务，为就餐人员的健康成长服务，制定如下考核奖惩制度：

1) 考核内容：

①卫生知识掌握情况。熟悉食品卫生法有关规定和本岗卫生基本要求。

②出勤情况。无特殊情况不得请假，上下班不迟到早退，积极参加组织的培训。

③工作情况

文明礼貌。工作期间使用文明语言，不讲粗话脏话；热情、耐心服务就餐人员，虚心接受就餐人员意见和建议。完成工作任务情况。按照操作要求不折不扣完成本职工作，不推卸责任。

2) 个人卫生情况。做到“四勤”：勤剪指甲、勤洗手、勤洗澡理发、勤换工作服；操作加工食品时不戴首饰；工作时戴好工作帽和口罩。

(8) 奖惩办法

1) 双向交流。这一步的任务使管理人员了解员工的个人需要、事业规划、能力和素质等，同时向员工阐明组织的目标、组织所倡导的价值观、组织的奖酬内容、绩效考核标准和行为规范等；而员工个人则要把自己的能力和特长、个人的各方面要求和打算恰如其分的表达出来，同时员工要把组织对自己的各方面要求了解清楚。

2) 各自选择行为。通过前一步的双向交流，管理人员将根据员工个人的特长、能力、素质和工作意向给他们安排适当的岗位，提出适当的努力目标和考核办法，采取适当的管理方式并付诸行动；而员工则采取适当的工作态度、适当的行为方式和努力程度开始工作。

3) 阶段性评价。阶段性评价是对员工已经取得的阶段性成果和工作进展及时进行评判，以便管理者和员工双方再做适应性调整。这种阶段性评价要选择适当的评价周期，可根据员工的具体工作任务确定为一周、一个月、一个季度或半年等。

4) 年终评价与奖酬分配。这一步的工作是在年终进行的，员工要配合管理人员对自己的工作成绩进行评价并据此获得组织的奖酬资源。同时，管理者要善于听取员工对自己的工作评价。

5) 比较与再交流。在这一步，员工将对自己从工作过程和任务完成后所获得的奖酬与其他可比的人进行比较，以及与自己过去相比较，看一看自己从工作中所得到的奖酬是否满意，是否公平。通过比较，若员工觉得满意，将继续留在原组织工作；如不满意，可再与管理人员进行建设性的磋商，以达成一致意见。若双方不能达成一致的意见，双方的契约关系将中断。

（9）奖惩细则

1) 奖励：绩效考核奖

工作绩效考核奖总额每年0元-350元，基数为200元，采用考核打分制，以每分1元为单位计算，表现突出者加奖，违规者减罚。

2) 奖：

- ①每月无迟到、事假、病假的加10分。
- ②动脑筋、想办法、出主意、搞革新，提高工作效率有显著成绩的加2分。
- ③爱护公物，收旧利废，节约材料、燃料、水电等，有明显成绩的加2分。
- ④在劳动或工作中，主动抢重活、脏活干，或承担艰巨任务的加5分。

3) 罚：

- ①服务态度差，与就餐者无理争吵的每次扣2分。
- ②不服从工作安排，谩骂领导的每次扣3分。
- ③饭菜内被发现异物的每次扣责任者3分。
- ④对分派的工作敷衍、拖延、推诿，不按规定要求完成任务的每次扣5分。
- ⑤工作责任心不强，不安心工作，出勤不出力的每次扣1分。
- ⑥各责任区未及时打扫擦洗干净的每次扣2分。
- ⑦没按从业人员卫生制度做的每项每次扣1分。
- ⑧事假、病假的每次扣2分。
- ⑨工作不负责任，造成损失浪费或发生差错，使集体经济损失在200元以上（情节严重者另作处理）的每次扣10分；

（10）考核结果使用

1) 季度考核结果等级划分

以100分为标准，并根据人员的具体表现将其考核结果纳入相应的等级，以此作为人员绩效工资发放的依据。

- ①考核成绩在 90—100 分者，当季度绩效工资按 110%发放；
- ②考核成绩在 80—89 分者，当季度绩效工资按 105%发放；
- ③考核成绩在 70—79 分者，当季度绩效工资按 100%发放；
- ④考核成绩在 60—69 分者，当季度绩效工资按 95%发放。
- ⑤考核成绩在 60 分以下者，当季度绩效工资按 90%发放。

2) 卫生管理方案

①从业人员卫生管理

餐饮、食堂工作人员必须经过严格的卫生知识培训，经过考核合格后方可上岗。食品卫生管理人员负责培训工作，并制定相应的培训计划。聘请卫生监督所管理人员，不定期对食堂工作人员进行专题讲座，学习有关卫生管理，卫生法律、法规等卫生知识，提高卫生安全素质。组织有关人员参加卫生监督所举办的卫生知识培训班学习，提高卫生管理水平。

每月对食品从业人员进行卫生知识培训 1 次，对不能达到卫生安全要求的人员实行停岗培训，待合格后再行上岗。经培训仍不合格者予以劝退。每年举办一次卫生知识的竞赛，强化职工的卫生意识。凡参加卫生知识培训的人员，一律按时参加卫生知识培训，不得缺席。建立餐饮、食堂工作人员的卫生知识培训档案，详细记载卫生知识培训状况。

②从业人员健康检查制度

餐厅、食堂工作人员必须参加每年一次的健康体检，体检合格取得健康证方可上岗。餐厅、食堂工作人员必须先到当地的卫生防疫站体检，体检合格取得健康证，经卫生培训合格方可上岗。

凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎（包括病毒携带者），活动性肺结核，化脓性或渗出性皮肤病及有碍食品卫生疾病的人员不得在食堂工作。凡出现有碍食品卫生的疾病（咳嗽、腹泻、发热、呕吐、烫伤、手外伤、咽喉痛等）时，应立即脱离工作岗位，查明病因，治疗康复后，方可重新上岗。

餐厅、食堂主管每天要对辖区每位工作人员做好上岗前检查，并做好记录。如发现有第四条所述有关人员时要立即处理。餐饮、食堂工作人员凡患病、有疾病先兆必须向主管报告，患者必须由卫生部门对其作检查治疗后再作决定。

③从业人员卫生管理制度

从业人员须经健康检查取得健康合格证明和食品卫生知识的培训取得培训合格证上岗。从业人员应养成良好的卫生习惯，做好岗位（责任）区内卫生，随时保持整洁。个人卫生坚持做到“四勤、三不、三要、四坚持”。

“四勤”：勤洗手剪指甲；勤洗澡理发；勤洗衣服被褥；勤换工作服。

“三不”：不准将非食品加工制作用品和个人生活用品带入操作场所；工作时不准戴戒指、项链、手链（镯）、耳环等饰物和涂指甲油；不准在操作场所吸烟、穿工作服进厕所及离开生产加工经营场所。

“三要”：上班时要穿戴整洁的工作衣帽，头发必须全部戴于帽内；加工制作冷菜等熟食品和配餐间操作时要戴口罩；直接入口食品要用专用工具拿取。

“四坚持”：坚持卫生操作规程、坚持公用物品消毒、坚持湿式清扫、坚持漱口刷牙防口臭。

工作时间不准吃东西、不准随地吐痰、不随便掏耳掏鼻。从业人员必须认真执行各项卫生管理制度。

④室内外环境卫生管理

餐厅必须保持清洁、卫生，做到地面无垃圾、油污，墙面、屋顶无蛛网，桌子、板凳无油污、灰尘等。餐厅内外卫生有专职的保洁人员定人定岗定区域进行打扫，负责打扫餐厅内外环境卫生，保持内外干净整洁。

餐厅清洁卫生在每餐前后都要进行打扫，保证餐厅干净卫生。完善灭蝇、灭鼠、灭蟑螂、灭蚊设施，做好防四害工作。引导就餐者文明就餐，进餐时不争抢拥挤，不大声喧哗，有序排队就餐。餐厅由餐厅经理值班维护餐厅正常秩序，保证餐厅的清洁卫生。食堂管理人员要随时检查餐厅的清洁卫生，分管领导或行政值班领导每天至少检查一次餐厅的卫生情况。

⑤灶台、隔油池、排污管道清理卫生管理

厨房烹调加工食物用过的废水必须及时排除。地面天花板、墙壁、门窗应坚固美观，所有孔、洞、缝、洞应予填实密封，并保持整洁，以免蟑螂、老鼠隐身躲藏或进出。

定期清洗抽油烟设备。工作厨台，橱柜下内侧及厨房的死角，应特别注意清扫，防止残留食物腐蚀。食物应在工作台上操作加工，并将生熟食物分开处理、刀、菜墩、抹布等必须保持清洁、卫生。

食物应保持新鲜、清洁、卫生、并于清洗后分类用塑料袋包紧、或装在盖容器内分别储放冷藏区或冷冻区、要确定做到勿将食物在生活常温中暴露太久。凡易腐败的食物，应储藏在0度以下冷藏容器内，熟的与生的食物分开储放，防止食物间串味。冷藏室应配备脱臭剂。

调味品应以适当容器装盛,使用后随即加盖,所有器皿及菜点均不得与地面或污垢接触。应备有密盖污物桶,泔水桶,泔水最好当夜倒除,不在厨房隔夜,如需隔夜清除,则应用桶盖隔离,泔水桶四周应保持干净。员工工作时,工作衣帽应穿戴整洁,不得留长发、长指甲,工作时避免让手接触或沾染成品食物与盛器,尽量利用夹子、勺子等工具取用。

在厨房工作时,不得在工作域抽烟、咳嗽、吐、打喷嚏等要避开食物。厨房工作人员工作前、方便后应彻底洗手,保持双手的清洁。厨房清洁扫除工作应每日数次,至少二次清洁完毕,用具应集中处置,杀虫剂应与洗涤剂分开放置,并指定专人管理。餐饮每天安排专职人员定期对厨房各下水管道进行清理和检查,并做好相应记录,公司相关部门定期核查。

餐厅污水排放进入主管道前必须设置固定过滤网(永久固定、人为无法取出),严禁私自拆开及直排,排放污水必须经过二次过滤后再进入下水管道。

⑥餐具洗消卫生管理

餐具、用具清洗、消毒必须在专门洗消间内进行,洗消间内设有专用的洗、消设施,各类设施必须明显标示用途;设有带盖的废弃物盛放桶;设专人负责。餐具、用餐清洗必须做到一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁。使用的洗涤剂、消毒剂符合卫生要求。

餐具、用具使用后应及时洗净消毒,定位存放,保持清洁。已消毒和未消毒的餐具、用具应分开存放。消毒后的餐具、用具应贮存在专用保洁柜或保洁间内备用,保洁柜或保洁间应有明显标记。保洁柜或保洁间应定期清洗,保持洁净;无杂物,无蟑螂、老鼠活动的痕迹。保洁柜应带门。保洁柜或保洁间内不得存放其他物品,每天使用前应清洗消毒。

应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态。采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。所用药物必须符合卫生要求,有批准文号、保质期。餐具、用具最好是采用热力消毒,特别是湿热消毒法。因其材料不能适应热力消毒的才使用化学消毒方法。采用洗碗机进行清洗消毒的,必须严格按洗碗机出厂说明使用。

消毒后的餐具、用具应符合《食(饮)具消毒卫生标准》(GB14934)的规定。餐具感官指标必须符合卫生要求,物理消毒(包括蒸汽等热消毒):餐具必须表面光洁、无油渍、无水渍、无异味;化学(药物)消毒:餐具表面必须无泡沫、无洗消剂的味道,无不溶性附着物。

一次性餐具不得重复使用。餐具、用具应有足够数量周转，要求达到最高使用量的3倍以上。从事餐具、用具清洗消毒的从业人员应持有效的健康证明和卫生知识培训证明。

⑦食品取样卫生管理

食品取样和保管必须有专人负责，配备经消毒的专用取样工用具和样品存放的专用冷藏箱。取的食品样品应采集在操作过程中或加工终止时的样品，不得特殊制作，不同食品品种分别用不同容器盛装留样，防止样品之间污染；留样容器应专用并经消毒确保清洁、样品应密闭保存在留样容器里。取样样品，采集完成后应及时存放在留样柜内，保存48小时以上。不得冷冻保存。取样食品应包括所有加工制作的食品成品，并做好留样记录和样品标记，每份样品必须标注品名、加工时间、加工人员、留样时间。

一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合卫生监督机构进行调查处理工作，不得有留样样品而不提供或提供不真实的留样样品影响或干扰事故的调查处理工作。

⑧垃圾与泔水处理卫生管理

食堂负责人要自觉遵守《食品安全法》及有关法律法规，认真履行食品安全直接责任人职责，严格执行餐厨废弃物处置管理规定。餐厨废弃物实行分类管理，分别处理。食品原料粗加工产生的垃圾（菜叶、根须、动物内脏、毛皮等垃圾物）按生活垃圾处理，即倒入垃圾桶加上盖子，运往垃圾站，由环卫员工转运处置；泔水类垃圾（食物残渣、饭、菜、汤水、锅底、留样处理物等）按规定倒入专用泔水桶，由专业处理公司回收。泔水类垃圾按要求要与回收方签订回收协议书，注明泔水类垃圾处理方式为微生物处理方式。

餐厨废弃物处置安排专人负责，建立完整处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况，定期报告，并接受监督检查。食堂必须按要求将餐厨废弃物进行无害化处理。限禁将餐厨废弃物直接排入下水道、倒入公共厕所和其他生活垃圾收集设施。加强对食堂餐厨废弃物处置工作的检查监督。

⑨食品卫生管理

采购原料食品，要保证新鲜卫生；不得采购未经有关部门检验的肉类，病死、毒死或死因不明的畜禽、水产品及有异味、腐烂、发霉、生虫的原料；各种食

品、调料要符合卫生要求，防止过期变质；存放食品、原料要做到离地、离墙，干湿物品不得同室存放。

对食材进行操作时要分台、分池操作，以免交叉污染；蔬菜类要按一拣、二洗、三切、四浸泡的顺序操作，确保供应给供应商的食材满足供应商要求。直接入口食品不得手直接拿取，包装纸的食品，应使用各种工具拿。处理过的食材配送前确保质量安全，可食用，无变质现象，以保证食用安全，以防止中毒。蔬菜、生鲜要分开存放，以防食材受到污染，并经常检查，以免变质。定期清理冰库，保持清洁干净，随开随关，防止热气侵入。

8、餐厅环境方案

（1）目的

为了给就餐者营造良好的就餐环境，确保食品卫生安全，使后厨及餐厅的卫生管理符合国家食品监督管理的相关要求。

（2）食堂环境卫生要求

1）食堂应当保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫。

2）食堂的设施设备布局应当合理，要有独立的食物原料存放间，食品加工操作间。

3）配备足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠、污水排放和符合卫生要求的存放废物的设施和设备。

4）餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用，禁止重复用一次性使用的餐饮具。

5）消毒后的餐饮具必须贮存在餐饮具专用保洁柜内备用。已消毒、未经消毒的餐饮具应分开存放，并在餐饮具贮存柜上有明显标记。餐饮具保洁柜应当定期清洗、保持洁净。

6）餐饮具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须在固定的存放场所（橱柜），并有明显的标记。

（3）食堂环境卫生管理

1）每日餐厅经理对餐厅后厨及前厅卫生进行例行检查一次。

2）餐厅经理在开餐前后，对负责区域内的卫生进行抽查管理。

3) 对卫生质量不合格的（超过三条）或未达到餐厅要求标准的，给予一定的考核。

4) 卫生检查标准：

①门、窗：门窗上的玻璃上无污迹、指纹，清澈透明，窗帘上无浮灰，窗槽内无灰沙，门槽内无疆灰，门上无污迹。

②墙壁：踢脚线不得有污迹，护墙壁定期擦拭，电线、开关要擦干净（不能用湿抹布擦，容易弄脏墙面）。

③天花板：定期清洁通风口槽，灯具保养、维修要及时。

④地面：营业后须及时清理地面，地毯须吸尘，地板须擦光亮，无污绩，要注意不留死角。

⑤花木：须定期浇水（每周至少一次），经常修剪枝叶。

⑥售饭台：营业后及时收去售饭台的物品，擦拭干净。

⑦桌椅：桌椅要干净，无灰迹，无油渍。

⑧餐具：餐具出洗碗间后，服务人员应检查餐具是否破损，是否有污迹，如有，应退回洗碗间，做到无水迹、无无油污，消毒后放入保洁柜内，每周不定期内容餐具大肠杆菌残留检测，对于不合格的进行处罚。

（4）后厨环境管理制度

1) 厨房烹调加工食物用过的废水必须及时排除。

2) 地面天花板、墙壁、门窗应坚固美观，所有孔、洞、缝、隙应予填实密封，并保持整洁，以免蟑螂、老鼠隐身躲藏或进出。

3) 定期清洗抽油烟机设备

4) 工作厨台，橱柜下内侧及厨房死角，应特别注意清扫，防止残留食物腐蚀。

5) 食物应在工作台上操作加工，并将生熟食物分开处理、刀、菜墩、抹布等必须保持清洁、卫生

6) 食物应保持新鲜、清洁、卫生、并于清洗后分类用塑料袋包紧、或装在盖容器内分别储放冷藏区或冷冻区、要确定做到勿将食物在生活常温中暴露太久。

7) 凡易腐败的食物,应储藏在 0 度以下冷藏容器内,熟的与生的食物分开储放,防止食物间串味。冷藏室应配备脱臭剂。

8) 调味品应以适当容器装盛, 使用后随即加盖, 所有器皿及菜点均不得与地面或污垢接触。

9) 应备有密盖污物桶, 泔水桶, 泔水最好当夜倒除, 不在厨房隔夜, 如需隔夜清除, 则应用桶盖隔离, 泔水桶四周应保持干净。

10) 员工工作时, 工作衣帽应穿戴整洁, 不得留长发、长指甲, 工作时避免让手接触或沾染成品食物与盛器, 尽量利用夹子、勺子等工具取用。

11) 在厨房工作时, 不得在工作域抽烟、咳嗽、吐、打喷嚏等要避开食物。

12) 厨房工作人员工作前、方便后应彻底洗手, 保持双手的清洁。

13) 厨房清洁扫除工作应每日数次, 至少二次清洁完毕, 用具应集中处置, 杀虫剂应与洗涤剂分开放置, 并指定专人管理。

14) 不得在厨房内躺卧或住宿, 亦不许随便悬挂衣物及放置鞋履、或乱放杂物等。

15) 有传染病时, 应在家中或大学治疗, 停止一切厨房工作。

(5) 室内外环境卫生管理

1) 餐厅必须保持清洁卫生, 做到地面无垃圾、油污, 墙面、屋顶无蛛网, 桌子、板凳无油污、灰尘等。

2) 餐厅内外卫生有专职的保洁人员定人定岗定区域进行打扫, 负责打扫餐厅内外环境卫生, 保持内外干净整洁。

3) 餐厅清洁卫生在每餐前后都要进行打扫, 保证餐厅干净卫生。

4) 完善灭蝇、灭鼠、灭蟑螂、灭蚊设施, 做好防四害工作。

5) 引导就餐者文明就餐, 就餐时不争抢、不拥挤, 不大声喧哗, 有序排队就餐。

6) 餐厅由餐厅经理值班维护餐厅正常秩序, 保证餐厅的清洁卫生。

7) 食堂管理人员要随时检查餐厅的清洁卫生, 分管领导或行政值周领导每天至少检查一次餐厅的卫生情况。

9、原材料采购管理方案

(1) 食材采购

按照贵方要求及公司的需要, 合理配备供应食材品种, 为学生食堂提供质高价廉的、性价比高的产品; 采购人员必须按照国家有关规定、政策、财务制度要求规范采购, 廉洁奉公, 依法办事, 增强事业心和责任感。

采购人员必须掌握各类食品与原料的品种及其相关卫生标准，了解掌握各种原材料可能存在的卫生安全隐患。采购人员必须深入市场调查研究，了解行情，按照同等价格比质量、同等质量比价格的原则，采购质优价廉的食品原材料。

采购定型包装食品时，必须仔细查看包装标识或产品说明，严格按照《食品卫生法》第二十一条的规定执行，防止购进假、冒、伪、劣产品。采购米、面、油、盐等大宗食品原料从甲方指定的供货商中采购符合食品要求的原料，并与供货方签订质量安全保证协议，严禁采购“三无”产品和变质的食品。食品采购必须有2人或2人以上参与、验收手续完善，并建立食品采购登记台账。对购入的原材料，必须仔细查验供货商的营业执照、生产许可证或流通许可证、相关质量认证证书、国家规定应当经过检验检疫食品的检验检疫合格证明等，并复印存档。

采购食品原材料时，必须索取供货商出具的正式销售发票或按照国家相关规定索取有供货商盖章或签名的销售凭证；销售凭证应当记明食品名称、规格、数量、单价、金额、销货日期等内容，并索取供货商的真实地址和联系方式。索取和查验的票证按供货商名称或食品种类整理建档备查，相关档案必须妥善的保管，保管期限自该种食品购入之日起不得少于2年。

（2）食材验收

库管对采购员配送的食品材料无论多少、大小，都要进行验收，并要做到以下几点：

- 1) 发票与实物名称、规格、型号、数量不相符时不验收。
- 2) 发票上的数量与实物数量不相符，但名称、型号、规格相符，可按实际验收。
- 3) 对购进的食品原材料，坚决按照公司规定的质量标准进行验收，不可违反，对不新鲜、味道不正、质量不合格等情况的食品原材料，绝对不收，立刻退货，并按照双方合同接受处罚。
- 4) 对验收的食品原材料，每天进行抽样化验检查，并化验结束后通知检验结果。不符合检验标准的实行退货处理。

（3）食材储存管理

加工后的成品、半成品、原料一定要按要求分开存放，严禁混放；在烹饪后及食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，要在高于60℃或低于10℃的

条件下存放；豆腐、肉类、禽蛋等易腐食品要冷藏保存，生、熟食品及半成品分开冷藏，不得混放。

酱卤熟食应存放于专用冰箱内分类冷藏或冷冻凉菜制品要及时入冰箱，做到分类码放，码放整齐，不叠放；主食、糕点存放在专用的冰柜里，含奶油、含水分较大和带馅的糕点及未用完的点心馅料、半成品点心等应放入冰箱内保存，并做到生、半成品与成品分开存放，并在规定存放期限内使用。奶油类原料应低温存放。水分含量较高的含奶、蛋的点心应当在10℃以下或 60℃以上的温度条件下贮存。储存环境应防霉防鼠、防虫，并做好消毒工作，减少外界污染。食品在仓库中的堆放方式要考虑有足够的空间，不可过分密集，与地板和墙壁保持大于20 厘米的距离各类食品应分类存放，食品与非食品，原料与半成品，安全质量存在的问题的食品与正 常食品，短期存放与较长期存放的食品，以及具有异味食品与易吸收异味的食品不能混淆堆放；对入库的食品应做好验收，变质食品不可以入库，要对库存食品定期进行安全质量检验；食品仓库要保持高度的清洁状态，具有良好通风设备和健全的清洁卫生制度；对库存食品应做到“先进先出”加快周转、尽量缩短储存期。

（4）仓储安全

我公司按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。

每天上班，仓库管理员进行食材材质检查，确保食材安全可用方可使用，否则坚决予以清理，并做好食品检测表记录，每周向项目经理上报。项目经理汇总后，每月向公司汇报关于食品存储的安全记录检查，形成从上至下的安全检测体系，保证食材安全。

储存散装食品，在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

存放食品的场所、设备保持清洁，通风、防潮、防蝇、防鼠设施良好，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂；不存放杀鼠剂、杀虫剂等有毒、有害物品及个人生活用品。

存放分类、分架并有明显的区分标识，食品与非食品严格分开，原料、半成品、成品严格分开（包括相关的工具、容器也有分开摆放和使用，并有明显区分标识），植物性食品、动物性食品、水产品严格分开（包括相关的工具、容器也

有分开摆放和使用，并有明显区分标识）。食品及物品距离墙壁、地面均在 10cm 以上，使用时遵循先进先出的原则。

贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备安全、无害，保持清洁，防止食品污染，保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输。食品冷藏、冷冻分别符合冷藏（0℃~10℃之间）和冷冻（-20℃~-1℃之间）的温度范围要求。冷藏、冷冻时有明显区分标志，不得在同一冰室内混放，不将食品堆积、挤压存放。冷藏、冷冻柜及时除霜（霜厚不宜超过 2cm）、清洁和维修，以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持卫生。

（5）原材料采购、运输、贮存质量控制措施

1) 加强原材料采购、验收标准

①蔬菜类

叶菜类：茎叶鲜嫩肥厚，有生气，行态完整，捆扎包装整齐，茎部丰硕。无冻伤、晒伤、挤压，脆性大。叶面光滑，杂质少，枝叶有弹性，断口部的水分充盈，含水量达到 65%-90%。无虫蛀，表皮无斑点，无腐烂变质，无异味，出成率高。农药残留物不超标(仪器检测)。

②根茎类：原料肥嫩丰满，光滑圆实，形态整齐，出成率高。皮不干缩，无发霉，无泥沙。无破裂腐烂，无虫鼠咬伤、霉斑。

③瓜果类：果皮完整、色泽鲜亮、果实饱满、蒂部不干枯，成熟适度。果实坚实，水分充足，皮不干缩、形态完整。表皮无斑点、腐烂，无虫咬、破伤及霉点。有瓜果的自然香味，无异味。

④干菌类（干）：原料体实、色泽纯正自然。无杂质，无虫蛀。无掺杂，无施假现象。

⑤肉类

猪肉：定点供应，详细掌握供货的屠宰资格及加工能力。供货携带检疫证，肉体印有检疫章。肉质紧密，肌体结实，肉色淡红，无渗无液。具有猪肉自然气味，无异味，无寄生虫。

牛羊肉：慎重考察了解后，指定供应商，定时定量供货。牛肉色泽鲜红，脂肪呈白色，质坚硬，肉弹性足。无粘液，无渗出液，无寄生虫。肉质柔软光滑，无腐臭变质异味。

鸡鸭肉：肉质深红，质地精密，肥肉纯白，质细腻。 肉体结实弹性足，无粘液、无渗出液。无腐烂异味，具自然腥味。

⑥水产类

鲜鱼：（鲤鱼、鲫鱼、鲢鱼等） 鳞片完整、有光泽无脱落、腮口紧闭、眼球光亮透明、鱼腮腺红、鳍尾完整。 鱼体饱满结实、肉精密有弹性、无离骨脱刺现象、肛门凹陷、腹无胀气、肛门无异物流出。无伤痕破体现象。鱼种熟悉，无毒无害，不熟悉、不了解的海鱼不购。

2) 加强管理原材料存放

①初加工间

验收后的蔬菜要进行初选，弃除腐烂变质部分，清理泥土存放。叶菜类、茎菜类要打开捆扎包装检验后松散入库上架。根茎类、块状类入库前要进行分拣初选，初选后再装筐上架，有病虫害的及时清除，防治扩大污染范围。入库原料必须分类上架存放，摆放整齐，并在货架指定位置挂上标示牌，标明品名、进货时间、数量及使用时限。库内必须保持空气流通，地面、货架干燥，库内无垃圾，有条件的要控制好温湿度。每天必须专人巡检，记录温度、湿度，发现腐烂、变质货品及时清理。

②主食库

原料入库前必须抽样验收，检查质量、数量、重量是否与申购单一致，是否达到验收标准。原料入库后必须存放在防鼠台上，隔墙离地。

各种原料必须分类存放，整齐码放，配挂标志牌，标明名称及进货日期。经常检查，以防漏雨、生虫、霉变、鼠爬。做好安全防范，防火、防盗、防投毒，门窗牢固，电器安全。取用原料时要按进货顺序，先进先出，后进后出，所有原料必须在保质期内领用，过期销毁。库内必须通风干爽、无污物，无杂物，无异物。无易燃易爆及有毒物品。每日出入库后要对库房进行彻底清扫并保洁。

③副食调料库

原料入库前必须进行检验，检验内容：质量、数量、标签、保质期及包装是否完整，破损泄漏不许接收入库。

验收后的原料按类分别上架存放，价位必须配齐标志，标明进货日期和保质期，本着先入先出，后入后出的原则使用。

调味品包装容器要干净，摆放整齐，无破损遗漏，干料要防潮、防霉、防虫蛀、防污染。

库房内通风、防蝇、防鼠、防盗设施完善，保持库内干爽清洁，无异味。散装原料要保鲜盒装，桶装原料要加盖，易潮湿霉变的原料要及时晾晒。每次出入库要对库房彻底清扫并保洁。

④食品卫生

坚持食品卫生“五四制”。严格按“四隔离”、“四过关”、“四定”、“四勤”，杜绝发生食品中毒。冷菜间用具、餐碟使用前需用消毒液浸泡消毒，消毒液要经常更新。所有刀、墩案板均应定期煮沸消毒，晾干，所有厨具用后均应放置在指定位置。坚持定岗定编，不串岗，非冷菜间人员严禁进入冷菜间。每日冷菜间下班前打开紫外线灯消毒。禁止私人使用客用品。冷菜间成品保持新鲜。

对提供客人的饭菜，均应48小时留样备查。罐头食品开封后，均应倒入固定容器内冷藏，不得使用原包装储存。

（6）食品保存管理方案

加工后的成品、半成品、原料一定要按要求分开存放，严禁混放；在烹饪后及食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，要在高于60℃或低于10℃的条件下存放；豆腐、肉类、禽蛋等易腐食品要冷藏保存，生、熟食品及半成品分开冷藏，不得混放。

酱卤熟食应存放于专用冰箱内分类冷藏或冷冻凉菜制品要及时入冰箱，做到分类码放，码放整齐，不叠放；主食、糕点存放在专用的冰柜里，含奶油、含水分较大和带馅的糕点及酥类完的点心馅料、半成品点心等应放入冰箱内保存，并做到生、半成品与成品分开存放，并在规定存放期限内使用。奶油类原料应低温存放。水分含量较高的含奶、蛋的点心应当在10℃以下或60℃以上的温度条件下贮存。

储存环境应防霉防鼠、防虫，并做好消毒工作，减少外界污染。食品在仓库中的堆放方式要考虑有足够的空间，不可过分密集，与地板和墙壁保持大于20厘米的距离。各类食品应分类存放，食品与非食品，原料与半成品，安全质量存在问题的食品与正常食品，短期存放与较长期存放的食品，以及具有异味食品与易吸收异味的食品不能混淆堆放；对入库的食品应做好验收，变质食品不可以入库，要对库存食品定期进行安全质量检验；食品仓库要保持高度的清洁状态，具

有良好的通风设备和健全的清洁卫生制度；对库存食品应做到“先进先出”加快周转、尽量缩短储存期。

1) 贮存时避免交叉污染

①除不会导致食品污染的食品容器、包装材料、加工工具等物品外，其他物品都不应和食品同处存放。

②冰箱内食品贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，并应在冰箱外部标明存放食品的种类（原料、半成品或成品），冰箱温度控制与指示应设施完好并正确显示冰箱内温度。

③冷库内可同时存放食品原料和半成品，前提是冷库内部有隔断设施，严格进行存放场所的分区。

④为避免交叉污染，贮存的食物应装入密封的容器中或妥善进行包裹。应该注意的是，因冰室内温度可能分布不均匀，还应用专用温度计定期测定冰室内部温度及食品的中心温度。

2) 各类食品贮存的温度要求

①鲜肉、禽、鱼类和乳品：低于 5℃。

②鲜蛋和活的贝类：低于 7℃。

③新鲜蔬菜和水果：5-7℃。

④预包装食品拆封后：低于 5℃。

3) 妥善处理不符食品安全要求的食品

①设置专门的场所暂时存放不符合要求的食品（该场所要有醒目标志）。

②及时销毁超过保质期和其他不符合食品安全要求的食品。

③销毁时应破坏食品原有的形态（如破坏包装、捣碎、染色等），以免造成误食误用。

4) 库房存放

①食品库房内不得存放易燃易爆、有毒有害及个人生活用品；

②库房内食品添加剂需专柜、专锁存放，且有明显标识；

③化学危险品要放在专用库房或专柜加锁存放，且有明显标识；

④库房内食品要码放整齐、干净整洁，主食库食品存放隔墙 10 公分以上，离地 10 公分以上；

⑤食品库房易于通风，防止食品霉变；

- ⑥食品库房做好防尘、防火、防盗措施，要安装防鼠板设施；
- ⑦最大限度降低食品库房的库存量，及时处置临期食品；
- ⑧食品出库时要遵循“先进先出”的原则，确保无过期变质食品。

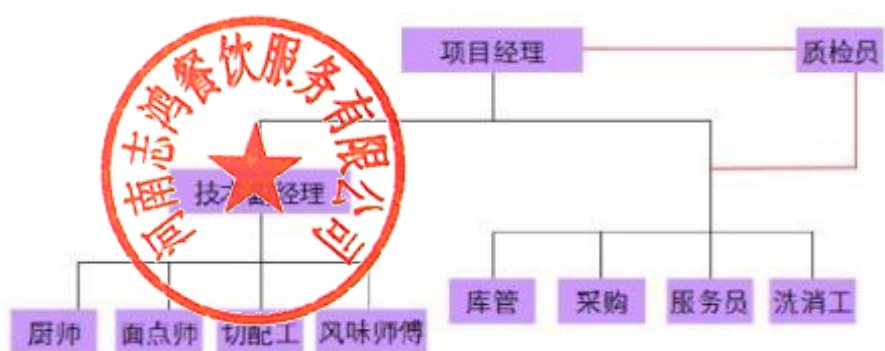
5) 冰箱存放

- ①定期检测冰室温度，冷藏不超过 24 小时，冷冻不超过 7 天；
- ②冰箱内的物品四周留有空隙，存放不超过容积三分之二，每周两次进行除霜、清理、消毒；
- ③食品存放生、熟、荤、素、海产品分冰室存放；馅类、半成品、成品食品入冰箱需打保鲜膜存放；
- ④冰箱内物品存放较多时，按照植物性、动物性、水产类食品自上而下分类存放；
- ⑤牛奶、酸奶、奶油严禁冷冻存放，需冷藏存放；
- ⑥带包装（不含真空包装、小包装）原料或冷冻制品在入冰箱、冰柜时须把外包装拆掉；
- ⑦食品放入冰箱、冰柜或冷库，要及时填写《标识卡》，同种食品取出时要遵循“先进先出”的原则。

10、人员管理方案

(1) 人员配备

1) 人员组织结构



我公司实行业务部、管理区、餐饮中心三级管理体制，一级对一级负责。我公司委派专人担任贵校项目食堂的主管项目经理，专门负责贵校食堂经营管理，承诺经理的出勤率为100%。

餐饮中心隶属于我公司，贵方领导对中心进行监督和指导。餐饮中心实行主管项目经理负责制，以“班组”形式为运作机制，班组长直接对餐饮中心经理负责，经理对班组进行整体管理。

我方计划将餐饮中心设主管项目经理一名，下设副经理、质检员（营养师）各 1 名。负责餐饮中心技术力量管理及菜品设计。餐厅经理协调质检员、洗消和服务员做好后勤服务保障。

根据贵校的实际情况，按照我公司保障学校食堂保障的惯例 1:50 的比例，预设餐厅员工46人（顺利保障一个月后，将根据具体情况进行相关人员的调整，保证高劳效完成高质量服务）。为减少用工成本，尽量采取部分岗位员工计时工薪。

所有员工全部经过体检合格后方可上岗，我公司依靠自身强大的培训能力，对所有员工进行不间断的持续性培训，提高员工的自身服务意识和生产能力。原则上骨干管理干部为经培训合格后委派上岗，其他技术员工多数从新安县周边区域进行招聘并培训合格后上岗，保证我们餐厅口味与当地优秀风味产品相匹配。

2) 投入人员要求

①我公司保证服务所需用工完全符合《劳动合同法》要求，与所聘的所有员工签订正式劳动合同，依法用工。如发生用工纠纷，由公司自行承担。

②我公司具备食品科学专业、餐饮管理专业的技术人员，有完善的食堂管理规章制度，食堂专职负责人应具有餐饮服务管理经验，熟悉食品卫生安全的有关法律法规，并经卫生知识培训考试合格。

③我公司所有工作人员必须经过体检合格，持有健康证、上岗证、身份证及卫生知识培训证并报学校备案。

④我公司保证每年组织一次工作人员的体检，并持有健康体检合格证，合格证复印件交学校备案并公示。

⑤我司工作人员要身份明确、品行端正、身体健康、服务态度诚恳、讲究公共和个人卫生，工作时间所有工作人员必须统一着装（帽子、围裙、衣服等）。所有工作人员工作期间必须严格食品药品监督部门制定的食堂工作规范要求。

⑥我司工作人员要遵守法规及校规、校纪，要有良好的服务态度并自觉接受监督，不与师生发生争吵或冲突，如有违规者，学校有权追究我司的责任。

⑦我司工作人员由我公司自行管理，所有工作人员的工资、社会保险、福利待遇、人员培训、体检、丧残疾病等所有费用均由我司自行承担，学校不承担任何费用。

⑧我司有计划对所有员工进行岗前培训以及各种技能、卫生、服务技巧的在岗培训，学习餐饮管理的各项法规，掌握《餐饮服务食品安全操作规范》，学习公司、学校有关规章制度。所有员工要遵守法律法规和校纪校规，无不良习惯、刑事犯罪记录、传染病和精神病史，有良好的技能、技巧，有良好的服务态度和工作责任心。

（2）本项目人员配置情况

序号	岗位	人数	序号	岗位	人数
1	项目经理	1 人	7	中式面点师	3 人
2	采购员	2 人	8	切配工	3 人
3	食品安全管理员	1 人	9	服务人员	10人
4	营养师兼会计	1 人	10	洗消员	5人
5	库管员	2人	11	保洁员	2 人
6	中式烹调师	4 人	12	其他人员	10 人

（3）岗位职责

1) 餐厅经理岗位

全面负责餐厅的经营管理及行政管理工作；负责制定和改进本部门各项经营管理的执行情况；负责及贯彻公司在管理上的新思想，新部署，协商好与其它部门之间的关系；监督、推行、检查各项规章制度的执行情况；合理调配部门劳动力，合理定编定岗，及时发现并解决部门生产过程中的问题；考核直接下属各部门主管的品行业绩，并实施激励和培训的措施；定期召开例会；餐厅第一安全，卫生责任人；按照食材安全法的要求对采购、验收和储存进行管理和控制；熟悉餐饮工作的目标，使食材安全及服务质量达到要求。

2) 营养师岗位

负责协助餐厅根据营养搭配进行每周菜谱的制定；负责每月对员工进行一次烹饪技术以及营养搭配方面的指导培训；负责根据不同区域人员的饮食习惯，对菜谱进行营养政策与规划制定；

3) 库管岗位

负责食材原材料入库的验收、保管和出库；食材原料入库时，应按照国家不同类别，定位存放，放置有序并严格按照以下规定做以免引起食源性疾病；入库验收时要检查食材的质量、生产日期、保质期及卫生状况、数量、票具，严禁接收腐败变质、霉变、有异味、生虫、污秽等不洁食材；对于过去没有食用习惯的水产品，野菜、菌类等，应注意先调查了解其相关知识，确定对人体无毒无害后方可验收入库；

验收肉类应有卫生防疫印戳，病畜肉、死畜肉、未达到宰杀标准的肉类，一律拒收；水产品应鲜活、完整，肉质有弹性、坚实、鳃盖紧合、鳃裂鲜红、鳞片紧附鱼体，肉不离刺，皮不破，不符合以上标准者拒收；验收蔬菜应掌握色泽光润，肥壮鲜嫩，水分充足，不冰冻、不腐烂；负责食材原料先进先出制，保证材料新鲜度，防止过期，以免因工作疏忽造成原料过期；负责定期进行清查盘点核对，做到帐物相符，仓库内物品的存放要隔墙离地；负责食材添加剂的管理，做到五专（专人采购、专人保管、专柜存放、专人领用、专用台账），严禁国家明令禁止使用的食材添加剂入库；负责做好仓库的通风保洁工作，做好防火、防盗、防四害、防投毒等安全工作；严格执行《食材安全法》等法律法规，拒收腐烂变质的食材和不符合标准的食材；严防有碍食材安全的事故发生；因工作不负责任、玩忽职守引起的食物中毒及其他不安全事故的发生，将视情节轻重追究其责任。

4) 厨师长岗位职责

在餐厅经理领导下，指挥操作间所有业务活动；协助餐厅经理设计、改进、开发菜单，不断提高食材安全及营养质量；合理使用人力和分派任务，使操作间工作保持高效率及高质量，贯彻落实各项规章制度，使操作间各岗位工作规范作业、安全生产，避免发生人身伤害和设备事故；认真执行《食材安全法》等法律法规，负责监督检查操作间的卫生情况把好食材加工各环节的安全关，确保食材安全，防止食物中毒等事件发生；下班前检查厨房的安全工作，水电是否关掉，天然气是否关阀，防止出现火灾等事故隐患，做好下班后的物资保管工作；因工作不负责任、玩忽职守引起的食物中毒及其他不安全事故的发生，将视情节轻重追究其责任。

5) 厨师及面点师岗位职责

负责编制食材的采购计划，厉行节约、杜绝浪费，搞好主副食调配，增加花色品种，提高饭菜质量，搞好成本核算，做到饭菜份量足、价格合理，经济实惠，花样多，品种多，质量好。并配合好厨师长。每日做好食物采购登记，验收工作，做到大公无私，确保食品的数量和质量，并定期与餐厅管理员核对。负责早、中、晚餐的烹饪调制，严格执行食品卫生法，确保食品卫生，不加工霉烂变质食物，杜绝食物中毒现象。计划用料，精细工作，提高烹饪技术，改善制作方法，做到色、香、味俱佳。负责搞好卫生，个人卫生，确保无死角要求食物存放整洁，灶具置有序。厨师及帮灶人员每半年进行一次健康体检检查，持证上岗。生熟食严格分开放置，确保饮食卫生，剩菜，剩饭要及时妥善，防止鼠，虫侵入。爱护餐厅灶具，器皿等公用财产，对损坏的公共物品及时上报。按规操作、注意安全、防止煤气中毒、火灾事故。

6) 切配工岗位职责

严格按照制定的菜谱质量要求，切配要保证刀工质量，丁、丝、片、条、块原料成型，大小、粗细、厚薄均匀，无连刀，符合烹调要求。切配时，要把好质量卫生关，腐烂变质的原料不加工，荤、素、成品与半成品原料分开切配，避免交叉污染，杜绝食物中毒。择、洗菜要严格按照程序操作，确保蔬菜洁净卫生。切、洗菜时盛装容器不允许落地。切配时要精力集中，使用机械及切、剁、砍、绞时应注意安全操作。切配工作完成后，要及时将水池、地面、墙壁、机械、案板、盛菜用具洗净，摆放整齐。负责肉类开生、蹬皮、去骨、扒油工作，做到物尽其用，整齐美观，保证生产需要，丝、块、丁均匀，细致，符合烹调要求。讲究卫生，开生前要洗净肉，开生后要清洗干净场地、案板、刀具、机械设备。负责保养各类机械工作，保证正常工作运转。

7) 服务员岗位职责

着装整洁，守时礼貌，服从岗位指挥调动。负责搞好售饭区的环境卫生及时清理地面卫生以免地面有油污或积水，擦拭售餐台保持餐台的干净整洁；负责做好开餐前的各项准备工作，保证餐具、用具符合卫生标准（餐具清洁、卫生、无破损、无油污），保证调味器皿卫生清洁；盛汤处为客人盛汤时要适量，以免汤太满洒在身上时引起烫伤，洒在地上时，因地滑引起摔伤；熟悉菜肴品种及价格，快速准确的为就餐者刷卡打餐；负责为就餐人员解决就餐时遇到的问题，为

客人提供优质的服务，接受客人对菜肴及服务质量的建议和投诉，并及时向餐厅经理汇报；原材料采购管理方案及食品保存方案。

（4）在职人员的日常管理

1) 目的：为了规范员工的仪容仪表，且杜绝操作人员将病菌带入工作的区域，污染食品，特制定本规范。

2) 适用范围：公司各项目点。

3) 卫生规范：

①工装（工作服、工作鞋、工作帽、头巾）：

工装式样按公司统一式样制作；

每个员工具备两套以上工装；

所有进入工作区的人员必须着工装（包括参观和检查人员）；

下班后或去卫生间及时更换工装；

工装定期进行更换清洗，接触直接入口食品人员每天更换工装；

装干净整洁，无油垢污物，钮扣无脱落。

②仪容仪表：

1) 头发（胡须、鬓角）：男员工不准留长发、胡须、大鬓角；女员工头发前不遮眼，后不盖肩，长发要盘头；头发干净、无头屑异味。

2) 指甲：勤剪指甲；指甲长度不超过指头肚；不涂指甲油。

3) 饰物：

男女员工均不得佩戴饰物，包括戒指、耳环、项链、手镯等。

4) 行为：

①勤洗澡、勤换衣服；

②早晚刷牙、饭后漱口；

③工作前、便后及接触不洁物品后，用肥皂流水洗手；

④工作时不能抓头、挖耳、抠鼻；

⑤不准对着食品或原料打喷嚏、咳嗽；

⑥不准随地吐痰。

5) 员工岗前卫生规范

①更衣：

②员工在上岗前要更换干净工作服，不得着便衣上岗；

③硬件条件具备的单位要设立独立更衣室，员工在更衣室内更衣，更衣后将自己的衣服叠放整齐放入衣柜内，不得随意丢放。

6)洗手：

①洗手时间：

- a. 上班之前；
- b. 接触不洁物品后；
- c. 饭前、便后；
- d. 售餐之前。

②洗手流程：

a. 把衣袖挽至腕关节以上，打开水龙头，用水完全湿润手部至手腕以上。擦上肥皂或清洁剂，如果使用肥皂，必须把使用后的肥皂用水冲洗，再放回肥皂盒中；

b. 手心相对相互摩擦。用右手心叠在左手背上，自手背至手指相互揉搓擦拭，再以左手心叠在右手背上，同样的擦拭揉搓，也可用软毛的细刷子分别洗刷双手的手指部位；

c. 用力互搓两手的全部，包括手掌、虎口与手背。用拉手的姿势，擦洗指甲；

d. 将布满肥皂沫的手放在水龙头下冲洗，流水冲去肥皂或洗涤液沫，洗净双手，工作服为短袖的应洗到肘部。用肘部关掉水龙头；

e. 用消毒毛巾擦干双手或自动晾干。

③不同洗手方法除菌率对比表：

除菌率	洗手 5 秒的除菌率 (%)	洗手 15 秒的除菌率 (%)
一般流水式	65	65
肥皂洗涤	84	90

④手部消毒方法：清洗后的双手在消毒剂水溶液中浸泡 20-30 秒，或涂擦消毒剂后充分揉搓 20 - 30秒。

⑤员工操作卫生规范：工作人员在分发、售卖和熟食加工的过程中必须戴口罩；上衣口袋中不许装任何物品；不准在工作时及工作场所中吸烟、吃零食、饮酒、嚼口香糖等；除为工作内容的交谈外，不准在工作时闲谈、聊天、嬉笑打闹

等；不准随意在灶台、切配台、分发台等设备上坐卧、倚靠；试尝菜肴口味时，应用小汤匙取汤在专用的小碗中，尝后将剩下的菜汁倒掉，不准倒回锅中；使用净餐具、烹饪用具时，手不许与其内沿直接接触；持烹饪用具、餐具时，只可接触其柄、底部、边缘，以避免污染手部；用于加工、准备菜品的用具、餐具，不可与工作人员的工装接触；一般情况下，工作人员的手不宜直接接触菜品等熟食品，装盘时应使用食品夹等工具；在传递菜品时，手指不直接接触菜品；菜掉落地上时，应全部丢弃，不可再食用。



四、项目管理机构

拟投入本次项目人员汇总表(格式仅供参考, 也可自拟)

职务	姓名	职称	执业或职业资格证明（无证书打“/”）				备注
			证书名称	级别	证号	专业	
主要管理人员							
项目负责人	吴斌	中式烹调师	职业资格证书	叁级	1016010000407486	烹饪大师	/
/	/	/	/	/	/	/	/
...	/	/	/	/	/	/	/
专业负责人	易峰	公共营养师	职业技能证书	高级	ZA1305290221	公共营养师	/
专业负责人	陈德武	职业培训合格证书	专项职业能力证书	/	16131206210029693	/	/
...	/	/	/	/	/	/	/
其他人员							
其他人员	黄成丽	中式面点师	职业资格证书	初级	1916030000519610	餐饮服务人员	/
其他人员	樊长平	/	/	/	/	餐饮服务人员	/
其他人员	王广秀	/	/	/	/	餐饮服务人员	/
...	/	/	/	/	/	/	/
后续服务人员							
后续服务人员	陈浩敏		/	/	/	餐饮服务人员	/
后续服务人员	易小平		/	/	/	餐饮服务人员	/
...	/		/	/	/	/	/

注: 本表后可根据需要附相关证件

供应商: 河南志鸿餐饮服务有限公司 (电子签章)

供应商法定代表人: (电子签章)

日期: 2023年08月31 日

附1：项目经理证书及劳动合同

(1) 身份证



(2) 健康证:



(3) 职业技能证书



(4) 技能资格证书



姓名 Name	吴斌	性别 Sex	男
出生日期 Birth Date	1980 年 07 月 20 日		
文化程度 Educational Level	初中		
发证日期 Date of Issue	2010年08月03日		
证书编号 Certificate No.	1016010000407486		
身份证号 ID Card No.	41132119800720341X		

职业(工种)及等级 Occupation & Skill Level	中式烹调师
理论知识考试成绩 Result of Theoretical Knowledge Test	60.00
操作技能考核成绩 Result of Operational Skill Test	65.00
评定成绩 Result of Test	合格

职业技能鉴定(指导)中心(印)
Seal of Occupational Skill Testing Authority

2010 年 08 月 03 日
Year Month Day



(5) 项目负责人吴斌劳动合同

劳 动 合 同 书

甲方：河南志鸿餐饮服务有限公司
乙方：吴斌

签订日期：2021 年 10 月 22 日

甲方：河南志鸿餐饮服务有限公司

法定代表人（主要负责人）或委托代理人：陈圆圆

注册地址：河南省南阳市桐柏县先进制造业开发区东区货站路20号

乙方：吴斌

出生年月：1980年07月20日 性别：男

居民身份证号码：41132119800720341X

户口所在地：河南省桐柏县固始镇大石坡村前龙王庙7号

根据《中华人民共和国劳动法》和有关劳动政策法规，甲乙双方在平等自愿、协商一致的基础上签订本协议。

第一条 协议期限

协议生效期限为36个月，从2021年10月22日起至2024年10月21日止。

第二条：工作内容

- 1、甲方以招聘形式选择乙方，乙方自愿形式到甲方工作。
- 2、乙方负责餐厅、厨房安全、防火、卫生工作、
- 3、乙方负责厨房食品的安全卫生，不得发生食物中毒等事件，如发生食物中毒等事件由乙方负责。
- 4、乙方在工作期间应尽职尽责，在菜品，食品花样上不断推陈出新，满足不同顾客的要求。
- 5、乙方努力提高自身素质，在工作中爱护设备、节约能源，避免浪费，做到科学组织，工艺合理，做出物美价廉，搭配合理，营养丰富，色、香、味俱全的高质量菜品。

第三条：劳动纪律

1、甲方应根据《劳动法》和有关规定，制定本公司各项具体规章制度。

2、乙方应遵守国家法律、法规和甲方依法制定的各项规章制度；严格遵守劳动安全卫生，操作规程和工作规范；爱护甲方财产，遵守职业道德；服从甲方的管理和教育。

3、乙方违反劳动纪律，甲方可依据国家法律、法规和本公司相关规章制度，给予纪律处分、经济处分，直至解除劳动协议。

第四条：劳动报酬

1、乙方月基本工资为：_____/____元/月

2、乙方每月工资由甲方于次月20日发放。若工资发放日适逢周日或假日，甲方可提前或推后一日或数日发放。

3、乙方在甲方工作期间，甲方除支付乙方工资外，负责乙方职工餐的提供，除此不支付其它任何费用。

第五条：合同解除

1、如乙方终止协议，必须提前一个月向甲方提出书面申请，经甲方同意后可办理终止手续。

2、如果乙方违约，造成甲方损失，乙方加倍赔偿甲方损失。

3、乙方要自觉维护和遵守国家法律、法规条例及甲方规定的各项规章制度。乙方触犯甲方规定的相关制度，甲方有权对其予以警告、处罚、直至辞退。

4、甲方业务萎缩时有权终止本协议，并提前一个月通知乙方，协议终止时，甲方得结清乙方的工资，且乙方不必补偿协议期内的培训费。



第六条：其它

1、甲、乙双方就履行本协议所发生一切争执，同意以劳动局为第一审理机关。

2、本协议一式两份，甲乙双方各执一份，签字生效，具有同等法律效力。

甲方（盖章）：



法定代表人（签字）：陈圆圆

乙方签字：吴斌

签订日期：2021.10.22

签订日期：2021.10.22



附2：专业负责人证书及劳动合同

(1) 易峰身份证：



(2) 易峰健康证：



(3) 易峰职业技能证书：



(4) 易峰劳动合同



甲方：河南志鸿餐饮服务有限公司

法定代表人（主要负责人）或委托代理人：陈圆圆

注册地址：河南省南阳市桐柏县先进制造业开发区东区货站路20号

乙方：易峰

出生年月：1981 年 03 月 10 日 性别：女

居民身份证号码：411321198103102969

户口所在地：河南省桐柏县月河镇沈庄村易庄59号

根据《中华人民共和国劳动法》和有关劳动政策法规，甲乙双方在平等自愿、协商一致的基础上签订本协议。

第一条 协议期限

协议生效期限为 36 个月，从 2021 年 10 月 22 日起至 2024 年 10 月 21 日止。

第二条：工作内容

- 1、甲方以招聘形式选择乙方，乙方自愿形式到甲方工作。
- 2、乙方负责餐厅、厨房安全、防火、卫生工作、
- 3、乙方负责厨房食品的安全卫生，不得发生食物中毒等事件，如发生食物中毒等事件由乙方负责。
- 4、乙方在工作期间应尽职尽责，在菜品，食品花样上不断推陈出新，满足不同顾客的要求。
- 5、乙方努力学习提高自身素质，在工作中爱护设备、节约能源，避免浪费。做到科学组织，合理，做出物美价廉，搭配合理，营养丰富，色、香、味俱全的高品质菜品。

第三条：劳动纪律

1、甲方应根据《劳动法》和有关规定，制定本公司各项具体规章制度。

2、乙方应遵守国家法律、法规和甲方依法制定的各项规章制度；严格遵守劳动安全卫生，操作规程和工作规范；爱护甲方财产，遵守职业道德；服从甲方的管理和教育。

3、乙方违反劳动纪律，甲方可依据国家法律、法规和本公司相关规章制度，给予纪律处分、经济处分，直至解除劳动合同。

第四条：劳动报酬

1、乙方月基本工资为：_____/_____/元/月

2、乙方每月工资由甲方于次月20日发放。若工资发放日适逢周日或假日，甲方可提前或推后一日或数日发放。

3、乙方在甲方工作期间，甲方除支付乙方工资外，负责乙方职工餐的提供，除此不支付其它任何费用。

第五条：合同解除

1、如乙方终止协议，必须提前一个月向甲方提出书面申请，经甲方同意后可办理终止手续。

2、如果乙方违约，造成甲方损失，乙方加倍赔偿甲方损失。

3、乙方要自觉维护和遵守国家法律、法规条例及甲方规定的各项规章制度。乙方触犯甲方规定的相关制度，甲方有权对其予以警告、处罚、直至辞退。

4、甲方因业务调整，有权终止本协议，并提前一个月通知乙方，协议终止时，甲方将结清乙方的工资，且乙方不必补偿协议期内的培训费。



永泰餐饮服务公司

第六条：其它

1、甲、乙双方就履行本协议所发生一切争执，同意以劳动局为第一审理机关。

2、本协议一式两份，甲乙双方各执一份，签字生效，具有同等法律效力。



甲方（盖章）：

法定代表人（签字）：陈国良

乙方签字：易峰

签订日期：2021.10.22

签订日期：2021.10.22



附3：专业负责人-陈德武

(1) 陈德武身份证：



(2) 陈德武健康证：



(3) 陈德武职业职业培训合格证书:



(4) 陈德武劳动合同



甲 方： 河南志鸿餐饮服务有限公司

法定代表人（主要负责人）或委托代理人： 陈圆圆

注册地址： 河南省南阳市桐柏县先进制造业开发区东区货站路20号

乙 方： 陈德武

出生年月： 1963 年 05 月 17 日 性 别： 男

居民身份证号码： 412932196305170330

户口所在地： 河南省桐柏县城关镇西关居民区108号

根据《中华人民共和国劳动法》和有关劳动政策法规，甲乙双方在平等自愿、协商一致的基础上签订本协议。

第一条 协议期限

协议生效期限为 36 个月，从 2021 年 10 月 22 日起至 2024 年 10 月 21 日止。

第二条：工作内容

- 1、甲方以招聘形式选择乙方，乙方自愿形式到甲方工作。
- 2、乙方负责餐厅、厨房安全、防火、卫生工作、
- 3、乙方负责厨房食品的安全卫生，不得发生食物中毒等事件，如发生食物中毒等事件由乙方负责。
- 4、乙方在工作期间应尽职尽责，在菜品，食品花样上不断推陈出新，满足不同顾客的要求。
- 5、乙方努力学习提高自身素质，在工作中爱护设备、节约能源，避免浪费，做到科学组织，工艺合理，做出物美价廉，搭配合理，营养丰富，色、香、味俱全的高质量菜品。



第三条：劳动纪律

1、甲方应根据《劳动法》和有关规定，制定本公司各项具体规章制度。

2、乙方应遵守国家法律、法规和甲方依法制定的各项规章制度；严格遵守劳动安全卫生，操作规程和工作规范；爱护甲方财产，遵守职业道德；服从甲方的管理和教育。

3、乙方违反劳动纪律，甲方可依据国家法律、法规和本公司相关规章制度，给予纪律处分、经济处分，直至解除劳动协议。

第四条：劳动报酬

1、乙方月基本工资为：_____/____元/月

2、乙方每月工资由甲方于次月20日发放。若工资发放日适逢周日或假日，甲方可提前或推后一日或数日发放。

3、乙方在甲方工作期间，甲方除支付乙方工资外，负责乙方职工餐的提供，除此不支付其它任何费用。

第五条：合同解除

1、如乙方终止协议，必须提前一个月向甲方提出书面申请，经甲方同意后可办理终止手续。

2、如果乙方违约，造成甲方损失，乙方加倍赔偿甲方损失。

3、乙方要自觉维护和遵守国家法律、法规条例及甲方规定的各项规章制度。乙方触犯甲方规定的相关制度，甲方有权对其予以警告、处罚、直至辞退。

4、甲方因业务调整时有权终止本协议，并提前一个月通知乙方，协议终止时，甲方得结清乙方的工资，且乙方不必补偿协议期内的培训费。



湖北汉阳餐饮服务有限公司

第六条：其它

1、甲、乙双方就履行本协议所发生一切争执，同意以劳动局为第一审理机关。

2、本协议一式两份，甲乙双方各执一份，签字生效，具有同等法律效力。

甲方（盖章）：



法定代表人（签字）：陈国月

乙方签字：陈德军

签订日期：2021.10.22

签订日期：2021.10.22

图久



附4：其他人员-黄成丽

(1) 其他人员：黄成丽



(2) 黄成丽健康证：



(3) 黄成丽资格证书:



(4) 黄成丽劳动合同:

劳 动 合 同 书

甲 方: 河南志鸿餐饮服务有限公司

乙 方: 黄成丽

签订日期: 2022 年 10 月 22 日



甲 方： 河南志鸿餐饮服务有限公司

法定代表人（主要负责人）或委托代理人： 陈圆圆

注册地址： 河南省南阳市桐柏县先进制造业开发区东区货站路20号

乙 方： 黄成丽

出生年月： 1975 年 07 月 04 日 性 别： 女

居民身份证号码： 412932197507040328

户口所在地： 河南省桐柏县城关镇淮浍居民区6号

根据《中华人民共和国劳动法》和有关劳动政策法规，甲乙双方在平等自愿、协商一致的基础上签订本协议。

第一条 协议期限

协议生效期限为 36 个月，从 2021 年 10 月 22 日起至 2024 年 10 月 21 日止。

第二条：工作内容

- 1、甲方以招聘形式选择乙方，乙方自愿形式到甲方工作。
- 2、乙方负责餐厅、厨房安全、防火、卫生工作、
- 3、乙方负责厨房食品的安全卫生，不得发生食物中毒等事件，如发生食物中毒等事件由乙方负责。
- 4、乙方在工作期间应尽职尽责，在菜品，食品花样上不断推陈出新，满足不同顾客的要求。
- 5、乙方努力提高自身素质，在工作中爱护设备、节约能源，避免浪费，做到科学组织、工艺合理，做出物美价廉，搭配合理，营养丰富，色、香、味俱全的高质量菜品。

第三条：劳动纪律

1、甲方应根据《劳动法》和有关规定，制定本公司各项具体规章制度。

2、乙方应遵守国家法律、法规和甲方依法制定的各项规章制度；严格遵守劳动安全卫生，操作规程和工作规范；爱护甲方财产，遵守职业道德；服从甲方的管理和教育。

3、乙方违反劳动纪律，甲方可依据国家法律、法规和本公司相关规章制度，给予纪律处分、经济处分，直至解除劳动协议。

第四条：劳动报酬

1、乙方月基本工资为：_____/_____/元/月

2、乙方每月工资由甲方于次月 20 日发放。若工资发放日适逢周日或假日，甲方可提前或推后一日或数日发放。

3、乙方在甲方工作期间，甲方除支付乙方工资外，负责乙方职工餐的提供，除此不支付其它任何费用。

第五条：合同解除

1、如乙方终止协议，必须提前一个月向甲方提出书面申请，经甲方同意后可办理终止手续。

2、如果乙方违约，造成甲方损失，乙方加倍赔偿甲方损失。

3、乙方要自觉维护和遵守国家法律、法规条例及甲方规定的各项规章制度。乙方触犯甲方规定的相关制度，甲方有权对其予以警告、处罚、直至辞退。

4、甲方因业务调整有权终止本协议，并提前一个月通知乙方，协议终止时，甲方得结清乙方的工资，且乙方不必补偿协议期内的培训费。



1. 餐饮服务

第六条：其它

1、甲、乙双方就履行本协议所发生一切争执，同意以劳动局为第一审理机关。

2、本协议一式两份，甲乙双方各执一份，签字生效，具有同等法律效力。

甲方（盖章）：



法定代表人（签字）：陈圆圆

乙方签字：黄成刚

签订日期：2021.10.22

签订日期：2021.10.22



附5：其他人员-樊长平

(1) 樊长平身份证：



(2) 樊长平健康证：



(3) 樊长平劳动合同:

劳 动 合 同 书

甲 方: 河南志鸿餐饮服务有限公司
乙 方: 樊长平
签订日期: 2011 年 10 月 22 日



甲方：河南志鸿餐饮服务有限公司

法定代表人（主要负责人）或委托代理人：陈圆圆

注册地址：河南省南阳市桐柏县先进制造业开发区东区货站路20号

乙方：樊长平

出生年月：1972年06月10日 性别：女

居民身份证号码：412932197206101545

户口所在地：河南省桐柏县大河镇箭杆冲村中庄5号

根据《中华人民共和国劳动法》和有关劳动政策法规，甲乙双方在平等自愿、协商一致的基础上签订本协议。

第一条 协议期限

协议生效期限为36个月，从2021年10月22日起至2024年10月21日止。

第二条：工作内容

- 1、甲方以招聘形式选择乙方，乙方自愿形式到甲方工作。
- 2、乙方负责餐厅、厨房安全、防火、卫生工作、
- 3、乙方负责厨房食品的安全卫生，不得发生食物中毒等事件，如发生食物中毒等事件由乙方负责。
- 4、乙方在工作期间应尽职尽责，在菜品，食品花样上不断推陈出新，满足不同顾客的要求。
- 5、乙方努力提高自身素质，在工作中爱护设备、节约能源，避免浪费，做到科学组织、合理，做出物美价廉，搭配合理，营养丰富，色、香、味俱全的高品质菜品。

第三条：劳动纪律

1、甲方应根据《劳动法》和有关规定，制定本公司各项具体规章制度。

2、乙方应遵守国家法律、法规和甲方依法制定的各项规章制度；严格遵守劳动安全卫生，操作规程和工作规范；爱护甲方财产，遵守职业道德；服从甲方的管理和教育。

3、乙方违反劳动纪律，甲方可依据国家法律、法规和本公司相关规章制度，给予纪律处分、经济处分，直至解除劳动协议。

第四条：劳动报酬

1、乙方月基本工资为：_____/____元/月

2、乙方每月工资由甲方于次月 20 日发放。若工资发放日适逢周日或假日，甲方可提前或推后一日或数日发放。

3、乙方在甲方工作期间，甲方除支付乙方工资外，负责乙方职工餐的提供，除此不支付其它任何费用。

第五条：合同解除

1、如乙方终止协议，必须提前一个月向甲方提出书面申请，经甲方同意后可办理终止手续。

2、如果乙方违约，造成甲方损失，乙方加倍赔偿甲方损失。

3、乙方要自觉维护和遵守国家法律、法规条例及甲方规定的各项规章制度。乙方触犯甲方规定的相关制度，甲方有权对其予以警告、处罚、直至辞退。

4、甲方因业务调整时有权终止本协议，并提前一个月通知乙方，协议终止时，甲方得结清乙方的工资，且乙方不必补偿协议期内的培训费。



有像三

第六条：其它

1、甲、乙双方就履行本协议所发生一切争执，同意以劳动局为第一审理机关。

2、本协议一式两份，甲乙双方各执一份，签字生效，具有同等法律效力。



法定代表人（签字）：解国同

签订日期：2021.10.22

乙方签字：樊长平

签订日期：2021.10.22

2021.10.22



附6：其他人员-王广秀

(1) 王广秀身份证：



(2) 王广秀健康证：



(3) 王广秀劳动合同:

劳 动 合 同 书

甲方: 河南志鸿餐饮服务有限公司
方: 王广秀
签订日期: 2021 年 10 月 22 日



甲 方： 河南志鸿餐饮服务有限公司

法定代表人（主要负责人）或委托代理人： 陈圆园

注册地址： 河南省南阳市桐柏县先进制造业开发区东区货站路20号

乙 方： 王广秀

出生年月： 1972 年 04 月 04 日 性 别： 女

居民身份证号码： 412932197204043302

户口所在地： 河南省桐柏县月河镇沈庄村易庄61号

根据《中华人民共和国劳动法》和有关劳动政策法规，甲乙双方在平等自愿、协商一致的基础上签订本协议。

第一条 协议期限

协议生效期限为 36 个月，从 2021 年 10 月 22 日起至 2024 年 10 月 21 日止。

第二条：工作内容

- 1、甲方以招聘形式选择乙方，乙方自愿形式到甲方工作。
- 2、乙方负责餐厅、厨房安全、防火、卫生工作、
- 3、乙方负责厨房食品的安全卫生，不得发生食物中毒等事件，如发生食物中毒等事件由乙方负责。
- 4、乙方在工作期间应尽职尽责，在菜品，食品花样上不断推陈出新，满足不同顾客的要求。
- 5、乙方努力提高自身素质，在工作中爱护设备、节约能源，避免浪费，做到科学组配，工艺合理，做出物美价廉，搭配合理，营养丰富，色、香、味俱全的高质量菜品。

第三条：劳动纪律

1、甲方应根据《劳动法》和有关规定，制定本公司各项具体规章制度。

2、乙方应遵守国家法律、法规和甲方依法制定的各项规章制度；严格遵守劳动安全卫生，操作规程和工作规范；爱护甲方财产，遵守职业道德；服从甲方的管理和教育。

3、乙方违反劳动纪律，甲方可依据国家法律、法规和本公司相关规章制度，给予纪律处分、经济处分，直至解除劳动协议。

第四条：劳动报酬

1、乙方月基本工资为：_____/_____/元/月

2、乙方每月工资由甲方于次月 20 日发放。若工资发放日适逢周日或假日，甲方可提前或推后一日或数日发放。

3、乙方在甲方工作期间，甲方除支付乙方工资外，负责乙方职工餐的提供，除此不支付其它任何费用。

第五条：合同解除

1、如乙方终止协议，必须提前一个月向甲方提出书面申请，经甲方同意后可办理终止手续。

2、如果乙方违约，造成甲方损失，乙方加倍赔偿甲方损失。

3、乙方要自觉维护和遵守国家法律、法规条例及甲方规定的各项规章制度。乙方触犯甲方规定的相关制度，甲方有权对其予以警告、处罚、直至辞退。

4、甲方因业务调整有权终止本协议，并提前一个月通知乙方，协议终止时，甲方得结清乙方的工资，且乙方不必补偿协议期内的培训费。



宴宴

第六条：其它

1、甲、乙双方就履行本协议所发生一切争执，同意以劳动局为第一审理机关。

2、本协议一式两份，甲乙双方各执一份，签字生效，具有同等法律效力。

甲方（盖章）：

法定代表人（签字）：陈国良

签订日期：2021.10.22

乙方签字：王广秀

签订日期：2021年10月22日



附7：后续服务人员-陈浩敏

(1) 陈浩敏身份证：



(2) 陈浩敏健康证：



(3) 陈浩敏劳动合同:

劳 动 合 同 书

方: 河南志鸿餐饮服务有限公司

乙 方: 陈浩敏

签订日期: 2021 年 10 月 22 日

甲 方： 河南志鸿餐饮服务有限公司

法定代表人（主要负责人）或委托代理人： 陈圆圆

注册地址： 河南省南阳市桐柏县先进制造业开发区东区货站路20号

乙 方： 陈浩敏

出生年月： 1967 年 05 月 12 日 性 别： 女

居民身份证号码： 412932196705120340

户口所在地： 河南省桐柏县城郊乡彭沟村庙洼

根据《中华人民共和国劳动法》和有关劳动政策法规，甲乙双方在平等自愿、协商一致的基础上签订本协议。

第一条 协议期限

协议生效期限为 36 个月，从 2021 年 10 月 22 日起至 2024 年 10 月 21 日止。

第二条：工作内容

- 1、甲方以招聘形式选择乙方，乙方自愿形式到甲方工作。
- 2、乙方负责餐厅、厨房安全、防火、卫生工作、
- 3、乙方负责厨房食品的安全卫生，不得发生食物中毒等事件，如发生食物中毒等事件由乙方负责。
- 4、乙方在工作期间应尽职尽责，在菜品，食品花样上不断推陈出新，满足不同顾客的要求。
- 5、乙方努力提高自身素质，在工作中爱护设备、节约能源，避免浪费。做到科学组织、工艺合理，做出物美价廉，搭配合理，营养丰富，色、香、味俱全的高档菜品。

第三条：劳动纪律

1、甲方应根据《劳动法》和有关规定，制定本公司各项具体规章制度。

2、乙方应遵守国家法律、法规和甲方依法制定的各项规章制度；严格遵守劳动安全卫生，操作规程和工作规范；爱护甲方财产，遵守职业道德；服从甲方的管理和教育。

3、乙方违反劳动纪律，甲方可依据国家法律、法规和本公司相关规章制度，给予纪律处分、经济处分，直至解除劳动合同。

第四条：劳动报酬

1、乙方月基本工资为：_____/_____/元/月

2、乙方每月工资由甲方于次月__20__日发放。若工资发放日适逢周日或假日，甲方可提前或推后一日或数日发放。

3、乙方在甲方工作期间，甲方除支付乙方工资外，负责乙方职工餐的提供，除此不支付其它任何费用。

第五条：合同解除

1、如乙方终止协议，必须提前一个月向甲方提出书面申请，经甲方同意后可办理终止手续。

2、如果乙方违约，造成甲方损失，乙方加倍赔偿甲方损失。

3、乙方要自觉维护和遵守国家法律、法规条例及甲方规定的各项规章制度。乙方触犯甲方规定的相关制度，甲方有权对其予以警告、处罚、直至辞退。

4、甲方因业务萎缩有权终止本协议，并提前一个月通知乙方，协议终止时，甲方得结清乙方的工资，且乙方不必补偿协议期内的培训费。

第六条：其它

1、甲、乙双方就履行本协议所发生一切争执，同意以劳动局为第一审理机关。

2、本协议一式两份，甲乙双方各执一份，签字生效，具有同等法律效力。



法定代表人（签字）：陈国月

签订日期：2021.10.22

乙方签字：陈浩敏

签订日期：2021.10.22



附8：后续服务人员-易小平

(1) 易小平身份证：



(2) 易小平健康证：



(3) 易小平劳动合同:

劳 动 合 同 书

甲方: 河南志鸿餐饮服务有限公司
方: 易小平
签订日期: 2024 年 10 月 22 日

甲方：河南志鸿餐饮服务有限公司

法定代表人（主要负责人）或委托代理人：陈圆圆

注册地址：河南省南阳市桐柏县先进制造业开发区东区货站路20号

乙方：易小平

出生年月：1982年09月10日 性别：女

居民身份证号码：411321198209102924

户口所在地：河南省桐柏县固县镇黄畝村石庄31号

根据《中华人民共和国劳动法》和有关劳动政策法规，甲乙双方在平等自愿、协商一致的基础上签订本协议。

第一条 协议期限

协议生效期限为36个月，从2021年10月22日起至2024年10月21日止。

第二条：工作内容

- 1、甲方以招聘形式选择乙方，乙方自愿形式到甲方工作。
- 2、乙方负责餐厅、厨房安全、防火、卫生工作、
- 3、乙方负责厨房食品的安全卫生，不得发生食物中毒等事件，如发生食物中毒等事件由乙方负责。
- 4、乙方在工作期间应尽职尽责，在菜品，食品花样上不断推陈出新，满足不同顾客的要求。
- 5、乙方应提高自身素质，在工作中爱护设备、节约能源，避免浪费。做到科学组织、工艺合理，做出物美价廉，搭配合理，营养丰富，色、香、味俱全的高质量菜品。

第三条：劳动纪律

1、甲方应根据《劳动法》和有关规定，制定本公司各项具体规章制度。

2、乙方应遵守国家法律、法规和甲方依法制定的各项规章制度；严格遵守劳动安全卫生，操作规程和工作规范；爱护甲方财产，遵守职业道德；服从甲方的管理和教育。

3、乙方违反劳动纪律，甲方可依据国家法律、法规和本公司相关规章制度，给予纪律处分、经济处分，直至解除劳动协议。

第四条：劳动报酬

1、乙方月基本工资为：_____/____元/月

2、乙方每月工资由甲方于次月__20__日发放。若工资发放日适逢周日或假日，甲方可提前或推后一日或数日发放。

3、乙方在甲方工作期间，甲方除支付乙方工资外，负责乙方职工餐的提供，除此不支付其它任何费用。

第五条：合同解除

1、如乙方终止协议，必须提前一个月向甲方提出书面申请，经甲方同意后可办理终止手续。

2、如果乙方违约，造成甲方损失，乙方加倍赔偿甲方损失。

3、乙方要自觉维护和遵守国家法律、法规条例及甲方规定的各项规章制度。乙方触犯甲方规定的相关制度，甲方有权对其予以警告、处罚、直至辞退。

4、甲方因业务调整时有权终止本协议，并提前一个月通知乙方，协议终止时，甲方得结清乙方的工资，且乙方不必补偿协议期内的培训费。



第六条：其它

1、甲、乙双方就履行本协议所发生一切争执，同意以劳动局为第一审理机关。

2、本协议一式两份，甲乙双方各执一份，签字生效，具有同等法律效力。

甲方（盖章）：



法定代表人（签字）：解国良

签订日期：2021.10.22

乙方签字：

易小平

签订日期：2021.10.22



五、资格审查资料

资格审查相关证明文件（附采购文件第三章评标办法初步评审中所规定需要提交的资格证明文件相应的复印件或扫描件）；

（一）投标人基本情况表

投标人名称	河南志鸿餐饮服务有限公司					
注册地址	河南省南阳市桐柏县先进制造业开发区东区货站路20号			邮政编码		
联系方式	联系人	陈圆圆		电话	13283797666	
	传真	/		网址	/	
组织结构	有限责任公司（自然人投资或控股）					
法定代表人	姓名	陈圆圆	技术职称	/	电话	13283797666
成立时间	2014年03月21日			员工总人数：108人		
营业执照号	914113290952527609				项目负责人	5人
注册资金	壹仟万元				专业负责人员	8人
开户银行	中国银行股份有限公司桐柏支行				其他人员	50人
账号	246887543257				后续服务人员	45人
经营范围备注	许可项目：餐饮服务；食品销售；城市配送运输服务（不含危险货物）（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准） 一般项目：餐饮管理；单位后勤管理服务；餐饮器具集中消毒服务；外卖递送服务（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）					
备注	后附营业执照、食品经营许可证、开户许可证					

1、营业执照

统一社会信用代码
914113270952527609

河南省市场监督管理局

河南省市场监督管理局

营业执照
(1-1)

扫描二维码
“国家企业信用信息公示系统”
了解更多登记、备案、许可、监管信息。

名称 河南志远餐饮服务有限公司

类型 有限责任公司(自然人投资或控股)

法定代表人 陈圆圆

经营范围 许可项目：餐饮服务；食品销售；城市配送运输服务（不含危险货物）（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）
一般项目：餐饮管理；单位后勤管理服务；餐饮器具集中消毒服务；外卖递送服务（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）

注册资本 壹仟万圆整

成立日期 2014年03月21日

住所 河南省南阳市桐柏县先进制造业开发东区东货站路20号

登记机关 2023 07 19 日

国家市场监督管理总局监制

市场主体应当于每年1月1日至6月30日通过
国家企业信用信息公示系统报送公示年度报告
<http://www.gsxt.gov.cn>

2、食品经营许可证

食品经营许可证		说明	
经营者名称 ：河南豫东餐饮管理有限公司		1.《食品经营许可证》是食品经营者取得食品经营许可证的合法凭证。	
统一社会信用代码 ：91410329052527609		2.《食品经营许可证》分为正本、副本。正本、副本具有同等法律效力。正本应当悬挂或摆放在经营场所的显著位置。	
法定代表人(负责人) ：陈国超		3.《食品经营许可证》不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借或者以其他形式非法转让。	
住所 ：新野县上庄乡陈家道村陈家道883号		4.食品经营者应当在核准的许可范围内开展经营活动。	
经营场所 ：河南省南阳市桐柏县先进制造业开发区东区区货站路20号		5.食品经营者应当接受市场监督管理部门的监督管理。	
主体业态 ：餐饮服务经营者(集体用餐配送单位)		6.食品经营者应当在《食品经营许可证》有效期内届满30个工作日日前，及时到原许可部门申请延续。	
经营项目 ：热食类食品制售		7.食品经营者应当在《食品经营许可证》有效期内届满30个工作日日前，及时到原许可部门申请延续。	
日常监督管理机构 ：桐柏县城郊市场监督管理所		许可证编号 ：JY24113300038196	
日常监督管理人员 ：栗鹏 陈甜歌		日常监督管理电话 ：12315	
投诉举报电话 ：12315		发证机关 ：桐柏县市场监督管理局	
签发人 ：王军		发证日期 ：2023年07月24日	
有效期至 ：2028年07月23日		国家市管总局监制	

3、开户许可证

基本存款帐户信息

帐户名称： 河南志鸿餐饮服务有限公司

帐户号码： 246887549257

开户银行： 中国银行股份有限公司桐柏支行

法定代表人
(单位负责人)： 陈圆园

基本存款帐户编号： J5144001015001

2023 年 7 月 26 日



（二）满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定

声明函

我公司河南志鸿餐饮服务有限公司参加桐柏县教育局桐柏县城区中小学午餐供应服务项目，郑重承诺：我公司具备以下条件：

- （一）具有独立承担民事责任的能力；
- （二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （三）具有履行合同所必须的设备和专业技术能力；
- （四）具有依法缴纳税收和社会保障金的良好记录；
- （五）参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法违规。
- （六）法律、行政法规规定的其他条件。

本公司对上述承诺的真实性负责，如有虚假，我公司将依法承担相应责任。

特此声明。



供应商：河南志鸿餐饮服务有限公司（电子签章）

法定代表人或其委托代理人：陈圆圆（电子签名）

日期：2023年08月31日

（三）信用查询

1、失信被执行人查询

2023/8/23 11:00

全国法院失信被执行人名单信息公布与查询



中国执行信息公开网

(http://zxgk.court.gov.cn/)



失信被执行人(自然人)公布

姓名/名称	证件号码
毕国军	1326231967****2016
鲍印富	1308221982****6218
郑树	5102021973****0919
钟来平	5129211973****3853
雍先全	5129011961****2911

失信被执行人(法人或其他组织)公布

姓名/名称	证件号码
北京远翰国际教育咨询有限责任公司	55140080-1
北京远翰国际教育咨询有限责任公司	55140080-1
北京远翰国际教育咨询有限责任公司	55140080-1
河池市弘衣加油站	9145120159****977J
河池市弘衣加油站	9145120159****977J

查询条件

被执行人姓名/名称:

身份证号码/组织机构代码:

省份:

验证码:



查询结果

zxgk.court.gov.cn/shixin/

1/2

在全国范围内没有找到 914113290952527609 河南志鸿餐饮服务有限公司相关的结果。

全国法院失信被执行人名单信息公布与查询平台首页

声明

为推进社会信用体系建设，对失信被执行人进行信用惩戒，促使其自动履行生效法律文书确定的义务，根据《中华人民共和国民事诉讼法》相关规定，最高人民法院制定了《关于公布失信被执行人名单信息的若干规定》，自今日起向社会开通“全国法院失信被执行人名单信息公布与查询”平台，社会各界通过该平台查询全国法院（不包括军事法院）失信被执行人名单信息。现就有关事项作出如下声明：

一、被执行人未履行生效法律文书确定的义务，并具有《最高人民法院关于公布失信被执行人名单信息的若干规定》第一条规定的情形之一的，执行法院将根据申请执行人的申请或依职权决定将该被执行人纳入失信被执行人名单，并通过本网站予以公布。

二、各级人民法院将向政府相关部门、金融监管机构、金融机构、承担行政职能的事业单位及行业协会等通报失信被执行人名单信息，供相关单位依法、法规和有关规定，在政府采购、招标投标、行政审批、政府扶持、融资信贷、市场准入、资质认定等方面，对失信被执行人予以信用惩戒；将失信机构通报失信被执行人名单信息，并由征信机构在其征信系统中记录。

三、国家工作人员、人大代表、政协委员等被纳入失信被执行人名单的，失信情况将通报其所在单位和相关部门；国家机关、事业单位、国有企业等被纳入失信被执行人名单的，失信情况将通报其上级单位、主管部门或者履行出资人职责的机构。

四、纳入失信被执行人名单的被执行人，执行法院将依照《最高人民法院关于限制被执行人高消费及有关消费的若干规定》第一条的规定，对被执行人采取限制消费措施。

被执行人为自然人的，被采取限制消费措施后，不得有以下高消费及非生活和工作必需的消费行为：（一）乘坐交通工具时，选择飞机、列车软卧、轮船二等以上舱位；（二）在星级以上宾馆、酒店、夜总会、高尔夫球场等场所进行高消费；（三）购买不动产或者新建、扩建、高档装修房屋；（四）租赁高档写字楼、宾馆、公寓等场所办公；（五）购买非经营必需车辆；（六）旅游、度假；（七）子女就读高收费私立学校；（八）支付高额保险费理财产品；（九）乘坐G字头动车组列车全部座位，其他动车组列车一等以上座位等其他非生活和工作必需的消费行为。被执行人为单位的，被采取限制消费措施后，被执行人及其法定代表人、主要负责人、影响债务履行的直接责任人员、实际控制人不得实施前述行为。因私消费以个人财产实施前述行为的，可以向执行法院提出书面申请。

五、被纳入失信被执行人名单的公民、法人或其他组织认为有《最高人民法院关于公布失信被执行人名单信息的若干规定》第十一条规定情形之一的，可以向执行法院申请纠正。

六、本网站提供的信息仅供查询人参考。如有异议，以执行法院有关法律文书为准。因使用本网站信息而造成不良后果的，人民法院不承担任何责任。

七、查询人必须依法使用查询信息，不得用于非法目的和不正当用途。非法使用本网站信息给他人造成损害的，由使用人自行承担相应责任。

八、本网站信息查询免费，严禁任何单位和个人利用本网站信息牟取非法利益。

九、本网站属于政府网站，未经许可，任何商业性网站不得建立与本网站及其内容的链接，不得建立本网站的镜像（包括全部和局部镜像），不得拷贝、复制或传播本网站信息。

十、如对该查询内容有异议，请与执行法院联系。

最高人民法院

2013年10月8日

地址：北京市东城区东交民巷27号 邮编：100745

总机：010-67550114

中华人民共和国最高人民法院 版权所有

京ICP备05023036号



2、重大税收违法失信主体查询

2023/8/23 11:03 重大税收违法失信主体_信息公示_信用中国

欢迎来到信用中国

 **信用中国**
WWW.CREDITCHINA.GOV.CN

信用信息 统一社会信用代码 站内文章

请输入主体名称或者统一社会信用代码

首页 | 信用动态 | 政策法规 | 信息公示 | 信用服务 | 信用研究 | 信用承诺 | 信息+ | 联合奖惩 | 个人信用 | 行业信用 | 城市信用

您所在的位置：首页 > 信用服务 > 重大税收违法失信主体

重大税收违法失信主体

河南志鸿餐饮服务有限公司 查询

查询结果



很抱歉，没有找到您搜索的数据

政府网站 找错

版权所有：信用中国 | 网站声明 | 关于我们 | 网站地图
信息中心 指导单位：国家发展和改革委员会 中国人民银行 技术支持：国家信息中心 中经网
京ICP备04000009号 京公网安备11010202007696号



<https://www.creditchina.gov.cn/xinyongfuwu/zhongdashouweifaanjian/> 1/1

3、政府采购严重违法失信行为记录名单查询

2023/8/23 11:05

政府采购严重违法失信行为记录名单_信息公示_信用中国

欢迎来到信用中国



信用中国

WWW.CREDITCHINA.GOV.CN

信用信息

统一社会信用代码

站内文章

请输入主体名称或者统一社会信用代码

首页

信用动态

政策法规

信息公示

信用服务

信用研究

信用承诺

信息+

联合奖惩

个人信用

行业信用

城市信用

您所在的位置：首页 > 信用服务 > 政府采购严重违法失信行为记录名单

政府采购严重违法失信行为记录名单

河南志鸿餐饮服务有限公司

查询

查询结果



很抱歉，没有找到您搜索的数据

政府网站
找错



©版权所有：信用中国 | 网站声明 | 关于我们 | 网站地图

帮助中心 | 指导单位：国家发展和改革委员会 中国人民银行 技术支持：国家信息中心 中经网

豫ICP备04000009号 京ICP备05052393号-5 京公网安备 11010202007695号

https://www.creditchina.gov.cn/xinyongfuwu/zhengfugaigouyanzhongweifashixinmingdan/

1/1

财政部唯一指定政府采购信息发布媒体 国家级政府采购专业网站 服务热线: 400-810-1996

 **中国政府采购网**
中国政府购买服务信息平台
www.ccgp.gov.cn

首页 政策法规 购买服务 监督检查 信息公告 国际专栏 PPP频道

当前位置: 首页 » 政府采购严重违法失信行为记录名单 »

 **政府采购严重违法失信行为信息记录**
HTTP://WWW.CCQP.GOV.CN

企业名称: 河南志鸿餐饮服务有限公司
执法单位: 处罚日期: 处罚金额: 查找 重置

序号	企业名称	统一社会信用代码 (或组织机构代码)	企业地址	严重违法失信行为 的具体情形	处罚结果	处罚依据	处罚日期	公布日期	执法单位
没有该企业的相关记录 本次查询的企业: 河南志鸿餐饮服务有限公司 本次查询的时间: 2023年08月23日 11:07:27									

提示: 本平台信息依据《关于移送政府采购严重违法失信行为信息记录的通知》(财办库[2014]526号)发布。如有疑问请联系具体执法单位。

版权所有 © 2023 中华人民共和国财政部

执法单位: 中华人民共和国财政部国库司
网站标识码: bml14000002 | 京ICP备19054529号-1 | 京公网安备11010602060068号
© 2023 中华人民共和国财政部 版权所有 | 联系我们 | 意见反馈



4、信用报告

	信用中国 WWW.CREDITCHINA.GOV.CN	 扫一扫 核验码
法人和非法人组织 公共信用信息报告		
版本号V2.0		
机构名称：	河南志鸿餐饮服务有限公司	
统一社会信用代码：	914113290952527609	
报告编号：	20230823110731666R2127	
		
报告生成日期	2023年08月23日	
报告出具单位	国家公共信用信息中心	

公共信用信息概览



河南志鸿餐饮服务有限公司

基础信息

统一社会信用代码	9141113290952527609	法定代表人/负责人/执行事务合伙人	陈西园
企业类型	有限责任公司(自然人投资或控股)	成立日期	2014-03-21
住所	河南省南阳市桐柏县先进制造业开发区东区货站路20号		

信用信息概要

行政处罚	3条	诚实守信	0条
严重违法失信主体名单	0条	经营异常	0条
信用承诺	36条	信用评价	0条
司法判决	0条	其他	0条
报告生成日期	2023年08月23日	报告出具单位	国家公共信用信息中心



报告说明



- 1.本报告所展示的数据和资料为公共信用信息，“信用中国”网站承诺在数据汇总、加工、整合的过程中保持客观中立，不主动编辑或修改信息的内容。
- 2.受限于现有技术水平等原因，对此报告信息的展示，并不视为“信用中国”对其内容的真实性、准确性、完整性、时效性作出任何形式的确认或担保。请在依据本报告信息作出判断或决策前，自行进一步核实此类信息的完整或准确性，并自行承担使用后果。
- 3.如认为本报告所展示信息存在错误、遗漏、重复公示、不应公示、超期公示或与认定机关信息不一致等情况，请以数据源单位的信息为准，并可按照网站“信用信息异议申诉指南”提出异议申诉；如需对相关行政处罚信息进行信用修复，可按照网站“行政处罚信息信用修复流程指引”提出信用修复申请；如需对相关严重失信主体名单进行信用修复，请咨询名单认定单位。
- 4.本报告已添加“信用中国”水印、生成唯一的报告编号和报告核验码。如需对内容的真实性进行核验，可通过扫一扫报告首页“核验码”，查看本报告生成时的内容与纸质版报告内容是否一致。
- 5.本报告展示行政管理、诚实守信、严重失信主体名单、经营异常、信用承诺、信用评价、司法判决以及其他类等信息，因篇幅有限，单类信息仅按更新程度展示最近日期的100条。如有特殊需求，请与我们联系。



正文



河南志鸿餐饮服务有限公司

一、登记注册基础信息

企业名称：河南志鸿餐饮服务有限公司
统一社会信用代码：914113290952527609
法定代表人/负责人/执行事务合伙人：陈圆圆
企业类型：有限责任公司(自然人投资或控股)
成立日期：2014-03-21
住所：河南省南阳市桐柏县先进制造业开发区东区货站路20号

二、行政管理信息 (共 3 条)

行政处罚

行政处罚决定书文号：新市监处罚〔2023〕250号 第1条
处罚类型：罚款
处罚决定日期：2023-07-25
处罚内容：罚款1000
罚款金额(万元)：0.1
没收违法所得、没收非法财物的金额(万元)：0.0
暂扣或吊销证照名称及编号：
违法行为类型：违反了《河南省餐饮服务从业人员佩戴口罩规定》第四条
违法事实：违反了《河南省餐饮服务从业人员佩戴口罩规定》第四条
处罚依据：《河南省餐饮服务从业人员佩戴口罩规定》第七条第二款
处罚机关：桐柏县市场监督管理局

处罚机关统一社会信用代码: 11411329MB1C075983

数据来源: 新野县市场监督管理局

数据来源单位统一社会信用代码: 11411329MB1C075983

行政处罚

行政处罚决定书文号: 新市监处罚〔2023〕117号

第2条

处罚类别: 罚款

处罚决定日期: 2023-05-24

处罚内容: 罚款500元

罚款金额(万元): 0.05

没收违法所得、没收非法财物的金额(万元): 0.0

暂扣或吊销证照名称及编号: ——

违法行为依据: 《河南省食品小作坊、小经营店和小摊点管理条例》第十二条第(八)项

违法事实: 经调查,当事人从事餐饮经营活动其从事直接接触入口食品工作的人员未按要求办理有效健康证明。

处罚依据: 《河南省食品小作坊、小经营店和小摊点管理条例》第四十八条

处罚机关: 新野县市场监督管理局

处罚机关统一社会信用代码: 11411329MB1C075983

数据来源: 新野县市场监督管理局

数据来源单位统一社会信用代码: 11411329MB1C075983

行政许可

行政许可决定书文号: 新市监11329038196

第3条

行政许可决定书文号: 经营许可证

许可证书名称: 经营许可证

许可类别: 准



许可编号: JY24113300038196
许可决定日期: 2023-07-24
有效期自: 2023-07-24
有效期至: 2028-07-23
许可内容: 热食类食品制售
许可机关: 桐柏县市场监督管理局
许可机关统一社会信用代码: 11411330MB0P581338
数据来源单位: 桐柏县市场监督管理局
数据来源单位统一社会信用代码: 11411330MB0P581338

三、诚实守信相关荣誉信息 (共 0 条)

查询期内无相关记录

四、严重违法失信主体名单信息 (共 0 条)

查询期内无相关记录

五、经营(活动)异常名录(状态)信息 (共 0 条)

查询期内无相关记录

六、信用承诺信息 (共 36 条)

企业信用承诺

承诺编号: 41132920220306350209
承诺类型: 新批替代型
承诺事由: 申请办理营业执照

第 1 条



承诺内容： 申请人作出符合申请条件，并提交签字和盖章告知书和材料后，本行政机关当场作出行政许可决定。

承诺作出日期： 2022-03-06

承诺履行状态： 全部履行

承诺受理单位： 新野县市场监督管理局

承诺受理单位统一社会信用代码： 11411329MB1C075983

企业信用承诺信息

承诺编号： 41132920220208205746 **第2条**

承诺类型： 行业自律型

承诺事由： 参加文明志愿者协会，我们郑重承诺，我们将依照依法公平诚信的行业自律原则，积极践行行业自律八项承诺

承诺内容： 我们郑重承诺，我们将依照依法公平诚信的行业自律原则，积极践行行业自律八项承诺

承诺作出日期： 2022-02-08

承诺履行状态： 全部履行

承诺受理单位： 新野县市场监督管理局

承诺受理单位统一社会信用代码： 11411329MB1C075983

企业信用承诺信息

承诺编号： 41132920220401386325 **第3条**

承诺类型： 行业自律型

承诺事由： 参加文明志愿者协会，我们郑重承诺，我们将依照依法公平诚信的行业自律原则，积极践行行业自律八项承诺

承诺内容： 我们郑重承诺，我们将依照依法公平诚信的行业自律原则，积极践行行业自律八项承诺

承诺作出日期： 2022-04-01

承诺履行状态： 全部履行

承诺受理单位： 新野县市场监督管理局



承诺受理单位统一社会信用代码: 11411329MB1C075983
码:

| 企业信用承诺信息

承诺编号: 41132920230416032933
承诺类型: 行业自律型
承诺事由: 企业安全生产信用承诺
承诺内容: 企业安全生产信用承诺
承诺作出日期: 2023-04-16
承诺履行状态: 全部履行
承诺受理单位: 新野县发展和改革委员会
承诺受理单位统一社会信用代码: 114113290060270792
码:

第4条

| 企业信用承诺信息

承诺编号: 41132920230419003948
承诺类型: 行业自律型
承诺事由: 企业信用承诺
承诺内容: 一、自觉接受政府、行业组织、社会公众、新闻舆论的监督。
承诺作出日期: 2023-04-19
承诺履行状态: 全部履行
承诺受理单位: 新野县发展和改革委员会
承诺受理单位统一社会信用代码: 114113290060270792
码:

第5条

| 企业信用承诺信息



承诺编号: 41132920220206133514 第6条

承诺类型: 审批替代型

承诺事由: 申请办理营业执照

承诺内容: 申请人作出符合申请条件, 并提交签字和盖章告知书和材料后, 本行政机关当场作出行政许可决定。

承诺作出日期: 2022-02-06

承诺履行状态: 全部履行

承诺受理单位: 新野县市场监督管理局

承诺受理单位统一社会信用代码: 11411329MB1C075983

| 企业信用承诺信息

承诺编号: 41132920230420007109 第7条

承诺类型: 行业自律型

承诺事由: 企业信用承诺

承诺内容: 一、自觉接受政府、行业组织、社会公众、新闻舆论的监督。

承诺作出日期: 2023-04-20

承诺履行状态: 全部履行

承诺受理单位: 新野县发展和改革委员会

承诺受理单位统一社会信用代码: 114113290060270792

| 企业信用承诺信息

承诺编号: 41132920230417003948 第8条

承诺类型: 行业自律型

承诺事由: 企业信用承诺

承诺内容: 一、自觉接受政府、行业组织、社会公众、新闻舆论的监督。

承诺作出日期: 2023-04-27





承诺履行状态: 全部履行
承诺受理单位: 新野县发展和改革委员会
承诺受理单位统一社会信用代码: 114113290060270792

| 企业信用承诺信息

承诺编号: 41132920230302003946 第9条

承诺类型: 主动型

承诺事由: 自愿承诺企业安全生产

承诺内容: 一、自觉接受政府、行业组织、社会公众、新闻舆论的监督。二、遵守国家有关法律、法规和规章,依法取得主体资格和经营资格后,依法开展生产经营活动,积极履行社会责任。三、本单位自愿接受行政执法部门的依法检查,发生违法违规行,主动接受行政执法部门给予的行政处罚,并依法履行法定义务。四、遵守商业道德,承担社会责任。坚持公平竞争,维护经济秩序,依法纳税,保证产品和服务质量,向消费者提供符合国家标准的优质产品和服务,维护消费者的合法权益。加强员工技能培训、劳动保护和人文关怀,不拖欠员工工资和社会保险。加强安全生产和生态保护,切实履行法律规定或合同约定的责任和义务,维护公共利益。五、开展诚信教育,营造诚信氛围。加强企业诚信管理,开展诚信教育,用诚信理念教育员工,开展诚信单位、诚信集体建设,营造诚信氛围。

承诺作出日期: 2023-03-02

承诺履行状态: 全部履行

承诺受理单位: 新野县发展和改革委员会

承诺受理单位统一社会信用代码: 114113290060270792

| 企业信用承诺信息

承诺编号: 41132920230220205097398 第10条

承诺类型: 承诺型

承诺事由: 申请办理营业执照

承诺内容: 承诺在机关规定期限内补齐相应材料

承诺作出日期: 2022-12-05



承诺履行状态：全部履行

承诺受理单位：新野县市场监督管理局

承诺受理单位统一社会信用代码：11411329MB1C075983

企业信用承诺信息

承诺编号：41132920220521602122

第 11 条

承诺类型：证明事项型

承诺事由：申请办理营业执照证明文件

承诺内容：申请人作出符合申请条件，并提交签字和盖章告知书和材料后，本行政机关当场作出行政许可决定。

承诺作出日期：2022-05-21

承诺履行状态：全部履行

承诺受理单位：新野县市场监督管理局

承诺受理单位统一社会信用代码：11411329MB1C075983

企业信用承诺信息

承诺编号：41132920230415003934

第 12 条

承诺类型：行业自律型

承诺事由：自愿承诺企业遵纪守法

承诺内容：一、自觉接受政府、行业组织、社会公众、新闻舆论的监督。二、遵守国家有关法律、法规和规章，依法取得主体资格和经营资格后，依法开展生产经营活动，积极履行社会责任。三、本单位自愿接受行政执法部门的依法检查，发生违法违规行为，主动接受行政执法部门给予的行政处罚，并依法履行法定义务。四、遵守商业道德，承担社会责任。坚持公平竞争，维护经济秩序，依法纳税，保证产品和服务质量，向消费者提供符合标准的优质产品和服务，维护消费者的合法权益。加强员工技能培训、劳动保护和劳动保障，不拖欠员工工资和社会保险。加强安全生产和生态保护，切实履行法律规定的安全责任和义务，维护公共利益。五、开展诚信教育，营造诚信氛围。加强企业诚信建设，开展诚信教育，用诚信理念教育员工，开展诚信单位、诚信集体建设，营造诚信氛围。

承诺作出日期：2023-04-15

承诺履行状态：全部履行

承诺受理单位: 新野县发展和改革委员会

承诺受理单位统一社会信用代码: 114113290060270792

企业信用承诺信息

承诺编号: 41132920220601638238

第 13 条

承诺类型: 行业自律型

承诺事由: 参加文明志愿者协会, 我们郑重承诺, 我们将依照依法公平诚信的行业自律原则, 积极践行行业自律八项承诺

承诺内容: 我们郑重承诺, 我们将依照依法公平诚信的行业自律原则, 积极践行行业自律八项承诺

承诺作出日期: 2022-06-01

承诺履行状态: 全部履行

承诺受理单位: 新野县市场监督管理局

承诺受理单位统一社会信用代码: 11411329MB1C075983

企业信用承诺信息

承诺编号: 41132920230401004002

第 14 条

承诺类型: 行业自律型

承诺事由: 自愿承诺企业遵纪守法

承诺内容: 一、自觉接受政府、行业组织、社会公众、新闻舆论的监督。二、遵守国家有关法律、法规和规章, 依法取得主体资格和经营资格后, 依法开展生产经营活动, 积极履行社会责任。三、本单位自愿接受行政执法部门的依法检查, 发生违法违规行为, 主动接受行政执法部门给予的行政处罚, 并依法履行法定义务。四、遵守商业道德, 承担社会责任, 公平竞争, 维护经济秩序, 依法纳税, 保证产品和服务质量, 向消费者提供符合国家标准、行业标准产品和服务, 维护消费者的合法权益。加强员工技能培训、劳动保护和安全生产, 不拖欠员工工资和社会保险。加强安全生产和生态保护, 切实履行法律规定或合同约定的责任和义务, 维护公共利益。五、开展诚信教育, 营造诚信氛围。加强企业诚信建设, 开展诚信教育, 用诚信理念教育员工, 开展诚信单位、诚信集体建设, 营造诚信氛围。

承诺作出日期: 2023-04-01

承诺履行状态: 全部履行



承诺受理单位: 新野县发展和改革委员会

承诺受理单位统一社会信用代码: 114113290060270792

企业信用承诺信息

承诺编号: 41132920220409422441

第 15 条

承诺类型: 证明事项型

承诺事由: 申请办理营业执照证明文件

承诺内容: 申请人作出符合申请条件, 并提交签字和盖章告知书和材料后, 本行政机关当场作出行政许可决定。

承诺作出日期: 2022-04-09

承诺履行状态: 全部履行

承诺受理单位: 新野县市场监督管理局

承诺受理单位统一社会信用代码: 11411329MB1C075983

企业信用承诺信息

承诺编号: 41132920230301032954

第 16 条

承诺类型: 主动型

承诺事由: 自愿承诺企业信用

承诺内容: 一、自觉接受政府、行业组织、社会公众、新闻舆论的监督。二、遵守国家有关法律、法规和规章, 依法取得主体资格和经营资格后, 依法开展生产经营活动, 积极履行社会责任。三、本单位自愿接受行政执法部门的依法检查, 发生违法违规行为, 主动接受行政执法部门给予的行政处罚, 并依法履行法定义务。四、遵守商业道德, 承担社会责任。坚持公平竞争, 维护经济秩序, 依法纳税, 保证产品和服务质量, 向消费者提供符合国家标准的优质产品和服务, 维护消费者的合法权益。加强员工技能培训、劳动保护和职业安全, 不拖欠员工工资和社会保险。加强安全生产和生态保护, 切实履行法律规定的相关责任和义务, 维护公共利益。五、开展诚信教育, 营造诚信氛围。加强企业诚信建设, 开展诚信教育, 用诚信理念教育员工, 开展诚信单位、诚信集体建设, 营造诚信氛围。

承诺作出日期: 2023-03-03

承诺履行状态: 全部履行

承诺受理单位: 新野县发展和改革委员会

承诺受理单位统一社会信用代码: 114113290060270792

| 企业信用承诺信息

承诺编号:	41132920230417003948	第 17 条
承诺类型:	行业自律型	
承诺事由:	企业信用承诺	
承诺内容:	一、自觉接受政府、行业组织、社会公众、新闻舆论的监督。	
承诺作出日期:	2023-04-17	
承诺履行状态:	全部履行	
承诺受理单位:	新野县发展和改革委员会	
承诺受理单位统一社会信用代码:	114113290060270792	

| 企业信用承诺信息

承诺编号:	41132920220215314093	第 18 条
承诺类型:	容缺受理型	
承诺事由:	申请办理营业执照	
承诺内容:	承诺在相应时间内补齐相应材料	
承诺作出日期:	2022-02-15	
承诺履行状态:	全部履行	
承诺受理单位:	新野县市场监督管理局	
承诺受理单位统一社会信用代码:	114113290060270792	

| 企业信用承诺信息



承诺编号: 41132920220416494673
承诺类型: 容缺受理型
承诺事由: 申请办理营业执照
承诺内容: 承诺在相应时间内补齐相应材料
承诺作出日期: 2022-04-16
承诺履行状态: 全部履行
承诺受理单位: 新野县市场监督管理局
承诺受理单位统一社会信用代码: 11411329MB1C075983

第 19 条

企业信用承诺信息

承诺编号: 41132920220218277977
承诺类型: 主动型
承诺事由: ⑥主动型, 自愿作出承诺
承诺内容: 承诺提供的材料真实有效
承诺作出日期: 2022-02-18
承诺履行状态: 全部履行
承诺受理单位: 新野县科学技术和工业信息化局
承诺受理单位统一社会信用代码: 11411329MB1B1712XB

第 20 条

企业信用承诺信息

承诺编号: 41132920220318530790
承诺类型: 容缺受理型
承诺事由: 申请办理营业执照
承诺内容: 申请人符合法定申请条件, 并提交签字和盖章告知书和材料后, 本行政机关当场作出行政许可决定
承诺作出日期: 2022-03-18

第 21 条

承诺履行状态: 全部履行
承诺受理单位: 新野县市场监督管理局
承诺受理单位统一社会信用代码: 11411329MB1C075983

| 企业信用承诺信息

承诺编号: 41132920220505674354 第 22 条
承诺类型: 证明事项型
承诺事由: 申请办理营业执照证明文件
承诺内容: 申请人作出符合申请条件, 并提交签字和盖章告知书和材料后, 本行政机关当场作出行政许可决定。
承诺作出日期: 2022-05-05
承诺履行状态: 全部履行
承诺受理单位: 新野县市场监督管理局
承诺受理单位统一社会信用代码: 11411329MB1C075983

| 企业信用承诺信息

承诺编号: 41132920230416003934 第 23 条
承诺类型: 主动型
承诺事由: 企业安全生产信用承诺
承诺内容: 企业安全生产信用承诺
承诺作出日期: 2023-04-16
承诺履行状态: 全部履行
承诺受理单位: 新野县发展和改革委员会
承诺受理单位统一社会信用代码: 11411329006070792





企业信用承诺信息

承诺编号: 41132920220205169630 **第 24 条**
承诺类型: 证明事项型
承诺事由: 申请办理营业执照证明文件
承诺内容: 申请人作出符合申请条件,并提交签字和盖章告知书和材料后,本行政机关当场作出行政许可决定。
承诺作出日期: 2022-02-05
承诺履行状态: 全部履行
承诺受理单位: 新野县市场监督管理局
承诺受理单位统一社会信用代码: 11411329MB1C075983

企业信用承诺信息

承诺编号: 41132920220203069623 **第 25 条**
承诺类型: 主动型
承诺事由: 主动型,自愿作出承诺
承诺内容: 承诺提供的材料真实有效
承诺作出日期: 2022-02-03
承诺履行状态: 全部履行
承诺受理单位: 新野县市场监督管理局
承诺受理单位统一社会信用代码: 11411329MB1C075983

企业信用承诺信息

承诺编号: 41132920230805061932 **第 26 条**
承诺类型: 主动型
承诺事由: 安全生产主体责任承诺



承诺内容: 企业安全生产信用承诺
承诺作出日期: 2023-04-15
承诺履行状态: 全部履行
承诺受理单位: 新野县发展和改革委员会
承诺受理单位统一社会信用代码: 114113290060270792

| 企业信用承诺信息

承诺编号: 41132920220410458557 第27条
承诺类型: 证明事项型
承诺事由: 申请办理营业执照证明文件
承诺内容: 申请人作出符合申请条件, 并提交签字和盖章告知书和材料后, 本行政机关当场作出行政许可决定。
承诺作出日期: 2022-04-10
承诺履行状态: 全部履行
承诺受理单位: 新野县市场监督管理局
承诺受理单位统一社会信用代码: 11411329MB1C075983

| 企业信用承诺信息

承诺编号: 41132920230416032933 第28条
承诺类型: 行业自律型
承诺事由: 企业安全生产信用承诺
承诺内容: 企业安全生产信用承诺
承诺作出日期: 2023-04-16
承诺履行状态: 全部履行
承诺受理单位: 新野县发展和改革委员会

承诺受理单位统一社会信用代码: 114113290060270792

企业信用承诺信息

承诺编号: 41132920220518566906 第 29 条
承诺类型: 主动型
承诺事由: ⑤主动型, 自愿作出承诺
承诺内容: 承诺提供的材料真实有效
承诺作出日期: 2022-05-18
承诺履行状态: 全部履行
承诺受理单位: 新野县科学技术和工业信息化局
承诺受理单位统一社会信用代码: 11411329MB1B1712XB

企业信用承诺信息

承诺编号: 41132920230418003952 第 30 条
承诺类型: 行业自律型
承诺事由: 企业信用承诺
承诺内容: 一、自觉接受政府、行业组织、社会公众、新闻舆论的监督。
承诺作出日期: 2023-04-18
承诺履行状态: 全部履行
承诺受理单位: 新野县发展和改革委员会
承诺受理单位统一社会信用代码: 114113290060270792

企业信用承诺信息

承诺编号: 4113292023031003934 第 31 条
承诺类型: 主动型



承诺事由: 自愿承诺企业遵纪守法

承诺内容: 一、自觉接受政府、行业组织、社会公众、新闻舆论的监督。二、遵守国家有关法律、法规和规章,依法取得主体资格和经营资格后,依法开展生产经营活动,积极履行社会责任。三、本单位自愿接受行政执法部门的依法检查,发生违法违规行为,主动接受行政执法部门给予的行政处罚,并依法履行法定义务。四、遵守商业道德,承担社会责任。坚持公平竞争,维护经济秩序,依法纳税,保证产品和服务质量,向消费者提供符合国家标准的优质产品和服务,维护消费者的合法权益。加强员工技能培训、劳动保护和人文关怀,不拖欠员工工资和社会保险。加强安全生产和生态保护,切实履行法律规定或合同约定的责任和义务,维护公共利益。五、开展诚信教育,营造诚信氛围。加强企业诚信管理,开展诚信教育,用诚信理念教育员工,开展诚信单位、诚信集体建设,营造诚信氛围。

承诺作出日期: 2023-03-04

承诺履行状态: 全部履行

承诺受理单位: 新野县发展和改革委员会

承诺受理单位统一社会信用代码: 114113290060270792

企业信用承诺信息

承诺类型: 主动型

第 32 条

承诺事由: 证明事项告知承诺,申请办理住所证明文件

承诺作出日期: 2021-03-01

承诺受理单位: 南阳市新野县市场监督管理局

承诺履行状态: ——

企业信用承诺信息

承诺编号: 202202020211241861

第 33 条

承诺类型: ⑤主动型、自愿作出承诺

承诺事由: 提供餐饮服务

承诺内容: 提供餐饮服务,真实有效

承诺作出日期: 2022-02-11

承诺履行状态: 全部履行
承诺受理单位: 新野县科学技术和工业信息化局
承诺受理单位统一社会信用代码: 11411329MB1B1712XB

企业信用承诺信息

承诺编号: 41132920230418003952 第 34 条
承诺类型: 行业自律型
承诺事由: 企业信用承诺
承诺内容: 一、自觉接受政府、行业组织、社会公众、新闻舆论的监督。
承诺作出日期: 2023-04-18
承诺履行状态: 全部履行
承诺受理单位: 新野县发展和改革委员会
承诺受理单位统一社会信用代码: 114113290060270792

企业信用承诺信息

承诺编号: 41132920230303003939 第 35 条
承诺类型: 主动型
承诺事由: 自愿承诺企业合法经营
承诺内容: 一、自觉接受政府、行业组织、社会公众、新闻舆论的监督。二、遵守国家有关法律、法规和规章,依法取得主体资格和经营资格后,依法开展生产经营活动,积极履行社会责任。三、本单位自愿接受行政执法部门的依法检查,发生违法违规行,主动接受行政执法部门给予的行政处罚,并依法履行法定义务。四、遵守商业道德,承担社会责任,坚持公平竞争,维护经济秩序,依法纳税,保证产品和服务质量,向消费者提供符合国家标准的产品和服务,维护消费者的合法权益。加强员工技能培训、劳动保护和劳动保障,不拖欠员工工资和社会保险。加强安全生产和生态保护,切实履行法律规定的安全责任和义务,维护公共利益。五、开展诚信教育,营造诚信氛围。加强企业信用管理,开展诚信教育,用诚信理念教育员工,开展诚信单位、诚信集体建设,营造诚信氛围。

承诺作出日期: 2023-03-03
承诺履行状态: 全部履行

承诺受理单位：新野县发展和改革委员会

承诺受理单位统一社会信用代码：114113290060270792

企业信用承诺信息

承诺编号：41132920230301003955

第 36 条

承诺类型：主动型

承诺事由：自愿承诺安全生产

承诺内容：严格遵守法律、法规和规章，积极落实企业安全生产主体责任，扎实开展安全生产工作，不断提升企业安全生产本质水平，努力塑造企业诚实守信的良好形象，促进企业健康有序发展。

承诺作出日期：2023-03-01

承诺履行状态：全部履行

承诺受理单位：新野县市场监督管理局

承诺受理单位统一社会信用代码：11411329MB1C075983

七、信用评价信息 (共 0 条)

此项信息相关部门暂未提供

八、司法判决及执行信息 (共 0 条)

此项信息相关部门暂未提供

九、其他信息 (共 0 条)

查询期内无相关记录

十、信用状况提升情况

建议秉持诚信理念，合法有序开展经营活动。

结束



（四）近三年无行贿犯罪行为记录承诺函

河南志鸿餐饮服务有限公司（914113290952527609），法定代表人陈圆圆（411328198412072155），委托代理人陈圆圆（411328198412072155），项目经理 吴斌（41132119800720341X）均无行贿犯罪记录，并对其真实性负责。若承诺不实，我公司承担一切责任。

特此承诺

供应商：河南志鸿餐饮服务有限公司（电子签章）

法定代表人或其委托代理人：陈圆圆（电子签名）

日期：2023年08月21日



（五）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度

（2021-2022年度财务审计报告）

1、2021年度财务审计报告

河南志鸿餐饮服务有限公司

2021 年度

审计报告

弘昌泰审字[2023]第 S1-599 号



北京弘昌泰会计师事务所（普通合伙）

目 录

- 一、审计报告
- 二、已审财务报表
 - 1、资产负债表
 - 2、利润表
 - 3、现金流量表
 - 4、所有者权益变动表
 - 5、财务报表附注
- 三、会计师事务所营业执照及执业证书复印件



审计报告

弘昌泰审字[2023]第 S1-599 号

河南志鸿餐饮服务有限公司：

一、审计意见

我们审计了河南志鸿餐饮服务有限公司的财务报表，包括 2021 年 12 月 31 日的资产负债表，2021 年度的利润表、现金流量表以及相关财务报表附注。

我们认为，后附的河南志鸿餐饮服务有限公司的财务报表在所有重大方面按照财务报告编制基础的规定编制，公允反映了河南志鸿餐饮服务有限公司 2021 年 12 月 31 日的财务状况以及 2021 年度的经营成果和现金流量。

二、形成审计意见的基础

我们按照中国注册会计师审计准则的规定执行了审计工作。审计报告的“注册会计师对财务报表审计的责任”部分进一步阐述了我们在这些准则下的责任。按照中国注册会计师职业道德守则，我们独立于河南志鸿餐饮服务有限公司，并履行了职业道德方面的其他责任。我们相信，我们获取的审计证据是充分、适当的，为发表审计意见提供了基础。

三、其他信息

河南志鸿餐饮服务有限公司管理层（以下简称管理层）对其他信息负责。其他信息包括年度报告中涵盖的信息，但不包括财务报表和我们的审计报告。

我们对财务报表发表的审计意见不涵盖其他信息，我们也不对其他信息发表任何形式的鉴证结论。

结合我们对财务报表的审计，我们的责任是阅读其他信息，在此过程中，考虑其他信息是否与财务报表或我们在审计过程中了解到的情况存在重大不一致或者似乎存在重大错报。

基于我们已执行的工作，如果我们确定其他信息存在重大错报，我们应当报告该事实。在这方面，我们无任何事项需要报告。

四、管理层和治理层对财务报表的责任

第 1 页

管理层负责按照企业会计准则的规定编制财务报表，使其实现公允反映，并设计、执行和维护必要的内部控制，以使财务报表不存在由于舞弊或错误导致的重大错报。

在编制财务报表时，管理层负责评估河南志鸿餐饮服务有限公司的持续经营能力，披露与持续经营相关的事项(如适用)，并运用持续经营假设，除非计划清算、终止运营或别无其他现实的选择。

治理层负责监督河南志鸿餐饮服务有限公司的财务报告过程。

五、注册会计师对财务报表审计的责任

我们的目标是对财务报表整体是否不存在由于舞弊或错误导致的重大错报获取合理保证，并出具包含审计意见的审计报告。合理保证是高水平的保证，但并不能保证按照审计准则执行的审计在某一重大错报存在时总能发现。错报可能由于舞弊或错误导致，如果合理预期错报单独或汇总起来可能影响财务报表使用者依据财务报表作出的经济决策，则通常认为错报是重大的。

在按照审计准则执行审计工作的过程中，我们运用职业判断，并保持职业怀疑。同时，我们也执行以下工作：

(一) 识别和评估由于舞弊或错误导致的财务报表重大错报风险；设计和实施审计程序以应对这些风险，并获取充分、适当的审计证据，作为发表审计意见的基础。由于舞弊可能涉及串通、伪造、故意遗漏、虚假陈述或凌驾于内部控制之上，未能发现由于舞弊导致的重大错报的风险高于未能发现由于错误导致的重大错报的风险。

(二) 了解与审计相关的内部控制，以设计恰当的审计程序，但目的并非对内部控制的有效性发表意见。

(三) 评价管理层选用会计政策的恰当性和作出会计估计及相关披露的合理性。

(四) 对管理层使用持续经营假设的恰当性得出结论。同时，根据获取的审计证据，就可能导致对河南志鸿餐饮服务有限公司持续经营能力产生重大疑虑的事项或情况是否存在重大不确定性得出结论。如果我们得出结论认为存在重大不确定性，审计准则要求我们在审计报告中提请报表使用者注意财务报表中的相关披露；如果披露不充分，我们应当发表非无保留意见。我们的结论基于截至审计

报告日可获得的信息。

(五) 评价财务报表的总体列报、结构和内容(包括披露)，并评价财务报表是否公允反映相关交易和事项。

我们与治理层就计划的审计范围、时间安排和重大审计发现等事项进行沟通，包括沟通我们在审计中识别出的值得关注的内部控制缺陷。


北京弘源会计师事务所(普通合伙)
中国·北京

中国注册会计师：

中国注册会计师：

2023 年 7 月 25 日



第 3 页

资产负 债 表

会企01表

单位：人民币元

编制单位：河南志鸿餐饮服务有限公司

2021年12月31日

资产	序号	期末余额	年初余额	负债和所有者权益（或股东权益）	序号	期末余额	年初余额
流动资产：				流动负债：			
货币资金	1	298,620.71	244,771.08	短期借款		-	-
交易性金融资产		-	-	交易性金融负债		-	-
应收账款		-	-	应付票据		-	-
预付款项	2	1,692,184.05	1,387,036.11	应付账款	7	1,818,413.77	1,724,244.04
应付账款		696,781.67	571,132.51	预收款项	8	695,275.85	659,269.78
应付利息		-	-	应付职工薪酬	9	235,324.13	223,137.46
应付股利		-	-	应交税费	10	139,055.17	131,853.96
其他应收款	5	816,229.95	669,040.95	应付利息		-	-
存货		915,770.19	750,631.31	应付股利		-	-
一年内到期的非流动资产		-	-	其他应付款	11	962,689.63	912,835.08
其他流动资产		-	-	一年内到期的非流动负债		-	-
流动资产合计		4,419,586.57	3,622,611.99	其他流动负债		-	-
非流动资产：				流动负债合计		3,850,758.55	3,651,340.32
可供出售金融资产		-	-	非流动负债：			
持有至到期投资		-	-	长期借款		-	-
长期应收款		-	-	应付债券		-	-
长期股权投资		-	-	其他应付款		-	-
投资性房地产		-	-	专项应付款		-	-
固定资产原值	6	895,862.14	734,313.23	预计负债		-	-
累计折旧		199,080.48	163,180.72	递延所得税负债		-	-
固定资产净值		696,781.66	571,132.51	其他流动负债		-	-
在建工程		-	-	非流动负债合计		-	-
工程物资		-	-	负债合计		3,850,758.55	3,651,340.32
固定资产清理		-	-	所有者权益：			
生产性生物资产		-	-	实收资本		-	-
无形资产		-	-	资本公积		-	-
研发支出		-	-	减：库存股		-	-
商誉		-	-	专项储备		-	-
长期待摊费用		-	-	盈余公积		-	-
递延所得税资产		-	-	未分配利润	12	1,265,609.68	542,404.15
其他非流动资产		-	-	所有者权益合计		1,265,609.68	542,404.15
非流动资产合计		696,781.66	571,132.51			-	-
资产总计		5,116,368.23	4,193,744.47	负债和所有者权益合计		5,116,368.23	4,193,744.47

单位负责人：

财务负责人：

制表人：

利 润 表

会企02表

编制单位：河南志鸿餐饮服务有限公司

2021年度

单位：人民币元

项 目	序号	本年数	审定数
一、营业收入	13	6,426,985.35	6,426,985.35
减：营业成本	14	3,868,970.03	3,868,970.03
税金及附加	15	192,809.56	192,809.56
销售费用	16	706,968.39	706,968.39
管理费用	17	899,777.95	899,777.95
研发费用			-
财务费用	18	16,710.16	16,710.16
资产减值损失			-
加：公允价值变动收益（损失以“-”号填列）			-
投资收益（损失以“-”号填列）			-
其中：对联营企业和合营企业的投资收益			-
其他收益			-
二、营业利润（亏损以“-”号填列）		741,749.26	741,749.26
加：营业外收入			-
减：营业外支出			-
其中：非流动资产处置损失			-
三、利润总额（亏损总额以“-”号填列）		741,749.26	741,749.26
减：所得税费用	19	18,543.73	18,543.73
四、净利润（净亏损以“-”号填列）		723,205.53	723,205.53
五、其他综合收益			-
六、综合收益总额		723,205.53	723,205.53

单位负责人：

财务负责人：

制表人：



现金流量表

单位：人民币元

2021年度

编制单位：河南志鸿餐饮服务有限公司

项 目	行次	金 额	补 充 资 料	行次	金 额
一、经营活动产生的现金流量：			1、将净利润调节为经营活动现金流量：		
销售商品、提供劳务收到的现金	1	6,350,653.04	净利润	21	723,205.53
收到的税费返还	2	-	加：计提的资产减值准备	22	-
收到的其他与经营活动有关的现金	3	904,928.19	固定资产折旧	23	35,899.76
现金流入小计		7,255,581.23	无形资产摊销	24	-
购买商品、接受劳务支付的现金	4	4,751,386.85	长期待摊费用摊销	25	-
支付给职工以及为职工支付的现金	5	602,328.80	处置固定资产、无形资产和其他长期资产的损失（减：收益）	26	-
支付的各项税费	6	518,150.34	固定资产报废损失	27	-
支付的其他与经营活动有关的现金	7	1,168,316.70	公允价值变动损失（收益以“-”号填列）	28	-
现金流出小计		6,930,182.69	财务费用	29	16,710.16
经营活动产生的现金流量净额		325,398.54	投资损失（减：收益）	30	-
二、投资活动产生的现金流量：			递延所得税资产减少（增加以“-”号填列）	31	-
收回投资所收到的现金	8	-	递延所得税负债增加（减少以“-”号填列）	32	-
取得投资收益所收到的现金	9	-	存货的减少（减：增加）	33	-165,138.88
处置固定资产、无形资产和其他长期资产所收回的现金净额	10	-	经营性应收项目的减少（减：增加）	34	-430,797.10
收到的其他与投资活动有关的现金	11	-	经营性应付项目的增加（减：减少）	35	199,418.23
现金流入小计		-	其他	36	-163,899.16
购建固定资产、无形资产和其他长期资产所支付的现金	12	161,548.91	经营活动产生的现金流量净额		215,398.54
投资所支付的现金	13	-			
支付的其他与投资活动有关的现金	14	-			
现金流出小计		161,548.91			
投资活动产生的现金流量净额		-161,548.91	2、不涉及现金收支的投资和筹资活动：		
三、筹资活动产生的现金流量：			债务转为资本	37	-
吸收投资所收到的现金	15	-	一年内到期的可转换公司债券	38	-
借款所收到的现金	16	-	融资租入固定资产	39	-
收到的其他与筹资活动有关的现金	17	-			
现金流入小计		-			
偿还债务所支付的现金	18	-			
分配股利、利润或偿付利息所支付的现金	19	-	3、现金及现金等价物净增加情况：		
支付的其他与筹资活动有关的现金	20	-	现金的期末余额	40	298,620.71
现金流出小计		-	减：现金的期初余额	41	244,771.08
筹资活动产生的现金流量净额		-	加：现金等价物的期末余额	42	-
四、汇率变动对现金的影响		-	减：现金等价物的期初余额	43	-
五、现金及现金等价物净增加额		53,849.63	现金及现金等价物净增加额		53,849.63

单位负责人：

财务负责人：

第6页

制表人：

所有者权益变动表

项 目	实收资本 (或股本)	资本公积	减：库存股	盈余公积	未分配利润	所有者权益合计
一、上年年末余额	-	-	-	-	542,404.15	542,404.15
二、本年年初余额	-	-	-	-	-	-
三、本年增减变动金额	-	-	-	-	-	-
（一）净利润	-	-	-	-	-	-
（二）直接计入所有者权益的	-	-	-	-	-	-
1. 可供出售金融资产公允价值变动净额	-	-	-	-	-	-
2. 权益法下被投资单位其他所有者权益变动的影响	-	-	-	-	-	-
3. 与计入所有者权益项目有关的所得税影响	-	-	-	-	-	-
4. 其他	-	-	-	-	-	-
上述（一）和（二）小计	-	-	-	-	-	-
（三）所有者投入和减少资本	-	-	-	-	-	-
1. 所有者投入资本	-	-	-	-	-	-
2. 股份支付计入所有者权益的金额	-	-	-	-	-	-
3. 其他	-	-	-	-	-	-
（四）利润分配	-	-	-	-	-	-
1. 提取盈余公积	-	-	-	-	-	-
2. 对所有者（或股东）的分配	-	-	-	-	-	-
3. 其他	-	-	-	-	-	-
（五）所有者权益内部结转	-	-	-	-	-	-
1. 资本公积转增资本（或股本）	-	-	-	-	-	-
2. 盈余公积转增资本（或股本）	-	-	-	-	-	-
3. 盈余公积弥补亏损	-	-	-	-	-	-
4. 其他	-	-	-	-	-	-
四、本年年末余额	-	-	-	-	1,265,609.68	1,265,609.68

制表人:

第7页

财务负责人:

单位负责人:

河南志鸿餐饮服务有限公司

2021 年度财务报表附注

一、公司简介

河南志鸿餐饮服务有限公司成立于 2014-03-21, 法定代表人为陈圆园, 注册资本为 1000 万元人民币, 统一社会信用代码为 914113290952527609。企业地址位于河南省南阳市桐柏县先进制造业开发区东区货站路 20 号, 所属行业为餐饮业, 经营范围包含: 许可项目: 餐饮服务; 食品销售; 城市配送运输服务 (不含危险货物) (依法须经批准的项目, 经相关部门批准后, 经相关部门批准后方可开展经营活动, 具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准) 一般项目: 餐饮管理; 单位后勤管理服务; 餐饮器具集中消毒服务; 外卖递送服务 (除依法须经批准的项目外, 凭营业执照依法自主开展经营活动)。河南志鸿餐饮服务有限公司目前的经营状态为存续 (在营、开业、在册)。

二、重要会计政策和会计估计

本公司以持续经营为基础, 根据实际发生的交易和事项, 按照财政部颁布的《企业会计准则——基本准则》和各项具体会计准则、企业会计准则应用指南、企业会计准则解释及其他相关规定 (以下合称“企业会计准则”) 的披露规定编制财务报表。

1. 会计期间

本公司的会计期间分为年度和中期, 会计中期指短于一个完整的会计年度的报告期间。本公司会计年度采用公历年度, 即每年自 1 月 1 日起至 12 月 31 日止。

2. 记账本位币

本公司记账本位币和编制本财务报表所采用的货币均为人民币。除有特别说明外, 均以人民币元为单位表示。

3. 记账基础和计价原则

本公司以权责发生制为记账基础, 各项财产物资以取得时的实际成本为计价原则。

4. 现金及现金等价物

在编制现金流量表时, 将本公司库存现金以及可以随时用于支付的存款确认为现金。将同时具备期限短 (从购买日起三个月内到期)、流动性强、易于转换为已知现金、价值变动风险很小四个条件的投资, 确认为现金等价物。

5. 应收账款

(1) 单项金额重大并单项计提坏账准备的应收款项

对单项金额重大的应收款项单独进行减值测试，如有客观证据表明其已发生坏账，确认坏账损失，计入当期损益。对单项金额不重大的应收款项，按账龄划分信用风险特征组合。

(2) 按组合计提坏账准备的应收款项

除已单独计提坏账准备的应收款项外，本公司以账龄作为信用风险特征确定应收款项组合，并采用账龄分析法对应收账款和其他应收款计提坏账准备。

6. 存货

(1) 存货的分类

存货分类为：原材料、库存商品、在产品、委托加工物资、在途物资、发出商品等。

(2) 发出存货的计价方法

库存商品、发出商品和在产品成本包括原材料、直接人工、其他直接成本以及按正常生产能力下适当比例分摊的间接生产成本，还包括相关的利息支出。各类存货的购入与入库按实际成本计价，发出按月末一次加权平均计价。

(3) 不同类别存货可变现净值的确定依据

年末对存货进行全面清查后，按存货的成本与可变现净值孰低提取或调整存货跌价准备。

产成品、库存商品和用于出售的材料等直接用于出售的商品存货，在正常生产经营过程中，以该存货的估计售价减去估计的销售费用和相关税费后的金额，确定其可变现净值；需要经过加工的材料存货，在正常生产经营过程中，以所生产的产成品的估计售价减去至完工时估计将要发生的成本、估计的销售费用和相关税费后的金额，确定其可变现净值；为执行销售合同或者劳务合同而持有的存货，其可变现净值以合同价格为基础计算，若持有存货的数量多于销售合同订购数量的，超出部分的存货的可变现净值以一般销售价格为基础计算。

年末按照单个存货项目计提存货跌价准备；但对于数量繁多、单价较低的存货，按照存货类别计提存货跌价准备；与在同一地区生产和销售的产品系列相关、具有相同或类似最终用途或目的，且难以与其他项目分开计量的存货，则合并计提存货跌价准备。

以前计提存货跌价准备的影响因素已经消失的，减记的金额予以恢复，并在原已计提的存货跌价准备金额内转回，转回金额计入当期损益。

资产负债表日，如果存货成本高于其可变现净值，按差额计提存货跌价准备；如果以前计提存货跌价准备的影响因素已经消失，使得存货成本低于其可变现净值，按差额转回存货跌价准备，并将转回金额计入当期损益。

本年末存货项目的可变现净值以资产负债表日市场价格为基础确定。

(4) 存货的盘存制度采用永续盘存制。

(5) 低值易耗品和包装物的摊销方法

低值易耗品、包装物领用时采用一次转销法。

7. 固定资产

固定资产仅在与其有关的经济利益很可能流入本公司，且其成本能够可靠地计量时才予以确认。与固定资产有关的后续支出，符合该确认条件的，计入固定资产成本，并终止确认被替换部分的账面价值；否则，在发生时计入当期损益。

(1) 确认条件

固定资产是指为生产商品、提供劳务、出租或经营管理而持有的，使用寿命超过一个会计年度的有形资产。固定资产仅在与其有关的经济利益很可能流入本公司，且其成本能够可靠地计量时才予以确认。固定资产按成本并考虑预计弃置费用因素的影响进行初始计量。

(2) 折旧方法

固定资产折旧采用年限平均法分类计提，根据固定资产类别、预计使用寿命和预计净残值率确定折旧率。如固定资产各组成部分的使用寿命不同或者以不同方式为企业提供经济利益，则选择不同折旧率或折旧方法，分别计提折旧。

融资租赁方式租入的固定资产，能合理确定租赁期届满时将会取得租赁资产所有权的，在租赁资产尚可使用年限内计提折旧；无法合理确定租赁期届满时能够取得租赁资产所有权的，在租赁期与租赁资产尚可使用年限两者中较短的期间内计提折旧。

(3) 融资租入固定资产的认定依据、计价和折旧方法

a. 租赁期满后租赁资产的所有权归属于本公司；b. 公司具有购买资产的选择权，购买价款远低于行使选择权时该资产的公允价值；c. 租赁期占所租赁资产使用寿命的大部分；d. 租赁开始日的最低租赁付款额现值，与该资产的公允价值不存在较大的差异。公司在承租开始日，将租赁资产公允价值与最低租赁付款额现值两者中较低者作为租入资产的入账价值，将最低租赁付款额作为长期应付款的入账价值，其差额作为未确认的融资费。

8. 在建工程

在建工程项目按建造该项资产达到预定可使用状态前所发生的必要支出，作为固定资产的入账价值。所建造的固定资产在工程已达到预定可使用状态，但尚未办理竣工决算的，自达到预定可使用状态之日起，根据工程预算、造价或者工程实际成本等，按估计的价值转入固定资产，并按本公司固定资产折旧政策计提固定资产的折旧，待办理竣工决算后，再按实

际成本调整原来的暂估价值，但不调整原已计提的折旧额。

9. 无形资产

(1) 公司取得无形资产时按成本进行初始计量

外购无形资产的成本，包括购买价款、相关税费以及直接归属于使该项资产达到预定用途所发生的其他支出。购买无形资产的价款超过正常信用条件延期支付，实质上具有融资性质的，无形资产的成本以购买价款的现值为基础确定。

债务重组取得债务人用以抵债的无形资产，以该无形资产的公允价值为基础确定其入账价值，并将重组债务的账面价值与该用以抵债的无形资产公允价值之间的差额，计入当期损益。

在非货币性资产交换具备商业实质且换入资产或换出资产的公允价值能够可靠计量的前提下，非货币性资产交换换入的无形资产以换出资产的公允价值为基础确定其入账价值，除非有确凿证据表明换入资产的公允价值更加可靠；不满足上述前提的非货币性资产交换，以换出资产的账面价值和应支付的相关税费作为换入无形资产的成本，不确认损益。

(2) 后续计量

在取得无形资产时分析判断其使用寿命

对于使用寿命有限的无形资产，在为企业带来经济利益的期限内按直线法摊销；每年度终了，对使用寿命有限的无形资产的使用寿命及摊销方法进行复核，必要时进行调整。

无法预见无形资产为企业带来经济利益期限的，视为使用寿命不确定的无形资产，不予摊销。每年度终了，对使用寿命不确定的无形资产的使用寿命进行复核。

10. 长期资产减值

长期股权投资、采用成本模式计量的投资性房地产、固定资产、在建工程、使用寿命有限的无形资产等长期资产，于资产负债表日存在减值迹象的，进行减值测试。减值测试结果表明资产的可收回金额低于其账面价值的，按其差额计提减值准备并计入减值损失。可收回金额为资产的公允价值减去处置费用后的净额与资产预计未来现金流量的现值两者之间的较高者。资产减值准备按单项资产为基础计算并确认，如果难以对单项资产的可收回金额进行估计的，以该资产所属的资产组确定资产组的可收回金额。资产组是能够独立产生现金流入的最小资产组合。

使用寿命不确定的无形资产至少在每年年度终了进行减值测试。

本公司进行商誉减值测试，对于因企业合并形成的商誉的账面价值，自购买日起按照合

理的方法分摊至相关的资产组；难以分摊至相关的资产组的，将其分摊至相关的资产组组合。在将商誉的账面价值分摊至相关的资产组或者资产组组合时，按照各资产组或者资产组组合的公允价值占相关资产组或者资产组组合公允价值总额的比例进行分摊。公允价值难以可靠计量的，按照各资产组或者资产组组合的账面价值占相关资产组或者资产组组合账面价值总额的比例进行分摊。

在对包含商誉的相关资产组或者资产组组合进行减值测试时，如与商誉相关的资产组或者资产组组合存在减值迹象的，先对不包含商誉的资产组或者资产组组合进行减值测试，计算可收回金额，并与相关账面价值相比较，确认相应的减值损失。再对包含商誉的资产组或者资产组组合进行减值测试，比较这些相关资产组或者资产组组合的账面价值（包括所分摊的商誉的账面价值部分）与其可收回金额，如相关资产组或者资产组组合的可收回金额低于其账面价值的，确认商誉的减值损失。上述资产减值损失一经确认，在以后会计期间不予转回。

11. 长期待摊费用

长期待摊费用为已经发生但应由本期和以后各期负担的分摊期限在一年以上的各项费用。

(1) 摊销方法

长期待摊费用在受益期内平均摊销。

(2) 摊销年限

- a. 固定资产改良支出按该固定资产的剩余使用年限摊销。
- b. 其他费用按受益年限分 3-5 年平均摊销。

12. 职工薪酬

职工薪酬，是指公司为获得职工提供的服务而给予各种形式的报酬以及其它相关支出。在职工提供服务的会计期间，将应付的职工薪酬确认为负债。对于资产负债表日后 1 年以上到期的，如果折现的影响金额重大，则以其现值列示。

本公司为职工缴纳的由当地政府管理的养老保险、医疗保险、失业保险等社会保险费和住房公积金，相应支出在发生时计入相关资产成本或当期损益。

如在职工劳动合同到期之前解除与职工的劳动关系，或为鼓励职工自愿接受裁减而提出给予补偿的建议，如果本公司已经制定正式的解除劳动关系计划或提出自愿裁减建议并即将实施，且预计本公司不能单方面撤回解除劳动关系计划或裁减建议的，确认因解除与职工劳动

关系给予补偿产生的预计负债，并计入当期损益。

13. 收入

(1) 商品销售收入

在已将商品所有权上的主要风险和报酬转移给买方，既没有保留通常与所有权相联系的继续管理权，也没有对已售商品实施有效控制，收入的金额能够可靠地计量，相关的经济利益很可能流入企业，相关的已发生或将发生的成本能够可靠地计量时，确认商品销售收入的实现。

(2) 提供劳务收入

在提供劳务交易的结果能够可靠估计的情况下，于资产负债表日按照完工百分比法确认提供的劳务收入。劳务交易的完工进度按已经发生的劳务成本占估计总成本的比例确定。

提供劳务交易的结果能够可靠估计是指同时满足：①收入的金额能够可靠地计量；②相关的经济利益很可能流入企业；③交易的完工程度能够可靠地确定；④交易中已发生和将发生的成本能够可靠地计量。

如果提供劳务交易的结果不能够可靠估计，则按已经发生并预计能够得到补偿的劳务成本金额确认提供的劳务收入，并将已发生的劳务成本作为当期费用。已经发生的劳务成本如预计不能得到补偿的，则不确认收入。

(3) 利息收入

按照他人使用本公司货币资金的时间和实际利率计算决定。

14. 所得税

本公司所得税会计处理方法采用资产负债表债务法。

15. 重大会计判断和估计

编制财务报表要求管理层作出判断和估计，这些判断和估计会影响收入、费用、资产和负债的报告金额以及资产负债表日或有负债的披露。然而，这些估计的不确定性所导致的结果可能造成对未来受影响的资产或负债的账面金额进行重大调整。

估计的不确定性

由于资产负债表日有关未来的关键假设以及估计不确定性的其它关键来源，可能会导致未来会计期间资产和负债的账面金额重大调整。

坏账准备

本公司对应收账款和其他应收款的可收回程度作出估计并计提相应的坏账准备。

存货跌价准备

于资产负债表日，存货按照成本与可变现净值孰低计量。本公司管理层对成本高于预计可变现净值的，计提存货跌价准备，计入当期损益。

三、税项

涉税基本情况

税 种	计税依据	税率
企业所得税	按应纳税所得额计征	按照税法规定
增值税	按税法规定计算的增值税应税收入	按照税法规定
城市维护建设税	按实际缴纳的增值税及消费税计征	按照税法规定
教育费附加	按实际缴纳的增值税及消费税计征	按照税法规定
地方教育费附加	按实际缴纳的增值税及消费税计征	按照税法规定

四、会计报表主要项目注释（单位：人民币元）

1、货币资金

项 目	期 末 数	期 初 数
货币资金	298,620.71	244,771.08
合 计	298,620.71	244,771.08

2、应收账款

项 目	期 末 数	期 初 数
应收账款	1,692,184.05	1,387,036.11
合 计	1,692,184.05	1,387,036.11

3、预付款项

项 目	期 末 数	期 初 数
预付款项	696,781.67	571,132.51
合 计	696,781.67	571,132.51

4、其他应收款

项 目	期 末 数	期 初 数
其他应收款	816,229.95	669,040.95
合 计	816,229.95	669,040.95

5、存货

项 目	期 末 数	期 初 数
存货	915,770.19	750,631.31
合 计	915,770.19	750,631.31

6、固定资产原值

项 目	期 末 数	期 初 数
固定资产原值	895,862.14	734,313.23
累计折旧	199,080.48	163,180.72
固定资产净值	696,781.66	571,132.51

7、应付账款

项 目	期 末 数	期 初 数
应付账款	1,818,413.77	1,724,244.04
合 计	1,818,413.77	1,724,244.04

8、预收款项

项 目	期 末 数	期 初 数
预收款项	659,269.78	659,269.78
合 计	659,269.78	659,269.78

9、应付职工薪酬

项 目	期 末 数	期 初 数
应付职工薪酬	235,324.13	223,137.46
合 计	235,324.13	223,137.46

10、应交税费

项 目	期 末 数	期 初 数
应交税费	139,055.17	131,853.96
合 计	139,055.17	131,853.96

11、其他应付款

项 目	期 末 数	期 初 数
-----	-------	-------

其他应付款	962,689.63	912,835.08
合 计	962,689.63	912,835.08

12、未分配利润

项 目	金 额
上期期末余额	542,404.15
加：前期会计差错更正	
本期期初余额	542,404.15
加：本期增加数	723,205.53
其中：本期净利润转入	723,205.53
其他增加	
减：本期减少数	0.00
其中：提取盈余公积	0.00
分配现金股利	0.00
其他	0.00
本期期末余额	1,265,609.68

13、营业收入

项 目	本年累计数
营业收入	6,426,985.35
合 计	6,426,985.35

14、营业成本

项 目	本年累计数
营业成本	3,868,970.03
合 计	3,868,970.03

15、税金及附加

项 目	本年累计数
税金及附加	192,809.56

合 计	192,809.56
16、销售费用	
项 目	本年累计数
销售费用	706,968.39
合 计	706,968.39
17、管理费用	
项 目	本年累计数
管理费用	899,777.95
合 计	899,777.95
18、财务费用	
项 目	本年累计数
财务费用	16,710.16
合 计	16,710.16
19、所得税费用	
项 目	本年累计数
所得税费用	18,543.73
合 计	18,543.73

五、关联方关系及交易

本公司本年度与关联公司无重大交易事项。

六、资产负债表日后事项的说明

截止报告日，本公司无需要说明的资产负债表日后事项。

七、或有事项及承诺事项

截止报告日，本公司无或有事项披露或背书、未决诉讼或仲裁、对外担保等重大需要披露的或有事项及承诺事项。

八、财务报表的批准

本年度财务报表已经本公司办公会批准报出。

九、其他重要事项

截至报告日，本公司无重大需要披露的其他重要事项。

北京弘昌泰会计师事务所(普通合伙)

河南志鸿餐饮服务有限公司

2021 年 12 月 31 日



第 18 页



照执业扣

(副本) (1-1)

统一社会信用代码
1101072A11R1X3

称 北京弘昌泰会计师事务所(普通合伙)

出资额 30万元

成立日期 2021年12月29日

主要经营场所 北京市石景山区城通街26号院7号楼6层610

类型三 普通合伙企业

人 陈思林

国
犯
高
经

从事会计师事务所业务。(市场主体依法自主选择经营项目,开展经营活动;从事会计师事务所业务以及依法须经批准的项目,经相关部门批准后依批准的内容开展经营活动;不得从事国家和本市产业政策禁止和限制类项目的经营活动。)

登记机关



2022年 11月 04日

市场主体应当于每年1月1日至6月30日通过国家企业信用信息公示系统报送公示年度报告。

国家企业信用信息公示系统网址: <http://www.gsxt.gov.cn>

国家市场监督管理总局监制



师 事 务 所
业 证 书

名称：北京弘昌泰会计师事务所（普通合伙）

(伙)

首席合伙人：
陈思林

主任会计师:

经营场所: 北京市石景山区城通街26号院7号楼6层610

组织形式：普通合伙

执业证书编号: 11011962

批准执业文号: 京财会许可[2023]0002号

批准执业日期: 2023年1月17日

说明

- 1、《会计师事务所执业证书》是证明持有人经财政部门依法审批，准予执行注册会计师法定业务的凭证。
- 2、《会计师事务所执业证书》记载事项发生变动的，应当向财政部门申请换发。
- 3、《会计师事务所执业证书》不得伪造、涂改、出租、出借、转让。
- 4、会计师事务所终止或执业许可注销的，应当向财政部门交回《会计师事务所执业证书》。



发证机关: 北京市财政局

2023年1月17日



中华人民共和国财政部制

陈思林 男

姓 名 Full name 1973-11-11

性 别 Sex 湖北普华立信会计师事务所有限公司

出生日期 Date of birth 653127197311110030

工作单位 Working unit

身份证号码 Identity card No.



年度检验登记
Annual Renewal Registration



年 月 日
/y /m /d



注册会计师工作单位变更事项登记
Registration of the Change of Working Unit by a CPA

同意调出
Agree the holder to be transferred from
湖北普华立信会计师事务所有限公司
CPA 转所专用章

转出协会盖章
Stamp of the transfer-out Institute of CPAs
2023 年 10 月 8 日
/y /m /d

同意调入
Agree the holder to be transferred to
北京普华永道会计师事务所
2023-11-11
转入协会盖章
Stamp of the transfer-in Institute of CPAs
2023 年 11 月 11 日
/y /m /d

注册会计师工作单位变更事项登记
Registration of the Change of Working Unit by a CPA

同意调出
Agree the holder to be transferred from
北京普华永道会计师事务所
CPAs

转出协会盖章
Stamp of the transfer-out Institute of CPAs
2023 年 2 月 6 日
/y /m /d

同意调入
Agree the holder to be transferred to
北京普华永道会计师事务所
CPAs

转入协会盖章
Stamp of the transfer-in Institute of CPAs
2023 年 2 月 6 日
/y /m /d

12

holder to be transferred.

Stamp of the Transfer Institute of CP.

2/12/22

NOTES
The CPA shall show the client this certificate when necessary.
The certificate shall be exclusively used by the client. No transfer or alienation shall be allowed.
The CPA shall return the certificate to the competent state of CPAs when the CPA stops conducting attorney business.
The CPA shall report to the competent state of CPAs and go through the procedure of reissue after making an announcement of the newspaper.
2002.2.6

2、2022年财务审计报告

河南志鸿餐饮服务有限公司 2022 年度 审计报告

弘昌泰审字[2023]第 S1-600 号



北京弘昌泰会计师事务所（普通合伙）

目 录

一、审计报告

二、已审财务报表

1、资产负债表

2、利润表

3、现金流量表

所有者权益变动表

5、财务报表附注

三、会计师事务所营业执照及执业证书复印件



审计报告

弘昌泰审字[2023]第 S1-600 号

河南志鸿餐饮服务有限公司：

一、审计意见

我们审计了河南志鸿餐饮服务有限公司的财务报表，包括 2022 年 12 月 31 日的资产负债表，2022 年度的利润表、现金流量表以及相关财务报表附注。

我们认为，后附的河南志鸿餐饮服务有限公司的财务报表在所有重大方面按照财务报告编制基础的规定编制，公允反映了河南志鸿餐饮服务有限公司 2022 年 12 月 31 日的财务状况以及 2022 年度的经营成果和现金流量。

二、形成审计意见的基础

我们按照中国注册会计师审计准则的规定执行了审计工作。审计报告的“注册会计师对财务报表审计的责任”部分进一步阐述了我们在这些准则下的责任。按照中国注册会计师职业道德守则，我们独立于河南志鸿餐饮服务有限公司，并履行了职业道德方面的其他责任。我们相信，我们获取的审计证据是充分、适当的，为发表审计意见提供了基础。

三、其他信息

河南志鸿餐饮服务有限公司管理层（以下简称管理层）对其他信息负责。其他信息包括年度报告中涵盖的信息，但不包括财务报表和我们的审计报告。

我们对财务报表发表的审计意见不涵盖其他信息，我们也不对其他信息发表任何形式的鉴证结论。

结合我们对财务报表的审计，我们的责任是阅读其他信息，在此过程中，考虑其他信息是否与财务报表或我们在审计过程中了解到的情况存在重大不一致或者似乎存在重大错报。

基于我们已执行的工作，如果我们确定其他信息存在重大错报，我们应当报告该事实。在这方面，我们无任何事项需要报告。

四、管理层和治理层对财务报表的责任

第 1 页

管理层负责按照企业会计准则的规定编制财务报表，使其实现公允反映，并设计、执行和维护必要的内部控制，以使财务报表不存在由于舞弊或错误导致的重大错报。

在编制财务报表时，管理层负责评估河南志鸿餐饮服务有限公司的持续经营能力，披露与持续经营相关的事项(如适用)，并运用持续经营假设，除非计划清算、终止运营或别无其他现实的选择。

治理层负责监督河南志鸿餐饮服务有限公司的财务报告过程。

五、注册会计师对财务报表审计的责任

我们的目标是对财务报表整体是否不存在由于舞弊或错误导致的重大错报获取合理保证，并出具包含审计意见的审计报告。合理保证是高水平的保证，但并不能保证按照审计准则执行的审计在某一重大错报存在时总能发现。错报可能由于舞弊或错误导致，如果合理预期错报单独或汇总起来可能影响财务报表使用者依据财务报表作出的经济决策，则通常认为错报是重大的。

在按照审计准则执行审计工作的过程中，我们运用职业判断，并保持职业怀疑。同时，我们也执行以下工作：

(一) 识别和评估由于舞弊或错误导致的财务报表重大错报风险；设计和实施审计程序以应对这些风险，并获取充分、适当的审计证据，作为发表审计意见的基础。由于舞弊可能涉及串通、伪造、故意遗漏、虚假陈述或凌驾于内部控制之上，未能发现由于舞弊导致的重大错报的风险高于未能发现由于错误导致的重大错报的风险。

(二) 了解与审计相关的内部控制，以设计恰当的审计程序，但目的并非对内部控制的有效性发表意见。

(三) 评价管理层选用会计政策的恰当性和作出会计估计及相关披露的合理性。

(四) 对管理层使用持续经营假设的恰当性得出结论。同时，根据获取的审计证据，就可能导致对河南志鸿餐饮服务有限公司持续经营能力产生重大疑虑的事项或情况是否存在重大不确定性得出结论。如果我们得出结论认为存在重大不确定性，审计准则要求我们在审计报告中提请报表使用者注意财务报表中的相关披露；如果披露不充分，我们应当发表非无保留意见。我们的结论基于截至审计

报告日可获得的信息。

(五) 评价财务报表的总体列报、结构和内容(包括披露)，并评价财务报表是否公允反映相关交易和事项。

我们与治理层就计划的审计范围、时间安排和重大审计发现等事项进行沟通，包括沟通我们在审计中识别出的值得关注的内部控制缺陷。


北京弘昌泰会计师事务所(普通合伙)
中国·北京

中国注册会计师：
陈思林

中国注册会计师：
陈程花

2023 年 7 月 25 日



第 3 页

资产负债表

单位：人民币元

资产	序号	期末余额	年初余额	负债和所有者权益（或股东权益）	序号	期末余额	年初余额
流动资产：				流动负债：			
货币资金	1	412,252.19	298,620.71	短期借款		-	-
交易性金融资产		-	-	交易性金融负债		-	-
应收账款		-	-	应付票据		-	-
预付款项	2	2,336,095.76	1,692,184.05	应付账款	7	2,278,926.75	1,818,413.77
应付职工薪酬	3	961,921.79	696,781.67	预收款项	8	871,354.35	695,275.85
应付利息		-	-	应付职工薪酬	9	294,919.93	235,324.13
应付股利	4	-	-	应交税费	10	174,270.87	139,065.17
其他应付款	5	1,126,822.66	816,229.95	应付利息		-	-
存货		1,264,240.06	915,770.19	应付股利		-	-
一年内到期的非流动资产		-	-	其他应付款	11	1,206,490.62	962,689.63
其他流动资产		-	-	一年内到期的非流动负债		-	-
流动资产合计		6,101,332.46	4,419,586.57	其他流动负债		-	-
非流动资产：				流动负债合计		4,825,962.52	3,850,758.55
可供出售金融资产		-	-	非流动负债：			
持有至到期投资		-	-	长期借款		-	-
长期应收款		-	-	应付债券		-	-
长期股权投资		-	-	长期应付款		-	-
投资性房地产		-	-	专项应付款		-	-
固定资产原值	6	1,236,756.58	895,862.14	预计负债		-	-
累计折旧		274,834.80	199,080.48	递延所得税负债		-	-
固定资产净值		961,921.78	696,781.66	其他非流动负债		-	-
在建工程		-	-	非流动负债合计		-	-
工程物资		-	-	负债合计		4,825,962.52	3,850,758.55
固定资产清理		-	-	所有者权益：			
生产性生物资产		-	-	实收资本		-	-
无形资产		-	-	资本公积		-	-
研发支出		-	-	减：库存股		-	-
商誉		-	-	专项储备		-	-
长期待摊费用		-	-	盈余公积		-	-
递延所得税资产		-	-	未分配利润	12	2,237,291.72	1,265,609.68
其他非流动资产		-	-	所有者权益合计		2,237,291.72	1,265,609.68
非流动资产合计		961,921.78	696,781.66				
资产总计		7,063,254.24	5,116,368.23	负债和所有者权益合计		7,063,254.24	5,116,368.23

编制单位：河南志鸿餐饮服务股份有限公司

2022年12月31日

单位：人民币元

制表人：

财务负责人：

单位负责人：

利 润 表

会企02表

编制单位：河南志鸿餐饮服务有限公司

2022年度

单位：人民币元

项 目	序号	本年数	审定数
一、营业收入	13	8,635,147.25	8,635,147.25
减：营业成本	14	5,198,257.67	5,198,257.67
税金及附加	15	259,054.42	259,054.42
销售费用	16	949,866.20	949,866.20
管理费用	17	1,208,920.62	1,208,920.62
研发费用			-
财务费用	18	22,451.38	22,451.38
资产减值损失			-
加：公允价值变动收益（损失以“-”号填列）			-
投资收益（损失以“-”号填列）			-
其中：对联营企业和合营企业的投资收益			-
其他收益			-
二、营业利润（亏损以“-”号填列）		996,596.96	996,596.96
加：营业外收入			-
减：营业外支出			-
其中：非流动资产处置损失			-
三、利润总额（亏损总额以“-”号填列）		996,596.96	996,596.96
减：所得税费用	19	24,914.92	24,914.92
四、净利润（净亏损以“-”号填列）		971,682.04	971,682.04
五、其他综合收益			-
六、综合收益总额		971,682.04	971,682.04

单位负责人：

财务负责人：

制表人：



现金流量表

单位：人民币元

2022年度

编制单位：河南志鸿餐饮服务有限公司

项 目	行次	金 额	补 充 资 料	行次	金 额
一、经营活动产生的现金流量：			1、将净利润调节为经营活动现金流量：		
销售商品、提供劳务收到的现金	1	8,426,368.46	净利润	21	971,682.04
收到的税费返还	2	-	加：计提的资产减值准备	22	-
收到的其他与经营活动有关的现金	3	1,484,921.10	固定资产折旧	23	75,754.32
现金流入小计		9,911,289.56	无形资产摊销	24	-
购买商品、接受劳务支付的现金	4	6,294,298.36	长期待摊费用摊销	25	-
支付给职工以及为职工支付的现金	5	809,274.89	处置固定资产、无形资产和其他长期资产的损失（减：收益）	26	-
支付的各项税费	6	670,634.37	固定资产报废损失	27	-
支付的其他与经营活动有关的现金	7	1,682,556.02	公允价值变动损失（收益以“-”号填列）	28	-
现金流出小计		9,456,763.64	财务费用	29	22,451.38
经营活动产生的现金流量净额		454,525.92	投资损失（减：收益）	30	-
二、投资活动产生的现金流量：			递延所得税资产减少（增加以“-”号填列）	31	-
收回投资所收到的现金	8	-	递延所得税负债增加（减少以“-”号填列）	32	-
取得投资收益所收到的现金	9	-	存货的减少（减：增加）	33	-348,469.87
处置固定资产、无形资产和其他长期资产所收回的现金净额	10	-	经营性应收项目的减少（减：增加）	34	-909,051.83
收到的其他与投资活动有关的现金	11	-	经营性应付项目的增加（减：减少）	35	975,203.97
现金流入小计		-	其他	36	-333,044.09
购建固定资产、无形资产和其他长期资产所支付的现金	12	340,894.44	经营活动产生的现金流量净额		454,525.92
投资所支付的现金	13	-			
支付的其他与投资活动有关的现金	14	-			
现金流出小计		340,894.44			
投资活动产生的现金流量净额		-340,894.44	2、不涉及现金收支的投资和筹资活动：		
三、筹资活动产生的现金流量：			债务转为资本	37	-
吸收投资所收到的现金	15	-	一年内到期的可转换公司债券	38	-
借款所收到的现金	16	-	融资租入固定资产	39	-
收到的其他与筹资活动有关的现金	17	-			
现金流入小计		-			
偿还债务所支付的现金	18	-			
分配股利、利润或偿付利息所支付的现金	19	-	3、现金及现金等价物净增加情况：		
支付的其他与筹资活动有关的现金	20	-	现金的期末余额	40	412,252.19
现金流出小计		-	减：现金的期初余额	41	298,620.71
筹资活动产生的现金流量净额		-	加：现金等价物的期末余额	42	-
四、汇率变动对现金的影响		-	减：现金等价物的期初余额	43	-
五、现金及现金等价物净增加额		113,631.48	现金及现金等价物净增加额		113,631.48

单位负责人：

财务负责人：

第6页

制表人：

所有者权益变动表

单位：人民币元

项 目	实收资本（或股本）	资本公积	减：库存股	盈余公积	未分配利润	所有者权益合计
一、上年年末余额	-	-	-	-	1,265,609.68	1,265,609.68
加：前期差错更正						
二、本年年初余额	-	-	-	-	1,265,609.68	1,265,609.68
三、本年增减变动金额（减少以“-”号填列）	-	-	-	-	971,682.04	971,682.04
（一）净利润					971,682.04	971,682.04
（二）直接计入所有者权益的利得和损失						
1. 可供出售金融资产公允价值变动净额						
2. 权益法下被投资单位其他所有者权益变动的影响						
3. 与计入所有者权益项目有关的所得税影响						
4. 其他						
上述（一）和（二）小计	-	-	-	-	971,682.04	971,682.04
（三）所有者投入和减少资本						
1. 所有者投入资本						
2. 股份支付计入所有者权益的金额						
3. 其他						
（四）利润分配						
1. 提取盈余公积						
2. 对所有者（或股东）的分配						
3. 其他						
（五）所有者权益内部结转						
1. 资本公积转增资本（或股本）						
2. 盈余公积转增资本（或股本）						
3. 盈余公积弥补亏损						
4. 其他						
四、本年年末余额	-	-	-	-	2,237,291.72	2,237,291.72

制表人：

第7页

财务负责人：

单位负责人：

河南志鸿餐饮服务有限公司

2022 年度财务报表附注

一、公司简介

河南志鸿餐饮服务有限公司成立于 2014-03-21，法定代表人为陈圆园，注册资本为 1000 万元人民币，统一社会信用代码为 914113290952527609。企业地址位于河南省南阳市桐柏县先进制造业开发区东区货站路 20 号，所属行业为餐饮业，经营范围包含：许可项目：餐饮服务；食品销售；城市配送运输服务（不含危险货物）（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）一般项目：餐饮管理；单位后勤管理服务；餐饮器具集中消毒服务；外卖递送服务（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）。河南志鸿餐饮服务有限公司目前的经营状态为存续（在营、开业、在册）。

二、重要会计政策和会计估计

本公司以持续经营为基础，根据实际发生的交易和事项，按照财政部颁布的《企业会计准则——基本准则》和各项具体会计准则、企业会计准则应用指南、企业会计准则解释及其他相关规定（以下合称“企业会计准则”）的披露规定编制财务报表。

1. 会计期间

本公司的会计期间分为年度和中期，会计中期指短于一个完整的会计年度的报告期间。本公司会计年度采用公历年度，即每年自 1 月 1 日起至 12 月 31 日止。

2. 记账本位币

本公司记账本位币和编制本财务报表所采用的货币均为人民币。除有特别说明外，均以人民币元为单位表示。

3. 记账基础和计价原则

本公司以权责发生制为记账基础，各项财产物资以取得时的实际成本为计价原则。

4. 现金及现金等价物

在编制现金流量表时，将本公司库存现金以及可以随时用于支付的存款确认为现金。将同时具备期限短（从购买日起三个月内到期）、流动性强、易于转换为已知现金、价值变动风险很小四个条件的投资，确认为现金等价物。

· 应收款项

(1) 单项金额重大并单项计提坏账准备的应收款项

对单项金额重大的应收款项单独进行减值测试，如有客观证据表明其已发生坏账，确认坏账损失，计入当期损益。对单项金额不重大的应收款项，按账龄划分信用风险特征组合。

(2) 按组合计提坏账准备的应收款项

除已单独计提坏账准备的应收款项外，本公司以账龄作为信用风险特征确定应收款项组合，并采用账龄分析法对应收账款和其他应收款计提坏账准备。

6. 存货

(1) 存货的分类

存货分类为：原材料、库存商品、在产品、委托加工物资、在途物资、发出商品等。

(2) 发出存货的计价方法

库存商品、发出商品和在产品成本包括原材料、直接人工、其他直接成本以及按正常生产能力下适当比例分摊的间接生产成本，还包括相关的利息支出。各类存货的购入与入库按实际成本计价，发出按月末一次加权平均计价。

(3) 不同类别存货可变现净值的确定依据

年末对存货进行全面清查后，按存货的成本与可变现净值孰低提取或调整存货跌价准备。

产成品、库存商品和用于出售的材料等直接用于出售的商品存货，在正常生产经营过程中，以该存货的估计售价减去估计的销售费用和相关税费后的金额，确定其可变现净值；需要经过加工的材料存货，在正常生产经营过程中，以所生产的产成品的估计售价减去至完工时估计将要发生的成本、估计的销售费用和相关税费后的金额，确定其可变现净值；为执行销售合同或者劳务合同而持有的存货，其可变现净值以合同价格为基础计算，若持有存货的数量多于销售合同订购数量的，超出部分的存货的可变现净值以一般销售价格为基础计算。

年末按照单个存货项目计提存货跌价准备；但对于数量繁多、单价较低的存货，按照存货类别计提存货跌价准备；与在同一地区生产和销售的产品系列相关、具有相同或类似最终用途或目的，且难以与其他项目分开计量的存货，则合并计提存货跌价准备。

以前计提存货跌价准备的影响因素已经消失的，减记的金额予以恢复，并在原已计提的存货跌价准备金额内转回，转回的金额计入当期损益。

除有明确证据表明资产负债表日市场价格异常外，存货项目的可变现净值以资产负债表日市场价格为基础确定。

年末存货项目的可变现净值以资产负债表日市场价格为基础确定。

(4) 存货的盘存制度采用永续盘存制。

(5) 低值易耗品和包装物的摊销方法

低值易耗品、包装物领用时采用一次转销法。

7. 固定资产

固定资产仅在与其有关的经济利益很可能流入本公司，且其成本能够可靠地计量时才予以确认。与固定资产有关的后续支出，符合该确认条件的，计入固定资产成本，并终止确认被替换部分的账面价值；否则，在发生时计入当期损益。

(1) 确认条件

固定资产是指为生产商品、提供劳务、出租或经营管理而持有的，使用寿命超过一个会计年度的有形资产。固定资产仅在与其有关的经济利益很可能流入本公司，且其成本能够可靠地计量时才予以确认。固定资产按成本并考虑预计弃置费用因素的影响进行初始计量。

(2) 折旧方法

固定资产折旧采用年限平均法分类计提，根据固定资产类别、预计使用寿命和预计净残值率确定折旧率。如固定资产各组成部分的使用寿命不同或者以不同方式为企业提供经济利益，则选择不同折旧率或折旧方法，分别计提折旧。

融资租赁方式租入的固定资产，能合理确定租赁期届满时将会取得租赁资产所有权的，在租赁资产尚可使用年限内计提折旧；无法合理确定租赁期届满时能够取得租赁资产所有权的，在租赁期与租赁资产尚可使用年限两者中较短的期间内计提折旧。

(3) 融资租入固定资产的认定依据、计价和折旧方法

a. 租赁期满后租赁资产的所有权归属于本公司；b. 公司具有购买资产的选择权，购买价款远低于行使选择权时该资产的公允价值；c. 租赁期占所租赁资产使用寿命的大部分；d. 租赁开始日的最低租赁付款额现值，与该资产的公允价值不存在较大的差异。公司在承租开始日，将租赁资产公允价值与最低租赁付款额现值两者中较低者作为租入资产的入账价值，将最低租赁付款额作为长期应付款的入账价值，其差额作为未确认的融资费。

8. 在建工程

在建工程项目按建造该资产达到预定可使用状态前所发生的必要支出，作为固定资产的入账价值。所建造的固定资产工程已达到预定可使用状态，但尚未办理竣工决算的，自达到预定可使用状态之日起，根据工程预算、造价或者工程实际成本等，按估计的价值转入固定资产，并按本公司固定资产折旧政策计提固定资产的折旧，待办理竣工决算后，再按实

际成本调整原来的暂估价值，但不调整原已计提的折旧额。

9. 无形资产

(1) 公司取得无形资产时按成本进行初始计量

外购无形资产的成本，包括购买价款、相关税费以及直接归属于使该项资产达到预定用途所发生的其他支出。购买无形资产的价款超过正常信用条件延期支付，实质上具有融资性质的，无形资产的成本以购买价款的现值为基础确定。

债务重组取得债务人用以抵债的无形资产，以该无形资产的公允价值为基础确定其入账价值，并将重组债务的账面价值与该用以抵债的无形资产公允价值之间的差额，计入当期损益。

在非货币性资产交换具备商业实质且换入资产或换出资产的公允价值能够可靠计量的前提下，非货币性资产交换换入的无形资产以换出资产的公允价值为基础确定其入账价值，除非有确凿证据表明换入资产的公允价值更加可靠；不满足上述前提的非货币性资产交换，以换出资产的账面价值和应支付的相关税费作为换入无形资产的成本，不确认损益。

(2) 后续计量

在取得无形资产时分析判断其使用寿命。

对于使用寿命有限的无形资产，在为企业带来经济利益的期限内按直线法摊销；每年度终了，对使用寿命有限的无形资产的使用寿命及摊销方法进行复核，必要时进行调整。

无法预见无形资产为企业带来经济利益期限的，视为使用寿命不确定的无形资产，不予摊销。每年度终了，对使用寿命不确定的无形资产的使用寿命进行复核。

10. 长期资产减值

长期股权投资、采用成本模式计量的投资性房地产、固定资产、在建工程、使用寿命有限的无形资产等长期资产，于资产负债表日存在减值迹象的，进行减值测试。减值测试结果表明资产的可收回金额低于其账面价值的，按其差额计提减值准备并计入减值损失。可收回金额为资产的公允价值减去处置费用后的净额与资产预计未来现金流量的现值两者之间的较高者。资产减值准备按单项资产为基础计算并确认，如果难以对单项资产的可收回金额进行估计的，以该资产所属的资产组确定资产组的可收回金额。资产组是能够独立产生现金流入的最小资产组合。

使用寿命不确定和使用寿命不确定的无形资产至少在每年年度终了进行减值测试。

本公司进行商誉减值测试，对于因企业合并形成的商誉的账面价值，自购买日起按照合

理的方法分摊至相关的资产组；难以分摊至相关的资产组的，将其分摊至相关的资产组组合。在将商誉的账面价值分摊至相关的资产组或者资产组组合时，按照各资产组或者资产组组合的公允价值占相关资产组或者资产组组合公允价值总额的比例进行分摊。公允价值难以可靠计量的，按照各资产组或者资产组组合的账面价值占相关资产组或者资产组组合账面价值总额的比例进行分摊。

在对包含商誉的相关资产组或者资产组组合进行减值测试时，如与商誉相关的资产组或者资产组组合存在减值迹象的，先对不包含商誉的资产组或者资产组组合进行减值测试，计算可收回金额，并与相关账面价值相比较，确认相应的减值损失。再对包含商誉的资产组或者资产组组合进行减值测试，比较这些相关资产组或者资产组组合的账面价值（包括所分摊的商誉的账面价值部分）与其可收回金额，如相关资产组或者资产组组合的可收回金额低于其账面价值的，确认商誉的减值损失。上述资产减值损失一经确认，在以后会计期间不予转回。

11. 长期待摊费用

长期待摊费用为已经发生但应由本期和以后各期负担的分摊期限在一年以上的各项费用。

(1) 摊销方法

长期待摊费用在受益期内平均摊销。

(2) 摊销年限

- a. 固定资产改良支出按该固定资产的剩余使用年限摊销。
- b. 其他费用按受益年限分 3-5 年平均摊销。

12. 职工薪酬

职工薪酬，是指公司为获得职工提供的服务而给予各种形式的报酬以及其它相关支出。在职工提供服务的会计期间，将应付的职工薪酬确认为负债。对于资产负债表日后 1 年以上到期的，如果折现的影响金额重大，则以其现值列示。

本公司为职工缴纳的由当地政府管理的养老保险、医疗保险、失业保险等社会保险费和住房公积金，相应支出在发生时计入相关资产成本或当期损益。

如在职工劳动合同到期之前解除与职工的劳动关系，或为鼓励职工自愿接受裁减而提出补偿建议，如果本公司已经制定正式的解除劳动关系计划或提出自愿裁减建议并即将实施，同时本公司不能单方面撤回解除劳动关系计划或裁减建议的，确认因解除与职工劳动

关系给予补偿产生的预计负债，并计入当期损益。

13. 收入

(1) 商品销售收入

在已将商品所有权上的主要风险和报酬转移给买方，既没有保留通常与所有权相联系的继续管理权，也没有对已售商品实施有效控制，收入的金额能够可靠地计量，相关的经济利益很可能流入企业，相关的已发生或将发生的成本能够可靠地计量时，确认商品销售收入的实现。

(2) 提供劳务收入

在提供劳务交易的结果能够可靠估计的情况下，于资产负债表日按照完工百分比法确认提供的劳务收入。劳务交易的完工进度按已经发生的劳务成本占估计总成本的比例确定。

提供劳务交易的结果能够可靠估计是指同时满足：①收入的金额能够可靠地计量；②相关的经济利益很可能流入企业；③交易的完工程度能够可靠地确定；④交易中已发生和将发生的成本能够可靠地计量。

如果提供劳务交易的结果不能够可靠估计，则按已经发生并预计能够得到补偿的劳务成本金额确认提供的劳务收入，并将已发生的劳务成本作为当期费用。已经发生的劳务成本如预计不能得到补偿的，则不确认收入。

(3) 利息收入

按照他人使用本公司货币资金的时间和实际利率计算决定。

14. 所得税

本公司所得税会计处理方法采用资产负债表债务法。

15. 重大会计判断和估计

编制财务报表要求管理层作出判断和估计，这些判断和估计会影响收入、费用、资产和负债的报告金额以及资产负债表日或有负债的披露。然而，这些估计的不确定性所导致的结果可能造成对未来受影响的资产或负债的账面金额进行重大调整。

估计的不确定性

由于资产负债表日有关未来的关键假设以及估计不确定性的其它关键来源，可能会对未来会计期间资产和负债的账面金额重大调整。

坏账准备

本公司对应收账款和其他应收款的可收回程度作出估计并计提相应的坏账准备。

存货跌价准备

于资产负债表日，存货按照成本与可变现净值孰低计量。本公司管理层对成本高于预计可变现净值的，计提存货跌价准备，计入当期损益。

三、税项

涉税基本情况

税 种	计税依据	税率
企业所得税	按应纳税所得额计征	按照税法规定
增值税	按税法规定计算的增值税应税收入	按照税法规定
城市维护建设税	按实际缴纳的增值税及消费税计征	按照税法规定
教育费附加	按实际缴纳的增值税及消费税计征	按照税法规定
地方教育费附加	按实际缴纳的增值税及消费税计征	按照税法规定

四、会计报表主要项目注释（单位：人民币元）

1、货币资金

项 目	期 末 数	期 初 数
货币资金	412,252.19	298,620.71
合 计	412,252.19	298,620.71

2、应收账款

项 目	期 末 数	期 初 数
应收账款	2,336,095.76	1,692,184.05
合 计	2,336,095.76	1,692,184.05

3、预付款项

项 目	期 末 数	期 初 数
预付款项	961,921.79	696,781.67
合 计	961,921.79	696,781.67

4、其他应收款

项 目	期 末 数	期 初 数
其他应收款	1,126,822.66	816,229.95
合 计	1,126,822.66	816,229.95

5、存货

项 目	期 末 数	期 初 数
存货	1,264,240.06	915,770.19
合 计	1,264,240.06	915,770.19

6、固定资产原值

项 目	期 末 数	期 初 数
固定资产原值	1,236,756.58	895,862.14
累计折旧	274,834.80	199,080.48
固定资产净值	961,921.78	696,781.66

7、应付账款

项 目	期 末 数	期 初 数
应付账款	2,278,926.75	1,818,413.77
合 计	2,278,926.75	1,818,413.77

8、预收款项

项 目	期 末 数	期 初 数
预收款项	871,354.35	695,275.85
合 计	871,354.35	695,275.85

9、应付职工薪酬

项 目	期 末 数	期 初 数
应付职工薪酬	294,919.93	235,324.13
合 计	294,919.93	235,324.13

10、应交税费

项 目	期 末 数	期 初 数
应交税费	174,270.87	139,055.17
合 计	174,270.87	139,055.17

11、其他应付款

项 目	期 末 数	期 初 数
-----	-------	-------

其他应付款	1,206,490.62	962,689.63
合 计	1,206,490.62	962,689.63

12、未分配利润

项 目	金 额
上期期末余额	1,265,609.68
加：前期会计差错更正	
本期期初余额	1,265,609.68
加：本期增加数	971,682.04
其中：本期净利润转入	971,682.04
其他增加	
减：本期减少数	0.00
其中：提取盈余公积	0.00
分配现金股利	0.00
其他	0.00
本期期末余额	2,237,291.72

13、营业收入

项 目	本年累计数
营业收入	8,635,147.25
合 计	8,635,147.25

14、营业成本

项 目	本年累计数
营业成本	5,198,257.67
合 计	5,198,257.67

15、税金及附加

项 目	本年累计数
税金及附加	259,054.42

合 计	259,054.42
16、销售费用	
项 目	本年累计数
销售费用	949,866.20
合 计	949,866.20
17、管理费用	
项 目	本年累计数
管理费用	1,208,920.62
合 计	1,208,920.62
18、财务费用	
项 目	本年累计数
财务费用	22,451.38
合 计	22,451.38
19、所得税费用	
项 目	本年累计数
所得税费用	24,914.92
合 计	24,914.92

五、关联方关系及交易

本公司本年度与关联公司无重大交易事项。

六、资产负债表日后事项的说明

截止报告日，本公司无需要说明的资产负债表日后事项。

七、或有事项及承诺事项

截止报告日，本公司无或有事项及承诺事项。

八、财务报表的批准

本年度财务报表已经公司办公会批准报出。

九、其他重要事项

截至报告日，本公司无重大需要披露的其他重要事项。

北京弘泰会计师事务所(普通合伙)

河南志鸿餐饮服务有限公司

2022 年 12 月 31 日



第 18 页



营业执照

(副本) (1-1)

统一社会信用代码
1110107000171RJX3



扫描二维码
获取更多服务

名称 北京弘昌泰会计师事务所(普通合伙)

出资额 30万元

类型 普通合伙企业

成立日期 2021年12月29日

执行事务合伙人 陈思林

主要经营场所 北京市石景山区城通街26号院7号楼6层610

经营范围

从事会计师事务所业务。(市场主体依法自主选择经营项目,开展经营活动;依法须经批准的项目,经相关部门批准后依批准的内容开展经营活动;不得从事国家和本市产业政策禁止和限制类项目的经营活动。)

登记机关



2022年 11月 04日

国家企业信用信息公示系统网址: <http://www.gsxt.gov.cn>

市场主体应当于每年1月1日至6月30日通过
国家企业信用信息公示系统报送公示年度报告。

国家市场监督管理总局监制

  		会计师事务所 执业证书	
名 称：	北京弘昌泰会计师事务所（普通合伙）		
首席合伙人：	陈思林		
主任会计师：			
经 营 场 所：	北京市石景山区城通街26号院7号楼6层610		
组 织 形 式：	普通合伙		
执业证书编号：	11011962		
批准执业文号：	京财会许可[2023]0002号		
批准执业日期：	2023年1月17日		

说 明

1、《会计师事务所执业证书》是证明持有人经财政部门依法审批，准予执行注册会计师法定业务的凭证。

2、《会计师事务所执业证书》记载事项发生变动的，应当向财政部门申请换发。

3、《会计师事务所执业证书》不得伪造、涂改、出租、出借、转让。

4、会计师事务所终止或执业许可注销的，应当向财政部门交回《会计师事务所执业证书》。





发证机关：北京市财政局
行政服务专用章

2023年 1 月 17 日

中华人民共和国财政部制



陈思林 男

Full name 1973-11-11

Sex 湖北普华立信会计师事务所有限公司

Date of birth 653127197311110030

Working unit

Identity card No.



年度检验登记
Annual Renewal Registration



年. ter

年 /y 月 /m 日 /d



注册会计师工作单位变更事项登记
Registration of the Change of Working Unit by a CPA

同意调出
Agree the holder to be transferred from

湖北普华立信会计师事务所(普通合伙)
CPA 转所专用章

转出协会盖章
Stamp of the transfer-out Institute of CPAs
2023年 10 月 8 日

同意调入
Agree the holder to be transferred to

北京普华立信会计师事务所
转入协会盖章
Stamp of the transfer-in Institute of CPAs
2023年 11 月 10 日

注册会计师工作单位变更事项登记
Registration of the Change of Working Unit by a CPA

同意调出
Agree the holder to be transferred from

北京普华立信会计师事务所
CPAs

转出协会盖章
Stamp of the transfer-out Institute of CPAs
2023年 2 月 6 日

同意调入
Agree the holder to be transferred to

北京普华立信会计师事务所
转入协会盖章
Stamp of the transfer-in Institute of CPAs
2023年 2 月 6 日

12

姓名: 王健成
Sex: 女
Date of birth: 1956-10-10
Working unit: 北京中德会计师事务所有限公司
Identity card No: 372501195610102445



证书编号: 110002860093
No. of Certificate

批准注册协会: 北京注册会计师协会
Authorized Institute of CPAs

发证日期: 2013年 6月 7日
Date of Issuance




注册会计师工作单位变更事项登记
Registration of the Change of Working Unit by a CPA

同意调出
Agree the holder to be transferred from

转出协会盖章
Stamp of the transfer-out Institute of CPAs
2021年 12月 6日

同意调入
Agree the holder to be transferred to

转入协会盖章
Stamp of the transfer-in Institute of CPAs

12

转注: 执业转注

一、注册会计师执行业务, 必要时须向委托方出示本证书。
二、本证书只限本人使用, 不得转让、涂改。
三、注册会计师停止执行业务时, 应将本证书缴还主管注册会计师协会。
四、本证书如遗失, 应立即向主管注册会计师协会报告, 登报声明作废后, 办理补发手续。

NOTES

1. When practising, the CPA shall show the client this certificate when necessary.
2. This certificate shall be exclusively used by the holder. No transfer or alteration shall be allowed.
3. The CPA shall return the certificate to the competent Institute of CPAs when the CPA stops conducting statutory business.
4. In case of loss, the CPA shall report to the competent Institute of CPAs and go through the procedure of reissue after making an announcement of loss on the newspaper.

2023.2.6

六、其他资料

1、按采购文件要求应提交的其他资料或供应商自认为有必要附入的其它资料。已提供材料无需重复提供

(1) 不分包、不转包、非联合体投标承诺函

致：桐柏县教育体育局

为响应桐柏县教育体育局桐柏县城区中小学午餐供应服务项目的要求，本次采购项目不接受联合体。我公司河南志鸿餐饮服务有限公司在此承诺我公司非联合体投标，且保证不发生分包和转包行为；并且本公司对上述承诺的真实性负责，如有虚假，我公司同意按我方合同违约处理，并依法承担相应法律责任。

特此承诺



供应商 河南志鸿餐饮服务有限公司 （电子签章）

法定代表人或其委托代理人：陈圆圆 （电子签名）

日期：2023年08月31日

（2）不存在下列情形之一承诺函

我公司郑重承诺：我公司不存在下列情形之一，并且对承诺的真实性负责，如有虚假，愿意承担一切责任。

- 1、投标文件未按采购文件要求签署 、盖章的；
- 2、不具备采购文件中规定的资格要求的；
- 3、投标报价超过采购文件中规定的预算金额或者最高限价的；
- 4、投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- 5、法律 、法规和采购文件规定的其他无效情形的；
- 6、不同供应商的投标文件由同一单位或者个人编制；
- 7、不同供应商委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- 8、不同供应商的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；
- 9、不同供应商 的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- 10、不同供应商 的投标文件相互混装；
- 11、不同供应商 的投标文件制作机器码一致。

特此承诺



供应商：河南志鸿餐饮服务有限公司 （电子签章）

法定代表人或其委托代理人：陈圆圆 （电子签名）

日期：2023年08月31日

(3) 实质性内容响应承诺

服务期	采购合同签订后5年
质量要求	合格，符合国家、地方现行相关规范要求，通过相关部门审查
合同履行期限	采购合同签订后5年
投标有效期	60日历天（投标文件递交截止之日起）
采购内容	桐柏县教育体育局桐柏县城区中小学午餐供应服务项目（具体内容详见采购文件）
招标文件的所有要求我公司均完全响应	

供应商：河南志鸿餐饮服务有限公司（电子签章）

法定代表人或其委托代理人：陈圆国（电子签名）

日期：2023年06月31日



(4) 服务承诺

(一) 服务内容承诺

致：桐柏县教育体育局

根据贵方项目名称桐柏县教育体育局桐柏县城区中小学午餐供应服务项目的采购文件，河南志鸿餐饮服务有限公司经研究决定参与本项目的招投标活动。我公司承诺如下：

1、服务内容

我公司承诺经营范围符合上级政策规范要求，在学校规定的时间段内经营饭、菜、自行加工的各种食物、点心。保证不经营烟、酒、饮料、水果及非食物商品；并保证我公司独立经营，自负盈亏。保证不将食堂私自转让或委托他人经营。如有以上情况，愿接受校方取消经营资格，并给予经济处罚或法律诉讼。

2、营业时间方面

我公司承诺按规定的时间执行配餐服务。

3、环境安全舒适方面

(1) 我公司对餐厅全面进行装修。方案设计、装修装饰符合环保、消防及招标人要求，并经食品药品监督管理局认可通过。要安装库房、厨房、售餐区、就餐区等全方位视频监控系统，监控画面需在大厅公开。

(2) 按照环保要求安装抽烟用大型风机、风道、油烟净化装置和在线油烟监控系统。

(3) 装修风格靓丽、环境温馨、大气上档次。

(4) 餐厅所需所有家具、设备由承包方投资配置，符合最新集体餐明厨亮灶要求和经营需要。符合餐厅卫生管理要求。

4、保证所派工作人员遵守餐饮法规以及校纪、校规，为师生提供热情周到的服务，不得与师生发生争吵或冲突，如发生违规者，接受校方处罚。

供应商：河南志鸿餐饮服务有限公司（电子签章）

法定代表人或其委托代理人：陈圆圆（电子签名）

日期：2023年08月31日

（二）服务质量承诺

餐厅是后勤服务的重要场所，只有吃得好才能干得好，在项目服务过程中影响师生满意度的因素可能有食材卫生、服务态度、饭菜水平等等。我公司在服务过程中，高度重视就餐者对食堂的意见，严格遵守校方方的各项管理，发现问题随时改正并改进服务措施，让广大就餐者能够用的放心，食的放心。

（1）加强卫生监督，确保餐饮的卫生与安全

采购人员做到采购上岗证和采购经验齐全，在采购过程中选择质量可靠的商家，蔬菜、肉类、调料均到正规大店采购，食堂所有采购物品的品种数量、质量厨师和工作人员应当全面监督，确认无误，验收合格。（不能容忍采购人员出现低质量采购物品）新鲜鱼肉蔬菜必须当天购、当天用，保证职工吃的放心。

食堂所有职员必须持证上岗，佩戴工作牌、卫生口罩等物品。食品餐具彻底清洗、餐具均进消毒柜消毒，卫生区域要做好，并与个人的绩效挂钩。

（2）严格质量卫生监察制度

建立完善的质量卫生监察制度，启动《食品中毒应急处理预案》、《环境污染事故应急预案》，逐步建立在相关部门监督指导下的，由贵方、经营单位一体化监管体系。完善食堂安全保障工作结构，构建食品卫生安全网络，采取监控与监督相结合方式，对食品质量、价格、服务及效益实施全面监控，用硬措施整治软环境，用硬指标实现软指标，增强卫生防疫防控能力，确保饮食安全、营养、卫生。

（3）加强管理监督，工作人员提高服务质量

加强员工的岗位培训和职业道德教育，提高员工的服务意识，坚持热情服务、微笑服务、文明服务。通过设立意见箱和不定期的调查问卷和走访的方式调查了解职工对食堂工作的意见，

及时了解服务需求，虚心听取意见和建议，仔细研究，商量对策，严格整改。

不断提高员工的综合素质，掌握各项服务技能，提高服务的能力与水平，提高员工服务能力。公司将培训工作长期化、制度化，组织开展爱岗敬业、岗位练兵和技术比武等多种形式的培训活动。分层次、分类别、分批次对全体员工进行系统的集中轮训。

（4）提高厨师水平

管理人员加强对饭菜质量的监督。努力提高厨师厨艺，提高菜的质量，增加菜的品种，确保每餐二十个菜式不重样，每周推出一道新菜，得色香味俱全，特别是增加午餐的品种，改善午餐质量。

（5）建立多渠道信息沟通机制

实施科学管理，建立多渠道、全天候的信息传递与沟通机制。食堂与贵方相关部门联合实施投诉监督制度，定期召开师学生满意度调查，每周收集反馈意见，对师生所提意见建议的回复情况要督促落实。建立全天候投诉值班制度，设立服务热线，推行服务承诺制，主动接受员工的监督，并实行服务首问负责制。

（6）改善食堂就餐环境

在食堂经营服务过程中，不断更新和完善食堂就餐环境，尤其是设立符合学校特色的就餐氛围，将企业文化融合到食堂文化中，提高就餐环境，保证食堂特色魅力。

供应商：河南志鸿餐饮服务有限公司（电子签章）

法定代表人或其委托代理人：陈圆国（电子签名）

日期：2023年08月31日



（三）服务规范、服务标准及服务措施承诺

为了保障学校教职工、学生和临时来客健康地工作、生活，促进各项工作顺利开展，防止食物中毒事故的发生，食堂向学校教职工、学生和临时来客做出下郑重承诺：

（一）学校食堂食品原材料来源承诺

- 1、大米、面粉、清油渠道正规，有营业证、卫生许可证、合格证等正规手续。
- 2、肉类有动物防疫部门盖的检疫章、有检疫票。
- 3、定型包装食品、调味品有 QS 生产许可标志。
- 4、分工具体，责任明确，由专人负责进货，定点进货，进货做登记台账，做到有依可循，不合格的食品原材料，坚决不要。

（二）学校食堂加工、烹饪承诺

- 1、蔬菜，一定要分拣干净、摘好先洗后切，杜绝异物出现，确保绝对的食用安全。
- 2、分档分类存放食物，做到生熟分开，肉类、鱼类等分类保存。
- 3、重视饭菜质量、把饭菜味道做好，不做过咸、过淡、不和口味的饭菜。
- 4、按标准食谱配比加工。确保咸、淡相宜，口味适中。
- 5、严格把握加工环节，规范着装，避免成品菜肴出现异物（头发、虫、纤维绳、苍蝇、蟑螂等），不烧夹生饭、半生菜。

（三）学校食堂服务卫生承诺

1、整洁卫生，环境舒适。学校的门窗每天清洁，桌椅餐后及时清洁，做到窗明几净。食堂服务工作人员工作日每天进行地面彻底清理时，旧面彻底消毒、清洗每周不少于 1 次，餐具每餐消毒。每学期开学前3天与放假后2天内进行食堂全面清洗消毒（含餐具、炊具、下水道等食堂所有设施）。主动接受并积极配合卫生防疫部门、上级主管部门、学校、片协作中心、教育局、县市监局监督检查，以积极的心态，真诚的欢迎并接受学校教职工、学生和临时来客（公务接待和培训接待）的监督。

2、持证上岗，定期体检。坚持先体检再培训，培训考核合格后才能上岗的原则，并将体检结果与医学证明交给学校存档，原则上体检周期1年1次，对身体、服务和技能不适宜的員工要及时调离。

3、食堂的环境卫生包干，我方会做好日常清洁及除四害工作，每周大扫除一次，不留卫生死角。

4、认真遵守《中华人民共和国食品安全法》，严格按照《餐饮业和集体用餐卫生规范》

及各项餐饮卫生要求，向员工提供卫生、安全的餐饮服务，诚信守法经营。

5、自觉接受卫生监督机构和龙游县模环初级中学的监督，落实卫生管理制度和岗位责任制。

6、厨房要保持干净整洁、整齐划一。工作台、餐具、炊具、工具、地面、墙面按时消毒，保证干净、卫生。

7、保证就餐大厅整洁卫生、门窗玻璃干净。

8、餐厅、操作间、室内外楼梯、周边区域等均属于承作方管理范围，保证卫生、整洁。

（四）学校食堂服务态度承诺

1、全体员工一律使用文明用语，礼貌用语（用语要规范，语言要标准，态度要热情），禁止服务忌语，努力提高服务质量，搞好优质服务。

2、加强员工培训，提高人员素质，避免“打错卡”现象发生；如果出现多打的问题，愿意接受错一赔二的处罚。

3、在任何时候情况下，员工不与就餐人员争吵或者打架斗殴，做到打不还手骂不还口。

4、对就餐人员反映的任何问题，努力做到及时解决妥善处理。

5、在规定的营业时间内，要穿工作服，戴上岗证，衣着整洁，穿着整齐，符合工作要求，不准脱离岗位，串岗和出现无人打饭现象的发生。

6、本着“诚信服务，员工至上”的宗旨，讲究职业道德，做到微笑服务、礼貌待客，保证服务质量。

7、工作人员要讲究仪容仪表。上班期间必须穿戴工作服，并做到衣冠整齐，干净卫生。

8、不与就餐者吵架，更不能打架。

9、将目前的饭菜质量提升一个档次。

10、餐厅员工要热情周到、文明服务，统一着装。遵守餐饮法规以及规章制度，不得与师生发生争吵或冲突。

（五）学校食堂服务管理承诺

1、食堂聘用员工都必须持有身份证、健康证、卫生上岗证，不聘用不合格人员。

2、保证经常调换饭菜品种，荤素搭配、营养要求符合学校教职工、学生和临时来客就餐需求。

3、严格员工管理，不做干扰学校正常运转的事。

4、食堂员工爱护学校食堂公物，严禁一切不文明的语言和行为。有影响治安问题的事情，一旦发现交由学校处理。

5、全体工作人员都应熟练掌握消防安全常规常识，严格执行消防安全标准，确保安全。

做到到人走灯灭、人走水停，下班后严格安全检查。

6、食堂设食品安全管理员，发现应急情况及时报告。

7、所聘用的工作人员必须符合《劳动合同法》要求，依法用工。负责为食堂服务工作人员办理相应的社传统统筹、意外保险、工资发放等。一旦发生用工纠纷，由我方自行负责。

8、所有工作人员要持有效健康证上岗（证件上墙），上岗前要经过基本的饮食行业知识培训。整个食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到市卫生监督所制定的标准，校方有权监督，并定期检查。员工健康证办理费用、工作人员体检、工资、社会统筹、保险、服装、福利费、管理费等均由我方承担，因我方管理不善造成就餐人员中毒、受伤等安全事故，由我方负全部责任。

9、我方不得参与其它项目经营，不得以任何理由与就餐师生现金交易。

10、我方因出现劳动争议而导致索赔的，由我方处理并承担全部责任，与校方无关。

11、菜肴制作加工满足师生就餐时间安排，如由于我方主观原因造成不能按时就餐，由我方负责，承担全部责任。

（六）学校食堂安全承诺

1、食品安全：所有员工上岗前必须认真学习食品卫生法、了解食品从业人员必备常识等，杜绝食卫生安全。

2、消防安全：所有员工上岗前必须做一次消防演习，学习消防相关知识，了解食堂所有消防隐患从而杜绝消防安全。

3、人身安全：所有员工上岗前必须了解各种设备、机械或电器的正确使用方法，天然气的特性和使用，从而杜绝人身安全。

4、严格、完善的管理制度和检查制度，巡检制度确保学校食堂杜绝人为投毒事件。

5、油、米、面食、调料、肉类等各类原材料采购必须到证照齐全的供应商处采购，严格执行索证索票制度，把好食品原材料质量关并按规定存放。

6、具备良好的职业道德，严格按照食品卫生要求生产，杜绝食品中毒等不良事件的发生，若有食品中毒等不良事件的发生经相关机构确认用了食堂烹制食物造成的，我方承担全部责任。

7、按规范要求做好烹制食品48小时留样等工作。

8、严格按照有关规范进行生产，杜绝人员安全事故的发生。由于龙游县模环初级中学食堂工作人员违规操作，造成的相关事故由我公司承担全部责任。

9、食堂工作人员在学校内外发生的纠纷与学校无关，由我方自行承担 responsibility 并负责处理。

10、我方配备灭火设施，做好消防工作，及时关闭水电汽开关，杜绝火灾隐患。若发生

重大火灾事故的，终止合同并没收履约保证金，一切责任后果由我方自行承担。

11、保护好学校食堂所有财产，对校方提供的厨具设备、设施应及时进行保养、维护， 延长使用年限。外包服务经营期满后，保证房屋、设备、设施、墙面、地面的齐全、完好，若有损坏或和缺失，我方承担由此产生的相关费用。

（七）学校食堂服务质量承诺

1、所有菜品实行滚动式出菜保证菜品因有的色、香、味、型、温度不受其因素影响。

2、在约定供餐时间内除不可抗力因素保证每个人都能用到可口饭菜。

3、所有菜品，决绝严格执行量化操作，不随意更改量化标准，让学校教职工、学生和临时来客感受到实实在在的服务和享受。

4、严把质量关，确保食品安全。严格执行《中华人民共和国食品安全法》，所有原辅材料均从正规渠道采购，关注有效期，杜绝假伪劣产品和过期、变质食品，保证销售或使用的食物无变质、过期，不合格，禁止销售“三无 ”产品。菜品清洗、烹饪加工，以及餐具清洗消毒等，严格按照相应的流程和规范进行。

5、努力增加花色品种供应，不断推出新菜品，调整新花样，积极引进不同风味，不同特色的菜肴。

6、学校教职工、学生和临时来客就餐时，菜肴出现变质有泥沙，杂草，虫子、头发等，就餐学校教职工、学生和临时来客有权要求退换，餐厅人员积极负责退换，并接受有关部门处理。

7、遵守国家和地方有关环境和食品安全卫生的标准。严禁供应腐烂变质的食品及非法渠道购买的食用油、转基因油、地沟油等。严格把好菜肴质量关，保持菜肴的新鲜、卫生和安全。做好消毒工作。

8、必须做好服务质量统一管理，对校方提出的要求给予充分的准备，及时做好营运方案。

9、食堂承作方需要将制定好的员工考核方案交给校方审核，依据学校可的员工月考核方案每月对食堂服务员工进行工资考核，特别要加强对厨师进行考核。

10、在食堂承作期间，根据学校建议或意见改进菜肴的口味及质量，足量（注：每份饭菜数量）、优质（质量保证体系）。

供应商：河南志远餐饮服务有限公司（电子签章）

法定代表人或其委托代理人：陈圆圆（电子签名）

日期：2023年08月31日

(5) 企业实力及信誉

(一) 诚信供应商证书



(二) 诚信经营示范单位



(三) 诚信企业家证书



(四) 企业信用等级证书

评级
认证
CHINACREDITASSESSMENT

企业信用等级证书

Enterprise credit rating certificate

河南志鸿餐饮服务有限公司

根据企业信用评价体系标准，针对该企业的信用记录，经营状况和发展前景等综合情况分析
According to the standards of the enterprise credit evaluation system, the enterprise's credit record, operation status and development prospect are analyzed and evaluated.

评估，对其企业信用状况进行客观、科学、公正的评估，确定该企业资质为：
and the enterprise's credit status is objectively, scientifically and justly evaluated, and the qualification of the enterprise is determined as follows:

AAA级

评审标准：Q/YXPJ1001-2023
Rating standard

证书编号：YX20230804006RZ01
Certificate No

发证日期：2023-08-04
Date of issue

有效日期：2026-08-03
Effective date

证书查询：中国招标投标网（www.cebida.org.cn）
Certificate query

全国企业信用评级查询系统（www.xyrz315.org.cn）

中国中小企业信息网（www.sme.com.cn）


信用评级查询

志鸿餐饮服务有限公司
2023年10月20日
评审标准查询：
国家标准化管理委员会
www.qybz.org.cn

全国企业信用评级查询系统
中国招标投标网
评审专用章
4101021787668

注：每年12月31日前，企业信用状况进行年审，可在二维码和网站查询年审状况，未年审无效。
Note: The credit status of the enterprise shall be reviewed annually before December 31 each year. You can check the status of the annual review on the QR code and the website. The status of the annual review is invalid without the annual review.

242

(五) 重服务守信用证书



(六) 重合同守信用证书



(七) 重质量守信用证书



(八) 资信等级证书



资信等级证书

Credit rating certificate

河南志鸿餐饮服务有限公司

根据企业信用评价体系标准，针对该企业的信用记录，经营状况和发展前景等综合情况分析
评估，对其企业信用状况进行客观、科学、公正的评估，确定该企业资质为：
According to the standards of the enterprise credit evaluation system, the enterprise's credit record, operation status and development prospect are analyzed and evaluated,
and the enterprise's credit status is objectively, scientifically and justly evaluated, and the qualification of the enterprise is determined as follows:

AAA级

评审标准: Q/YXPJ1001-2023
Rating standard

证书编号: YX20230804006RZ02
Certificate No

发证日期: 2023-08-04
Date of issue

有效日期: 2026-08-03
Effective date

证书查询: 中国招标投标网 (www.cebida.org.cn)
Certificate query

全国企业信用评级查询系统(www.xyrz315.org.cn)

中国中小企业信息网 (www.sme.com.cn)



信用评级查询



志鸿餐饮服务有限公司
评审标准查询:
国家标准化管理委员会
www.qyhz.org.cn



全国企业信用评级查询系统
中国招标投标网
评审专用章
4101021787669

注: 每年12月31日前, 企业信用状况进行年审, 可在二维码和网站查询年审状况, 未年审无效。
Note: The credit status of the enterprise shall be reviewed annually before December 31 each year. You can check the status of the annual review on the QR code and the website. The status of the annual review is invalid without the annual review.

（九）质量管理体系认证证书



质量管理体系认证证书

证书号: ZL19071280277694

授 予

河南志鸿餐饮服务有限公司

统一社会信用代码: 914113290952527609

注册地址: 河南省南阳市桐柏县先进制造业开发区东区货站路20号
兹证明

上述组织的质量管理体系已经评审并符合

GB/T 19001-2016 / ISO9001:2015 质量标准适用条款的要求

认证/注册范围

许可项目: 餐饮服务; 食品销售; 城市配送运输服务(不含危险货物)(依法须经批准的项目,经相关部门批准后方可开展经营活动,具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准)一般项目: 餐饮管理; 单位后勤管理服务; 餐饮器具集中消毒服务; 外卖递送服务(除依法须经批准的项目外,凭营业执照依法自主开展经营活动)

在证书持有者的质量管理体系持续符合质量标准要求的运行条件下,认证有效期为三年

自2023年08月16日至2026年08月15日

本证书信息可在中联国际认证服务(中国)有限公司官方网站(<http://www.intl-zlgj.com>)进行查询验证,如若查不到即可为无效证书。



中联国际认证服务(中国)有限公司官方网站(<http://www.intl-zlgj.com>)



QUALITY SYSTEM CERTIFICATE

Certificate No: ZL19071280277694

Grant

Henan Zhihong Catering Service Co., Ltd.

Unified social credit code: 914113290952527609

Address: No. 20 Huozhan Road, East District, Advanced Manufacturing Development Zone, Tongbai County, Nanyang City, Henan Province

In witness where of

The quality management system of the above-mentioned organizations has been reviewed and conforms to
GB/T19001-2016/ISO9001:2015

Requirements of applicable clauses of quality standards

Scope of certification / registration

Licensed project: Catering services; Food sales; Urban distribution and transportation services (excluding dangerous goods) (For projects that require approval according to law, business activities can only be carried out with the approval of relevant departments. The specific business projects shall be subject to the approval documents or permits of relevant departments) General projects: catering management; Unit logistics management services; Centralized disinfection services for catering utensils; Delivery service for takeout (except for projects that require approval according to law, business activities shall be carried out independently according to law with the business license)

Under the condition that the quality management system of the certificate holder continues to meet the requirements of quality standards, the validity period of the certification is three years

From August 16, 2023 to August 15, 2026

The information of this certificate can be found on the official website of Zhonglian International Certification Services (China) Co., Ltd network : (<http://www.intl-zlgj.com>) Carry out query verification, if not found, it will be invalid certificate.



Zhonglian International Certification Services (China) Co., Ltd network : (<http://www.intl-zlgj.com>)

(十) 环境管理体系认证证书



环境管理体系认证证书

证书号: ZL19071280277693

授 予

河南志鸿餐饮服务有限公司

统一社会信用代码: 914113290952527609

注册地址: 河南省南阳市桐柏县先进制造业开发区东区货站路20号

兹证明

上述组织的环境管理体系已经评审并符合

GB/T24001-2016 / ISO14001:2015 环境管理体系标准全部条款的要求

认证/注册范围

许可项目: 餐饮服务; 食品销售; 城市配送运输服务(不含危险货物)(依法须经批准的项目,经相关部门批准后方可开展经营活动,具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准)一般项目: 餐饮管理; 单位后勤管理服务; 餐饮器具集中消毒服务; 外卖递送服务(除依法须经批准的项目外,凭营业执照依法自主开展经营活动)

在证书持有者的环境管理体系持续符合环境管理体系标准要求的运行条件下,认证有效期为三年

自2023年08月16日至2026年08月15日

本证书信息可在中联国际认证服务(中国)有限公司官方网站(<http://www.intl-zlgj.com>)进行查询验证,如若查不到即可为无效证书。



中联国际认证服务(中国)有限公司官方网站(<http://www.intl-zlgj.com>)



ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Certificate No: ZL19071280277693

Grant

Henan Zhihong Catering Service Co., Ltd.

Unified social credit code: 914113290952527609

Address: No. 20 Huozhan Road, East District, Advanced Manufacturing Development Zone, Tonghai County, Nanyang City, Henan Province

In witness where of

The environmental management system of the above organizations has been reviewed and complies with

GB/T24001-2016/ISO14001:2015

Requirements of all clauses of environmental management system standard

Scope of certification / registration

Licensed project: Catering services; Food sales; Urban distribution and transportation services (excluding dangerous goods) (For projects that require approval according to law, business activities can only be carried out with the approval of relevant departments. The specific business projects shall be subject to the approval documents or permits of relevant departments) General projects: catering management; Unit logistics management services; Centralized disinfection services for catering utensils; Delivery service for takeout (except for projects that require approval according to law, business activities shall be carried out independently according to law with the business license)

Under the condition that the management system of the certificate holder continues to meet the requirements of environmental management system standards, the validity period of the certification is three years

From August 16, 2023 to August 15, 2026

The information of this certificate can be found on the official website of Zhonglian International Certification Services (China) Co., Ltd

network : (<http://www.intl-zlgj.com>) Carry out query verification, if not found, it will be invalid certificate.



Zhonglian International Certification Services (China) Co., Ltd network : (<http://www.intl-zlgj.com>)

(十一) 职业健康安全管理体系认证证书



职业健康安全管理体系认证证书

证书号: ZL19071280277692

授 予

河南志鸿餐饮服务有限公司

统一社会信用代码: 914113290952527609

注册地址: 河南省南阳市桐柏县先进制造业开发区东区货站路20号

兹证明

上述组织的职业健康安全管理体系已经评审并符合

GB/T45001-2020 / ISO45001:2018 职业健康安全标准全部条款的要求

认证/注册范围

许可项目: 餐饮服务; 食品销售; 城市配送运输服务(不含危险货物)(依法须经批准的项目,经相关部门批准后方可开展经营活动,具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准)一般项目: 餐饮管理; 单位后勤管理服务; 餐饮器具集中消毒服务; 外卖递送服务(除依法须经批准的项目外,凭营业执照依法自主开展经营活动)

在证书持有者的职业健康安全管理体系持续符合职业健康安全标准要求的运行条件下,认证有效期为三年

自2023年08月16日至2026年08月15日

本证书信息可在中联国际认证服务(中国)有限公司官方网站(<http://www.intl-zlgj.com>)进行查询验证,如若查不到即可为无效证书。



中联国际认证服务(中国)有限公司官方网站(<http://www.intl-zlgj.com>)



OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Certificate No: ZL19071280277692

Grant

Henan Zhihong Catering Service Co., Ltd.

Unified social credit code: 914113290952527609

Address: No. 20 Huozhan Road, East District, Advanced Manufacturing Development Zone, Tonghai County, Nanyang City, Henan Province

In witness where of

The occupational health and safety management system of the above-mentioned organizations has been reviewed and conforms to

GB/T45001-2020/ISO45001:2018

Requirements of all clauses of occupational health and safety standard

Scope of certification / registration

Licensed project: Catering services; Food sales; Urban distribution and transportation services (excluding dangerous goods) (For projects that require approval according to law, business activities can only be carried out with the approval of relevant departments. The specific business projects shall be subject to the approval documents or permits of relevant departments) General projects: catering management; Unit logistics management services; Centralized disinfection services for catering utensils; Delivery service for takeout (except for projects that require approval according to law, business activities shall be carried out independently according to law with the business license)

Under the condition that the occupational health and safety management system of the certificate holder continues to meet the requirements of occupational health and safety standards, the validity period of the certification is three years

From August 16, 2023 to August 15, 2026

The information of this certificate can be found on the official website of Zhonglian International Certification Services

(China) Co., Ltd network: (<http://www.intl-zlgj.com>) Carry out query verification, if not found, it will be invalid certificate.

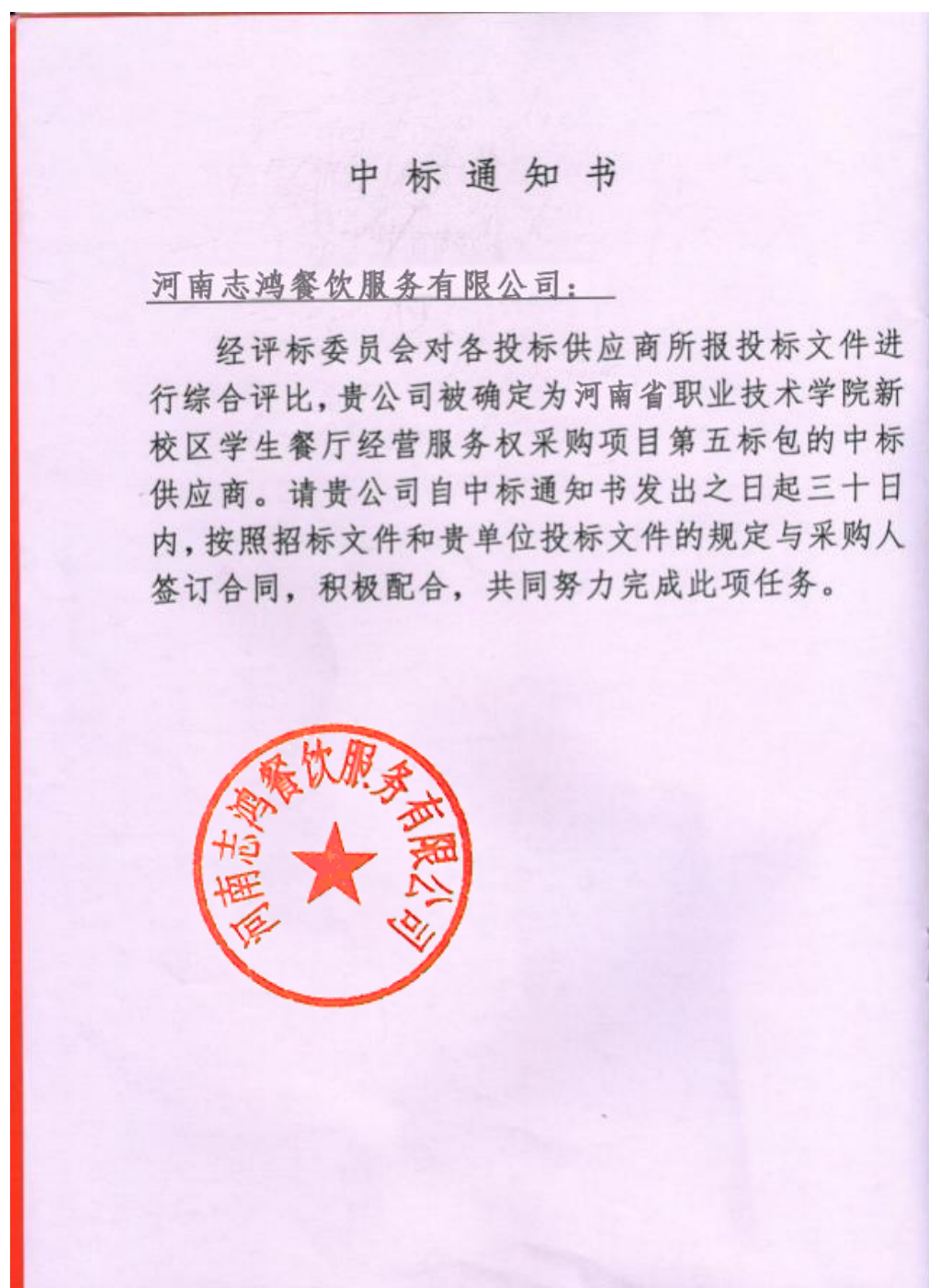


Zhonglian International Certification Services (China) Co., Ltd network: (<http://www.intl-zlgj.com>)

(6) 企业业绩

业绩1：河南省职业技术学院新校区餐厅经营服务权采购项目

中标通知书：



合同：

河南省职业技术学院新校区餐厅经营服务合同协议书

甲方：河南省职业技术学院

乙方：河南志鸿餐饮服务有限公司

根据《中华人民共和国合同法》及相关法律法规的规定，依据甲方饮食工作需求，经双方协商，甲方同意将河南省职业技术学院新校区餐厅经营服务权交由乙方承包经营。承包期自 2021 年 7 月 1 日起到 2024 年 06 月 30 日止。经双方协商，就承包经营期内双方的权利和义务及相关事宜，签订如下协议。

一、甲方的权利和义务

1、对乙方所经营食品的品种、质量、价格、卫生、服务质量及安全实施监督检查，并有权要求乙方限期整改。

2、向乙方提供房屋及水、电配套设施，使乙方能够按照甲方规定的项目开展经营。

3、向乙方提供经营所需的米、面、油、肉、盐、面条、豆腐等原材料，享受基本大伙食堂供应价。

4、每月向乙方兑换 POs 机现金收入(扣除成本分摊费(公共区域一般性维修、管理人员工资、采暖费用等)、甲方供应乙方原材料费用等)。

5、负责乙方从业人员的体检换证工作(费用由乙方承担)。

二、乙方的权利和义务

1、自觉接受甲方的监督指导，及时向甲方提出合理化经营建议。

2、按照甲方所提供的品种、价格、范围向师生员工提供餐饮服务，具体品种为：见附件。

3、每年每月按营业额的 5%向甲方交纳营业成本分摊费(公共区域一般性维修、管理人员工资、采暖费用等),由甲方从营业额中扣除。

4、承担经营所需的水、电、燃气以及设施维修等费用。

5、公摊费用包括餐厅水、电、洗消、保洁、公共设施维修及其它,每个窗口分摊费用为实际总费用乘以每个窗口营业额占营业总额的百分比。

6、负责经营所需人员的招用和培训工作,参与经营的人员必须三证(身份证、健康证)俱全,并交由甲方备案。

7、严格执行《食品卫生法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等规定及餐饮行业的规范标准和甲方制定的各项规章制度。

8、乙方自行负责承包经营区域内人员及财物安全,对外独立承担经济责任和法律责任,承担因经营管理不善造成的一切损失和相应法律责任。

三、其他事宜

1、乙方所有应缴的费用均在当月营业额中扣除,若当月营业额不足扣缴,应在当月月底交清,逾期缴纳的,每逾期一天,则应按所欠费用总额的 3%支付甲方滞纳金。

2、乙方对经营场所的设施改造、装修、设备增添,要征得甲方书面同意并提交甲方备案,否则,不得私自改造;承包期满或协议解除后,甲方有权选择对上述项目要求乙方:(1)依附于房屋的装修、设施归甲方所有;(2)要求乙方恢复原状;(3)向乙方收取恢复工程实际发生的费用。

3、本合同中,双方应恪守信用,自觉履行协议条款,单方不得擅自改变协议条款。若有变更,须经双方同意,签订补充协议条款。

4、合同期内,发生食品卫生等安全责任事故,乙方承担全部责任。



5、单方终止协议，违约方须向对方赔偿违约金 50000 元，若支付的违约金不足弥补守约方损失的，违约方还应承担赔偿责任。但有下列情况之一者，本协议自行解除，双方不承担违约责任：

(1)因自然灾害等原因造成协议不能履行的；

(2)因甲方上级部门对经营场所变更和上级政策规定等原因，造成协议不能履行的。

因上述原因而终止协议的，乙方的成本分摊费(公共区域一般性维修、管理人员工资、采暖费用等)按照实际使用时间计算，不足整月的按天数计算，多退少补。

6、有下列情况之一的，甲方可单方终止协议，并不承担赔偿责任，乙方还应按照当年度成本分摊费(公共区域一般性维修、管理人员工资、采暖费用等)的 20%向甲方支付违约金。若支付的违约金不足弥补甲方损失的，乙方还应负责赔偿直至达到弥补全部损失为止：

(1)乙方违规经营，不服从甲方管理，不履行本协议规定的义务；

(2)乙方在经营活动中出现食物中毒及安全责任事故，给甲方声誉造成不良影响者；

(3)乙方在经营活动中，私自收取现金；

(4)乙方在甲方规定时间内无故停、开伙，影响师生正常就餐和甲方声誉的；

(5)乙方未能按招标文件、投标文件约定以及甲方要求对环境、设施等进行改造；

(6)乙方逾期交纳成本分摊费(公共区域一般性维修、管理人员工资、采暖费用等、水电费等)费用，累计 30 天以上的；

(7)乙方有其他损害甲方利益行为的。



7、承包期满后，乙方应将房屋及附属设施、设备能正常使用的情况下无条件交予甲方，不得留存物品或影响房屋及设施设备的正常使用。对未经同意留存的物品，甲方有权处置。

8、合同续存期间如服务良好，教职工认可，社会效益明显，可连续续签服务合同。

9、本协议一式伍份，甲方肆份，乙方壹份，具有同等法律效力。

10、甲乙双方的招标文件、投标文件、甲方的规章制度均为本协议有效组成部分，与本协议具有同等法律效力。

11、本合同自双方签(章)后生效。

四、合同未尽事宜双方协商解决，协商不成的，提交甲方所在地人民法院诉讼解决。

甲方：河南省职业技术学院

甲方代表签字：

日期：2021年07月01日



乙方：河南志鸿餐饮服务有限公司

乙方代表签字：陈圆圆

日期：2021年7月1日



业绩2：新野县前高庙乡初级中学午餐供应项目

中标通知书

中标通知书

河南志鸿餐饮服务有限公司：

2022年7月22日，新野县前高庙乡初级中学午餐供应项目按照规定程序进行了评标活动。评标委员会成员对各竞标商的投标文件进行了认真审阅和评议，经过评标委员会成员评议，最终确定评审结果如下：

中标候选人：河南志鸿餐饮服务有限公司

此评审结果公示期三天，请贵单位在收到中标通知书后一周内到后勤集团饮食服务公司签订承包经营合同。



合同：

新野县前高庙乡初级中学午餐供应项目合同协议书

甲方：新野县前高庙乡初级中学

乙方：河南志鸿餐饮服务有限公司

为了使该项目施工顺利进行，依据《中华人民共和国合同法》及相关法律、行政法规，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，根据甲方饮食工作需求，经双方协商，签订本合同。

一、项目地点：新野县前高庙乡

二、服务期：2022年7月25日起到2024年7月24日

三、甲方的权利和义务

1、甲方对乙方所经营食品的品种、质量、价格进行核定；对卫生、服务质量、安全管理等实行全面监督考核，对于不符合甲方要求的，乙方须限期整改，否则承担相应的经济责任。

2、甲方有权对乙方提供经营所需的米、面、油、肉(猪肉、牛羊肉、鸡鸭肉等)、水产类、盐、蔬菜、鸡蛋、干货调料、面条、豆腐等原材料定期检查与监督。

3、乙方的餐厅经营环境，经甲方验收合格后方可经营。

四、乙方的权利和义务

1、乙方自觉接受甲方的监督指导，及时向甲方提出合理化经营建议，遵守寒暑假食堂管理规定。

2、乙方各种菜品质量标准、价格表作为本协议的附件，品种、价格需由甲方认定后执行，乙方不得提高饭菜价格。设置有低价饭菜窗口，保证有1元菜、2元菜、免费汤；保证馒头供应，馒头0.25元/个，100g±5g/个，确保每餐不断档。

保质保量，质价相符，具有合理的营养搭配，符合食品卫生要求。做好经营品种成本核算工作，各种菜品要明码标价，满足不同师生的就餐需求。

3、乙方负责经营所需人员的招用和培训工作，应按照《劳动法》、《劳动合同法》和洛阳市政府用工要求等相关法律法规办理相关用工手续，缴纳社会保险，对职工进行安全生产培训，承担用工的一切安全责任，承担劳资纠纷责任；从事餐饮服务人员必须持证(身份证、健康证)上岗，并交由甲方备案。

4、乙方向甲方缴纳经营保证金壹拾伍万元，承包期满或合同解除后，经营保证金除抵扣应由乙方承担的费用以及乙方应承担的违约赔偿责任外，剩余部分无息返还乙方。

5、乙方按照《河南省中小学校标准化学生食堂创建标准》进行装修改造和经营，认真遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国消防法》、《中华人民共和国环境保护法》等规定及餐饮行业的规范标准和甲方制定的各项规章制度，做好食品安全及消防安全，确保师生饮食安全。

6、乙方从业人员中须具备：(1)电工证并配备相应工具(2)消防资格证书并配备相关消防器材(3)农残检测证并设立有检测室及配备相应配套设备。

7、乙方严格依据“投标(改造)报价(改造投入资金 262245 元)”投资改造并自行承担费用，装修设计方案需向甲方消防部门备案后方可实施改造，改造完成后由甲方依据“设计、装修方案”相关内容验收，验收合格方可营业。

8、乙方在签订合同前需提交招标时相关资料(含食品品种及价格清单，装修、设施及设备清单，经消防部门审核的装修平面图，装修工程清单等)。

9、乙方应取得经营餐厅的所有合法证件，并通过年审，接受甲方检查；乙方经营过程中产生的一切税收等费用自行承担。

10、乙方应听取师生员工对学校餐饮服务工作的意见和建议，定期调查，了解师生对食品质量、价格、花样品种等意见，及时召集相关人员参加会议，通报情况，积极整改落实。

11、乙方不得将经营权转包给他人，否则，甲方有权终止协议，所交履约保证金不予退还；

12、乙方在《餐饮经营许可证》允许的范围内经营，不得超出经营范围，否则，后果自负；做好食品卫生安全、消防安全、社会治安、用工等方面的工作，确保安全运营。

13、乙方应主动接受政府有关部门及甲方的管理、检查、监督和处罚，处罚后的一切善后事宜由乙方负责；甲方对乙方提出的整改项目，乙方按要求在规定时间内完成，并将问题整改情况以书面形式报甲方相关部门。

14、乙方的装修设计方案须到消防部门备案，验收通过后方可经营。乙方在没有得到甲方审批的情况下，不得开始经营。

15、乙方应严把食品物资验收关，从源头杜绝食品安全隐患，乙方由专人负责建立所有餐饮物资索证索票档案，禁止无索证索票物资进入。在甲方的检查中，如果发现无索证索票物资进入，每发现一次对乙方处罚(人民币):1000元(大写：壹仟元整)。

16、乙方应严格遵守甲方的各项规章制度，严格执行食品留样制度，服从管理，按时参加甲方组织的会议和各种活动，自觉对就餐者进行“三服务两育人”教育；严格遵守各项食品卫生法规，预防食物中毒；甲方有权对不合格饮食卫生进行罚款和限期整顿。

17、乙方在协议合作期限内无法兑现投标文件、谈判文件、合同谈判及本协议的承诺，甲方有权解除合同并要求乙方承担履约保证金 5% 的处罚。

18、乙方自行负责承包经营区域内人员及财物安全，对外独立承担经济责任和法律责任。

五、其他事宜

1、合同期内，双方应恪守信用，自觉履行协议条款，单方不得擅自改变协议条款。若有变更，须经双方协商，签订补充协议条款。

2、合同期内，若发生消防安全、食品卫生等安全责任事故，乙方承担全部责任。

3、单方终止协议，违约方须向对方赔偿违约金壹拾伍万元，若支付的违约金不足弥补守约方损失的，违约方还应承担赔偿责任。但有下列情况之一者，本协议自行解除，双方不承担违约责任：

(1)因自然灾害等原因造成协议不能履行的；

(2)因甲方上级部门对经营场所变更和上级政策规定等原因，造成协议不能履行的。

因上述原因而终止协议的，乙方的成本分摊费(平抑基本大伙食堂饭菜价格、基础设施设备的更新、管理人员工资等)按照实际使用时间计算，不足整月的按天数计算，多退少补。

4、有下列情况之一的，甲方可单方终止协议，并不承担赔偿责任，同时乙方保证金壹拾伍万元不予退还，乙方还应按照当年度成本分摊费(平抑基本大伙食堂饭菜价格、基础设施设备的更新、管理人员工资等)的 20%向甲方支付违约金。若支付的违约金不足弥补甲方损失的，乙方还应负责赔偿直至达到弥补全部损失为止。

(1)乙方违规经营，不服从甲方管理，不履行本协议规定的义务；



(2)乙方在经营活动中出现食物中毒、学生罢餐及安全责任事故，给甲方声誉造成不良影响者；

(3)乙方在经营活动中，采取卡机以外的收款行为；

(4)乙方在甲方规定时间内无故停、开伙，影响师生正常就餐和甲方声誉的；

(5)乙方未能按招标文件、投标文件约定以及甲方要求对环境、设施等进行改造；

(6)乙方私自进行办卡打折等促销活动的；

(7)乙方有其他损害甲方及师生利益行为的。

5、在执行合同过程中发生的与本合同有关的争议，双方应通过友好协商解决。经协商在 60 天内不能达成协议时，任何一方均可按照《中华人民共和国合同法》有关条款向合同签订地的人民法院提起诉讼。

6、合同的修改和补充：欲对合同条款作出任何修改和补充，均须由甲、乙双方代表或授权代表签署书面协议。

7、本合同一式拾份，甲方捌份，乙方贰份，具有同等法律效力。本合同自双方签(章)后生效。其它未尽事宜，以采购文件、投标文件为准，双方协商解决。

甲方(盖章)：新野县前高庙乡初级中学

授权代表(签字)：

乙方：河南志鸿餐饮服务有限公司

法定代表人(签字)：

电话：13837976667

开户银行：中国银行股份有限公司桐柏支行

银行账号：246887549257

签订日期：2022 年 7 月 25 日

签订日期：2022 年 7 月 25 日

2、中小企业声明函

中小企业声明函（工程、服务）

本公司(联合体)郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库(2020)46号)的规定，本公司(联合体)参加桐柏县教育体育局 (单位名称)的桐柏县教育体育局桐柏县城区中小学午餐供应服务项目 (项目名称)采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. 桐柏县教育体育局桐柏县城区中小学午餐供应服务项目（标的名称），属于租赁和商务服务业（采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为河南志鸿餐饮服务有限公司（企业名称），从业人员108人，营业收入为863.51万元，资产总额为706.33万元’，属于小型企业（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. 桐柏县教育体育局桐柏县城区中小学午餐供应服务项目（标的名称），属于租赁和商务服务业（采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为河南志鸿餐饮服务有限公司（企业名称），从业人员108人，营业收入为863.51万元，资产总额为706.33万元’，属于小型企业（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（电子签章）：河南志鸿餐饮服务有限公司

日期：2023年08月31日

从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

国家统计局《统计上大中小微型企业划分标准》

行业名称	指标名称	计量单位	大型	中型	小型	微型
农、林、牧、渔业	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$50 \leq Y < 500$	$Y < 50$
工业*	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 40000$	$2000 \leq Y < 40000$	$300 \leq Y < 2000$	$Y < 300$
建筑业	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 80000$	$6000 \leq Y < 80000$	$300 \leq Y < 6000$	$Y < 300$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 80000$	$5000 \leq Z < 80000$	$300 \leq Z < 5000$	$Z < 300$
批发业	从业人员(X)	人	$X \geq 200$	$20 \leq X < 200$	$5 \leq X < 20$	$X < 5$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 40000$	$5000 \leq Y < 40000$	$1000 \leq Y < 5000$	$Y < 1000$
零售业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$50 \leq X < 300$	$10 \leq X < 50$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$100 \leq Y < 500$	$Y < 100$
交通运输业*	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$3000 \leq Y < 30000$	$200 \leq Y < 3000$	$Y < 200$
仓储业*	从业人员(X)	人	$X \geq 200$	$100 \leq X < 200$	$20 \leq X < 100$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$1000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
邮政业	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$2000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
住宿业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
餐饮业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
信息传输业*	从业人员(X)	人	$X \geq 2000$	$100 \leq X < 2000$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 100000$	$1000 \leq Y < 100000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
软件和信息技术服务业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$1000 \leq Y < 10000$	$50 \leq Y < 1000$	$Y < 50$
房地产开发经营	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 200000$	$1000 \leq Y < 200000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 10000$	$5000 \leq Z < 10000$	$2000 \leq Z < 5000$	$Z < 2000$
物业管理	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$100 \leq X < 300$	$X < 100$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 5000$	$1000 \leq Y < 5000$	$500 \leq Y < 1000$	$Y < 500$
租赁和商务服务业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 120000$	$8000 \leq Z < 120000$	$100 \leq Z < 8000$	$Z < 100$
其他未列明行业*	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$

3 、残疾人福利企业声明函（如有）

本单位郑重声明，根据《财政部民政部中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购 政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合该文件之规定条件的残疾人福利性单位，参加本次政府采购活动提供本单位提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将承担相应的法律责任。

河南志鸿餐饮服务有限公司不属于残疾人福利企业

企业名称（单位电子签章）：河南志鸿餐饮服务有限公司

日期：2023年08月31日

（提醒：如果供应商不是残疾人福利性单位，则不需要提供《残疾人福利性单位声明函》。

否则，因此导致虚假投标的后果由供应商 自行承担。）

《财政部民政部中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库

〔2017〕141号）的规定：

1. 享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

（1）安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%（含 25%），并且安置的残疾人人数不少于 10 人（含 10 人）；

（2）依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年） 的劳动合同或服务协议；

（3） 为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤 保险和生育保险等社会保险费；

（4）通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县适用的经 省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；

（5） 提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

2. 中标人为残疾人福利性单位的，采购人或者其委托的招标代理机构应当随中标、成交结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督，一旦发现弄虚作假提供虚假信息的，承担相应的法律责任。



4 、监狱企业证明文件（如有）

监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

附：扫描件

河南志鸿餐饮服务有限责任公司不属于监狱企业



5 、南阳市政府采购供应商信用承诺函

致（采购人）：桐柏县教育体育局

单位名称：河南志鸿餐饮服务有限公司

统一社会信用代码：914113290952527609

法定代表人：陈圆圆

联系地址和 电话：13283797666

我单位自愿参加本次政府采购活动，严格遵守《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规，坚守公开、公平、公正和诚实信用的原则，依法诚信经营，无条件遵守本次政府采购活动的各项规定。并且郑重承诺，本单位符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：

- （一）具有独立承担 民事责任的能力；
- （二）具有 良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （三）具有履行合 同所必需的设备和专业技术能力；
- （四）有依法缴纳税收和社会保障资金的 良好记录；
- （五）参加政府采购活动前三年 内，在经营活动中没有重大违法记录；
- （六）法律、行政法规规定的其他条件。

我单位保证上述承诺事项的真实性，如有弄虚作假或其他违法违规行，愿愿承担一切法律责任，并承担因此所造成的一切损失。

供应商（电子签章）：河南志鸿餐饮服务有限公司

法定代表人或授权代表（电子签章）：陈圆圆

日期：2023年08月31日

6、桐柏县政府采购供应商信用记录表

供应商均应注册(桐柏县政府采购信用管理系统网址
<http://tongbai.nanyangzcx.com/>)，并提供“桐柏县政府采购供应商
信用记录表”

2023/8/24 10:50

桐柏县政府采购信用管理系统

桐柏县政府采购供应商信用记录表 暨信用承诺书

2023年08月24日

单位名称	河南志鸿餐饮服务 有限公司	统一社会信用代 码	914113290952527609
联系人	陈圆圆	联系电话	13283797666
联系地址	河南省南阳市桐柏县先进制造业开发区东区货站路20号		
信用得分	60	星级	
信用承诺	河南志鸿餐饮服务有限公司自愿参加贵中心(公司)组织的本次采购活动,严格遵守《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规,坚守公开、公平、公正和诚实信用的原则,依法诚信经营,无条件遵守本次政府采购活动的各项规定。我们郑重承诺,本公司符合《政府采购法》第二十二条规定的条件,包括,具有独立承担民事责任的能力;具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度;有履行合同所必须的设备和专业技术能力;有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录;参加政府采购活动前三年内,在经营活动中没有重大违法记录;符合法律、行政法规和采购文件规定的其它条件。如有弄虚作假或其他违法违规行为,愿承担一切法律责任,接受各级政府采购监管部门和有权机关的审查和处罚。 供应商名称(盖章) 法定代表人(签字):陈圆圆 2023年08月24日		



七、信用承诺书

为营造公开、公平、公正、诚实守信的公共资源交易环境，树立诚信守法的供应商形象。本人代表本单位作出以下承诺：

(一)本单位对所提交的企(事)业单位基本信息、企(事)业负责人、项目负责人、技术负责人、从业资质和资格、业绩、财务状况、信誉等所有资料、均合法、真实、准确、有效。无任何伪造、修改、虚假成份，并对所提供资料的真实性负责。

(二)严格依照国家和河南省关于招标投标的法律、法规、规章、规范性文件，参加公共资源招标投标活动，不挂靠、借用、出租、出借、转让资质，积极履行社会责任，促进廉政建设。

(三)自我约束、自我管理，守合同、重信用，不参与围标串标、弄虚作假、骗取中标、干扰评标、胁迫他人投标(放弃中标)、恶意投诉、违约毁约等行为，自觉维护公共资源招标投标的良好秩序。

(四)本单位及项目经办人员信用状况良好，未被列为失信惩戒对象或“老赖”，符合参与公共资源交易活动的相关要求。

(五)本单位不存在被人力资源和社会保障部门列入拖欠农民工工资“黑名单”或因拖欠农民工工资被县级以上有关行政主管部门限制投标资格之情形，若中标，本单位将自觉落实农民工工资保障的有关措施，及时交纳农民工工资保证金。切实维护农民工权益。

(六)若中标，本单位将在规定的时间内与采购人签订合同并自觉履行合同义务。不转包或违法分包中标项目。

(七)自觉接受政府、行业组织、社会公众、新闻舆论的监督。

(八)本单位自愿接受招标投标综合监督管理机构和有关行政监督部门依法开展的监督检查，积极配合行政监督部门的投诉处理；本单位及项目经办人员如发生违法违规或不良行为，自愿接受招标投标综合监督管理机构和有关行政监督

部门依法给予的行政处罚（处理）。依法承担购偿责任和刑事责任。并同意按照相关规定记入本单位及项目经办人员诚信档案或不良行为(信用)记录。

(九)本人已认真阅读了上述承诺，并向本单位员工作了宣传教育。

法定代表人或委托代理人（签字或电子签名）：陈圆圆

企业名称(盖章或电子签章)：河南志鸿餐饮服务有限公司

项目负责人(签字或电子签名)：

2023年08月31日



八、采购文件 内容确认书

桐柏县教育体育局（采购人名称）：

河南豫尧工程管理有限公司（代理机构名称）：

我单位 河南志鸿餐饮服务有限公司（单位名称）在投标文件递交截止之日十日前我方已经详细阅读本项目整个采购文件及有关组成文件的内容，已充分行使对本项目采购文件及有关组成文件提出需要澄清、疑问、异议的权利。

我方递交投标文件后即表明我单位（单位名称）河南志鸿餐饮服务有限公司、法定代表人（姓名及身份证号）：陈圆圆411328198412072155、项目负责人（姓名及身份证号）：吴斌 41132119800720341X对本项目采购文件及有关组成文件的内容已充分理解并全部同意没有任何异议且我方保证在递交投标文件后，我方承认、理解和遵照执行本次采购文件及有关组成文件的每一款要求，并放弃提出一切存有含糊不清或误解的权利。投标文件递交截止之日十日前未详细阅读本项目整个采购文件及有关组成文件的内容，未行使对本项目采购文件及有关组成文件提出需要澄清、疑问、异议的权利所造成的后果由我单位自行负责。

法定代表人或委托代理人（签字或电子签名）：陈圆圆

企业名称（盖章或电子签章）：河南志鸿餐饮服务有限公司

项目负责人（签字或电子签名）：吴斌

2023年08月31日