附表：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 二食堂保洁内容（2-3层灶间以外全部卫生区域） | | | | | |
| 序号 | 项目 | 位置或面积 | 清洁内容 | 清洁频率 | 达到标准 |
| 1 | 地面擦拭 | 除灶间以外地面共约7500平米 | 清扫擦拭地面 | 每日三餐营业前后 | 保证地面整洁、干净，无纸张等杂物，无污渍。 |
| 2 | 餐桌椅擦拭 | 大厅所有桌椅 | 餐桌清理，桌面、桌椅腿擦拭 | 每日三餐营业前后 | 保证就餐桌椅整洁、干净，无杂物，桌椅正反面无污渍。学生就餐后随时清理桌椅，保证就餐环境整洁。 |
| 3 | 餐具拾捡、回收车清理 |  | 各档口使用的所有餐具及时清理至回收车内，回收车有专人整理，车满后及时送至洗碗间。 | 每日三餐营业前后 | 保证餐位正常使用。每日回收车全面洗刷，保证无污渍无异味。 |
| 4 | 门窗擦拭 | 除灶间以外所有门窗 | 擦拭门窗玻璃、窗台 | 通往后厅的门禁每半月擦拭一次，门窗每月擦拭一次。 | 保证门板无灰尘、污渍，窗户明亮洁净。 |
| 5 | 电梯擦拭 | 扶梯、货梯 | 保证货梯轿厢内整洁干净，电梯白钢部分用专业洗剂擦拭、保养。 | 每日三次 | 保证扶梯及附属履带、白钢干净整洁。 |
| 6 | 墙面、墙裙、墙壁开关、消火栓门、配电箱、安全指示牌擦拭 |  | 公共部位的墙面、大厅立柱、售饭台下的白钢、铝塑板以及公共部位的铝塑板等经常擦拭。 | 每周一至两次 | 保持整洁干净无灰尘。 |
| 7 | 管线 | 管线 | 清理擦拭 | 每学期擦拭两次 | 保证干净无灰尘。 |
| 8 | 灯具、电扇 |  | 清理擦拭 | 每学期擦拭一次 | 保证干净无灰尘。 |
| 9 | 垃圾、泔水倾倒 |  | 垃圾桶满及时倒至垃圾房内，剩余饭菜桶满后及时倒至剩余饭菜回收区的泔水桶内。 | 随时倾倒 | 保证现场无油渍。 |
| 10 | 卫生间清洁 |  | （二三层各一个）经常性保洁，垃圾每日倾倒。 | 随时清洁 | 保证地面整洁、干净，便池无污渍，无异味。 |
| 11 | 更衣室清洁 | 二三楼 | 室内所有卫生、更衣柜擦拭、鞋架擦拭 | 随时清洁 | 保证室内整洁、干净，无灰尘杂物。 |
| 12 | 前后步行楼梯清洁 |  | 楼梯扶手擦拭、台阶清洁 | 随时清洁 | 保证扶手、台阶无灰尘污渍 |
| 13 | 加工间清洁 | 二三楼 | 所有机器清洁及室内卫生清洁 | 随时清洁 | 保证机器干净无污渍，保证室内整洁、无灰尘杂物。 |
| 14 | 洗碗消毒间 | 二楼消毒间（三楼餐具保洁） | 严格按照一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁的流程进行操作，餐具清洗消毒后无水渍、无污物，按规定进行餐饮用具清洗消毒，要用符合国家要求的洗涤剂。餐具清洗消毒材料使用前向甲方提供合格证书，甲方认可后方可使用。 | 每日三次 | 严格按照食品药品监督局要求进行餐具清洗消毒，每次抽检合格率达100%。 |
| 15 | 其他保洁 |  | 空档口、灭火器、围挡、广告栏、办公室玻璃等 | 一个月一次 | 干净整洁 |
| 注：上述项目每学期放假食堂停业后彻底保洁一次，如假期中营业，必须配备足够的保洁人员。保洁人员上岗必须持有健康证，统一着装，衣帽整齐。  按正规化、规范化管理和人员配备，拥有一套先进的保洁设备及保洁操作流程，使服务达标。 | | | | | |