

长沙县妇幼保健计划生育服务中心（长沙县妇幼保健院）食堂经营权
租赁（租期三年）项目要求

一、项目概况

- 1、项目名称:长沙县妇幼保健院食堂三年经营权。
- 2、医院名称:长沙县妇幼保健计划生育服务中心(长沙县妇幼保健院)。
- 3、服务期限:三年。
- 4、医院每季度组织职工代表对成交承租方租赁期间的服务进行满意度评价,基本满意和满意比例达 70%及以上,承租方可按照租赁合同继续履约;满意度评价低于 70%的,医院有权终止合同,并不承担违约责任。
- 5、未经医院同意,严禁食堂承租方在医院区域内进行其它经营活动和将食堂作其它用途。
- 6、承租方需严格按照标准化的操作程序、完善的培训体系和质量控制体系完成本项目,保证为医院提供安全、高效、有序和有计划的膳食供应;负责医院食堂的环境保洁及规范消毒,并符合卫生标准;负责食堂区域内的安全管理并承担相应责任,包括但不限于:防火、水、电、燃气和设备的安全使用、食品安全等;负责食堂区域内的文明创建、无烟环境、灭四害、爱国卫生等创评工作。
- 7、根据医院实际需求,本次公开挂牌确定 1 家竞买人作为成交承租方。

二、服务内容

(一)经营范围要求

- 1、长沙县妇幼保健院食堂设有职工餐厅和病员餐厅。职工餐厅设置在二楼，为医院职工提供全年每日三餐及其它需要的餐饮服务。病员餐厅设置在一楼，为病员及家属提供全年每日三餐、定制营养餐和其它餐饮服务。
- 2、食堂经营范围主要包括提供早、中、晚餐(含小商店/小超市)，餐饮类别包括但不限于早点、快餐、盒饭、自助餐、点菜、接待餐、会议餐及其配套的饮料、糕点等。
- 3、负责提供院区范围内的订餐、送餐服务，送餐设施、设备须达到相关标准要求。
- 4、负责提供个人健康体检及单位体检的营养早餐。

(二)膳食要求

- 1、食堂可供应早、中、晚餐约 1000 人/餐的膳食。早餐至少提供 15 个餐品，中餐至少提供 20 个餐品(包含点菜)，晚餐至少提供 15 个餐品(包含点菜)。
- 2、早、中、晚餐的供餐服务采取自选模式。其中：
 - (1)早餐提供包点、糕点、粉面、风味小吃等，普通标准粉、面每份不超过 6 元；
 - (2)中晚餐提供套餐、盖码饭、自助餐等，职工套餐(2 荤 2 素 1 汤)和职工自助餐不超过 12 元，病员套餐(2 荤 2 素 1 汤)不超过 16 元，病员套餐(1 荤 1 素 1 汤)不超过 10 元，套餐每餐至少提供 7 荤 3 素 1 汤供职工与病员选择搭配。食堂供应的餐品目录、价格应每周上报医院主

管职能部门备案。

(3)同时，食堂需提供营养餐、会议餐、包厢点菜服务。

(4)个人健康体检及单位体检的营养早餐不超过10元/份，单位体检需同时提供鸡蛋、玉米、包子/饺子、稀饭、炒粉/炒面、烧麦/红薯、牛奶/豆浆(热)/酸奶、时令水果、特殊节日增加传统点心。个人健康体检需同时提供：套餐1：包子/饺子、鸡蛋、玉米、酸奶、稀饭、烧麦/红薯、水果；套餐2：辣椒炒肉粉/面、煎蛋、时令水果1份。成交承租方不得随意变更品种的种类、数量。

注:成交承租方对食堂膳食的定价不得高于《长沙县妇幼保健院食堂膳食价格表》(价格表详见附件一)。

3、成交承租方对《长沙县妇幼保健院食堂膳食价格表》之外其他餐品的定价，需参考同级医院食堂和周边普通餐馆标准定价，并报医院同意备案后执行。餐品定价明显高于同级医院食堂和周边普通餐馆的，医院有权要求成交承租方调整餐品价格标准。

4、每日餐饮供应时间为早餐 6:30-9:30、中餐 11:00-14:00、晚餐 16:30-19:00。如遇特殊情况，医院有权要求成交承租方适当调整供餐时间。

5、消毒后的碗筷等就餐用具摆放应符合相关卫生管理的要求,根据GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》要求，至少每季度对消毒后的餐(饮)具进行检测且结果符合标准。快餐盒、打包袋、吸管等一次性餐具需采用符合环保要求的可降解材质。

(三)人员要求

- 1、医院只认定承租方在竞买过程中指定的项目经理。医院将对承租方指定的项目经理进行三个月试用期的考核，若考核后不能达到医院的要求，医院有权要求更换项目经理，直至考核达到医院要求。在食堂经营过程中，成交承租方不得随意更换项目经理。
- 2、成交承租方聘用的主厨师需持有高级或以上厨师证，并随时接受医院管理部门的检查。每周派驻健康营养师一名驻点一天进行营养膳食搭配指导。
- 3、食堂所有工作人员须符合餐饮从业人员健康要求，并按照规定安排工作人员进行体检，严禁食堂工作人员无健康证上岗，食堂工作人员养成良好的卫生习惯，上岗时正确穿戴卫生防护用品，不得有长头发、长指甲、衣冠不整洁等现象。
- 4、成交承租方所雇用的员工每年须体检一次，并将结果交甲方管理处负责人查验。凡成交承租方新雇用人员时应立即通知医院，新进人员应缴纳上述合格之健康证明和本人身份证复印件，在医院管理处留存。
- 5、上班时间，食堂工作人员必须穿工作服、戴工作帽、佩戴口罩，严禁在食堂内吸烟、穿拖鞋等不文明举止，各类车辆按医院指定位置停放。食堂工作人员上班期间所需服装、鞋帽、口罩、围裙、各种手套等卫生类用品由中标方自行提供。
- 6、成交承租方必须对员工加强防火防盗和劳动保护安全教育，落实安全防范措施，如因成交承租方的原因导致发生火灾，工伤等事故，由成交承租方全部负责并承担一切经济和法律连带责任。

7、成交承租方应教育所聘工作人员，不得与用餐者和医院管理人员发生争吵，如有发生应对其批评教育、处罚直至开除，造成事故应负经济 and 法律责任。食堂工作人员不得偷盗医院财产，经医院管理人员抽查发现，可按照偷盗金额的 10 倍进行处罚。食堂所有工作人员应具备健康证、身份证。

8、各类疫情防控期间，成交承租方需按照医院要求完成相关检测，根据疫情防控要求做好清洁、消毒、隔离、防护等工作。医院职能部门发现违规或落实不到位的情况，对成交承租方按 1000 元-2000 元/人罚款处理。

9、每日安排驻守食堂夜间值班人员一名，进行安全生产巡查。

10、成交承租方安排专人与医院健康体检科对接个人健康体检及单位体检人员早餐事宜，必须按照医院健康体检科的需求将早餐按时送到科室，如未经沟通造成误餐或停餐，医院有权要求进行赔偿或终止协议。

(四)清洁安全

1、不得违反国家法律、法规、条例以及长沙县妇幼保健院的规章制度及相关规定。自觉接受医院相关人员的监督和考核。

2、应做好食堂的清洁工作(食堂四周门前三包)。餐厅每日每餐专人保洁。操作间、配餐室每餐进行“一小清”，每天进行“一大清”，保证地面、门窗、吸风罩、操作台、料车等光洁无油污;储物间保持整洁，所有货物上架摆放，做好各类餐具的消毒，杜绝传染;做好防蝇、防鼠、防蟑螂工作，保证下水道通畅干净无异味;保证食堂及其包干区

域卫生。医院相关部门将定期或不定期进行检查。如发生安全卫生事故或相关部门检查不合格，成交承租方承担一切经济 and 法律责任。

3、每日应对就餐后的餐盘、碗筷等进行清洁残留食物、清洗油污、漂洗、消毒四道工序，保证餐具的清洁和卫生。严格按照规范要求做好垃圾分类，规范处置厨余垃圾。

4、成交承租方须办理意外财产险和食品安全责任险，保障甲方员工和就餐服务对象的安全。如就餐者因食物不洁等原因所引起之腹泻、中毒或因地面湿滑、火灾、爆炸等原因引起的伤害及所需医药费、赔偿等，全部由成交承租方负责。

5、食堂租赁期间，成交承租方须按要求做好留样工作，设立专门的留样柜，每餐及时、足量留样，并贴上日期标示，至少保留 48 小时。

6、成交承租方负责保持食堂卫生清洁，物品摆放整洁、有序，餐具每次使用完清洁后必须消毒，防止蚊蝇、虫害滋生，达到卫生管理部门要求的标准。

7、食堂租赁期间，成交承租方至少每月对食堂厨房的油烟管道及烟肉进行清洗，留存清洗记录，经常检查燃气、电路、消防设施，确保安全无火灾隐患。保证食堂燃气报警器探头每年一次检测合格，有故障及时维修排除。

8、成交承租方负责对食堂下水管道及污水井定期进行疏通，确保畅通。

9、成交承租方安排在医院健康体检科员工在工作期间要求衣着干净整洁，一律穿工作服，言行举止得体，热情服务，不得给医院带来任

何负面影响，在确保体检人员全部吃完早餐后按照医院 6S 管理要求做好餐厅的环境卫生，确保工作区域干净、整洁、物品摆放有序，不能因任何理由将打扫卫生工作延迟至下午。如因早餐质量不达标或者服务态度导致的投诉由成交承租方负全责。

(五)房屋设备

- 1、属于医院的食堂房屋和厨房设备由医院与成交承租方共同签字确认，成交承租方必须善尽保管与维护之责。设备出现故障，报医院同意后，由成交承租方自行维修或更新采购，费用由成交承租方承担。如人为操作损坏，任何责任都由成交承租方负责。在租赁期结束前两周时间内，成交承租方须无条件配合医院清点属于采购人的资产，并在协议到期当天办理移交手续。医院的资产在成交承租方租赁期间出现严重损坏丧失使用价值或遗失的，成交承租方须按照资产原值予以赔偿，否则，医院有权从成交承租方缴纳的保证金中予以扣除。租赁期内医院不向成交承租方提供住宿。
- 2、成交承租方应做防火、防滑、防盗措施和其他服务。若因成交承租方的措施不到位、提醒不及时所造成损失，全部由成交承租方负责。
- 3、成交承租方如需对食堂内设施、设备进行变更或移动时，需先向医院提出书面的申请计划，经医院同意后方可施工。否则，不得变更和移动食堂内所有的设施、设备。
- 4、成交承租方增添的设备、用具或装潢，应于终止协议后五日内在医院监督下自行搬离。未在规定时间内搬离，医院不负保管之责并可全权处理。而因此所发生的一切费用则由成交承租方支付。成交承租

方增添的设备、用具或装潢，医院不作任何补偿。

5、成交承租方应根据食品安全管理规范，在备餐间配备空调设备，并保持操作区环境温度 25℃ 以下；在原材料存放库房配备除湿设备。

6、成交承租方应确保在进场前冷冻（藏）设施有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，冷冻内部温度在零下 18 摄氏度以下，冷藏内部温度在 0-8 摄氏度。如需改成冷冻（藏）库，需先向医院提出书面的申请计划，经医院同意后方可施工，该项费用由成交承租方支付，合同期满后无偿交给医院。

7、成交承租方应确保在进场前各库房（含调料库房、蔬菜库房、一次性用品库房）安装有通风、防潮装置。配备有符合使用需求数量的刀具、砧板消毒柜。

8、成交承租方在经营期满后，应严格按照合同时间将场所和设备移交给医院，如未按期退还，扣除全部履约保证金并赔偿由此给医院造成的损失。

9、成交承租方需在进场前对食堂 1 楼所有地面瓷砖(含就餐区、工作区)、2 楼工作区地面瓷砖进行铲除后更换；对食堂 2 楼就餐区所有地面瓷砖进行铲除后更换或选择防滑、易清洁、耐磨、环保的材料进行防滑处理。要求地砖铲除后更换或防滑处理工作时间在 3 天内完成，此期间不得影响正常供餐，合同期满后无偿交给医院。

10、成交承租方需在进场前对食堂 1-2 楼破损墙砖、墙面、屋顶、水电、燃气、管道等进行检查维护，该项费用由成交承租方支付，合同期满后无偿交给医院。

11、成交承租方必须在医院健康体检科配备专业的小型消毒柜 1 个，自助餐双格保温炉 3 个，自助餐保温汤桶/粥桶 1 个，自助餐牛奶/豆浆电热鼎 1 个，白色陶瓷分隔快餐盘 50 个，陶瓷碗 50 个，并及时养护，确保使用安全；成交承租方对医院现有的设施设备、工作场地等合理使用，做好安全用电，若出现损坏或丢失须按价赔偿。

三、服务要求

- 1、合同履行期限内，成交承租方不得将本项目转包或分包给其他经营者。一经查实，医院有权解除合同，扣除履约保证金，上缴县财政。
- 2、成交承租方于协议签订前需向医院指定银行账户转账缴纳人民币 40 万元整，作为履约保证金。在食堂就餐人员因食物不洁等原因所引起之腹泻、中毒，或乙方责任致使甲方职工和病人及家属受到伤害时，甲方可先行从该保证金支付相关费用(先行支付的保证金，乙方需在支付日后一个星期内予以补充)。成交承租方在食堂经营管理中如出现安全生产、环境保护、垃圾分类、文明创建、爱国卫生、食品安全示范县创建或服务态度投诉等轻微责任事故，给院方带来一定的负面影响，经医院核实，属于成交承租方责任的，医院可要求成交承租方立即进行整改,并按 1000 元-2000 元/次的标准予以处罚;发生严重责任事故，给医院带来极大的负面影响，由成交承租方承担一切经济和法律責任，给医院造成的损失，由成交承租方负责全额赔偿。成交承租方拒绝缴纳处罚款项或履行赔偿义务的，医院有权从保证金中扣除,并有权单方解除合同。该保证金由医院财务科负责保管。协议期满，成交承租方如无债务或履行协议之事宜时，医院于成交承租方退

去租赁之日起十日内无息返还剩余部分。

合同履行期内，如因不可抗力或意外事件致使本合同不能继续履行的，或因医院建设发展的需要，需将该栋建筑物予以收回或拆除的，则合同自动解除，履约保证金全额退还，不予另外补偿。

3、成交承租方不得以医院名义，对外赊欠货物(货款)或进行贷款行为，凡成交承租方财务上一切行为，与医院无关。成交承租方应依法依规缴纳各项税款，如有逃税、漏税之事宜，应自行负责。成交承租方不得以医院名义进行宣传推广。否则，医院可要求成交承租方立即进行整改，并按 1000 元-2000 元/次的标准予以处罚。

4、成交承租方在经营过程中必须遵守国家有关法令、法规，严格执行《中华人民共和国食品卫生法》和政府各部门以及医院的规章制度和有关决定。成交承租方应接受医院的管理、监督、考核。成交承租方应与医院签定安全责任状。在经营过程中应文明经营，不得违章操作，做好防火防电，注意生产安全。如发生事故，由成交承租方承担一切经济和法律职责，给医院造成的损失，由成交承租方负责全额赔偿。

5、成交承租方在租赁期间应严格执行《中华人民共和国食品安全法》的有关要求。在租赁过程中因质量、卫生等不符合有关规定而被处罚，责任自负，并接受医院处罚。如因成交承租方食品质量、环境卫生等原因造成用餐人员身体健康损害的，应承担其全部损害赔偿职责和法律职责，并承担卫生防疫部门的处罚。成交承租方必须严格执行国家及当地政府环境保护及其他相关法规，如违反有关法规责任自负，并

接受医院处罚。

6、食堂租赁期间，非经医院同意，成交承租方不得以任何理由擅自停业。如擅自停业，医院将视情节轻重，予以扣除保证金 10000 元/天或全部没收保证金并解约，成交承租方不得有任何异议。

7、成交承租方不得以任何名义及方式，擅自变更食堂的经营范围和业务，如有违反，医院可立即终止合同。

8、食堂租赁期间，成交承租方须依照本协议之规定为员工和就诊服务对象提供饮食，不得以任何名义及方式降低伙食质量或提高饮食价格。如有违反，医院可立即终止合同。

9、食堂租赁期间，成交承租方采购的原材料(米、面、油及肉类等)、调味料等需通过正规途径并索取品质检验报告，建立台账，每年定期将食堂大宗原材料送资质合格的第三方检测机构进行检测。如不符合要求，医院可要求成交供应商立即进行整改，并按 1000 元-2000 元/次的标准予以处罚。

10、食堂租赁期间，医院有权对成交承租方原材质量、营养搭配、服务质量及卫生状况进行监督，如不符合要求，医院可要求成交承租方立即进行整改，并按 1000 元-2000 元/次的标准予以处罚。

11、食堂租赁期间，成交承租方必须配合医院随时准备迎接上级和政府相关部门的各项检查及评比。如上级检查因食堂工作不符合规范要求，予以通报或处罚的，医院可要求成交承租方立即进行整改，并按 1000 元-2000 元/次的标准予以处罚。

12、食堂租赁期间，食堂经营使用水、电、天然气所产生的费用均由

成交承租方承担，每月与医院结算一次。

13、“长沙县妇幼保健院餐卡”微信服务号由医院负责搭建、操作和管理。医院定期通过“长沙县妇幼保健院餐卡”微信服务号给员工个人账户预充值用餐补贴。

14、食堂租赁期间，严格遵守《长沙县妇幼保健院食堂食品安全检查标准》（附件2），伙食质量、原材料、调味品质量、服务质量、环境卫生、安全生产等工作如不符合规范要求，医院可提出整改，如经过两次以上整改仍不符合医院要求时，医院可以不经一个月的提前通知随时终止合同，成交承租方不得有任何异议。

15、竞买人成交后须办理《餐饮卫生许可证》，医院协助办理审批卫生许可证及年检，产生的费用均由成交承租方负责。

16、为方便职工和就诊服务对象，成交承租方可在食堂内部指定位置开设1个小商店或小超市，经营证照齐全，销售商品类别需符合爱婴医院、无烟医院及医院规章制度要求，所有商品需明码标价，且价格不能高于周边超市价格水平，报医院同意备案后执行。商品价格接受医院总务科及纪检监察室的监督，发现商品价格明显高于周边超市价格水平的，医院可要求成交承租方立即进行整改，并按1000元-2000元/次的标准予以处罚。所有销售的商品需满足索证索票和可溯源的要求，禁止销售假冒伪劣、过期失效、腐败变质的商品。

17、成交承租方送到医院健康体检科的早餐必须新鲜、干净、营养，符合食品安全质量标准，如所送早餐使用了过期原料，有损医院体检人员健康或造成食物中毒事件，成交承租方承担由此发生的一切经济

责任和法律责任，并赔偿全部损失。

18、医院健康体检科 20 人以上的体检采取集中送餐形式，由医院健康体检科根据情况选取具体品种及数量送至体检科餐厅，如果为零散对象由体检科电话通知送餐，成交承租方不得因为用餐人数少而拒绝送餐。

19、如承租成交方自行采购充值点餐系统，需满足医院的服务需求。

四、项目其他要求

1、项目实施地点:甲方指定的地点(长沙县妇幼保健院食堂内)。

2、结算方式:医院每月与成交承租方核对预充值用餐补贴账户在食堂的实际消费金额，并与满意度考核结果挂钩，经双方核对无误，成交承租方向医院开具正规发票，医院在收到发票二十个工作日内向成交承租方转账支付餐补消费款项。预充值用餐补贴账户的余额与成交承租方无关。医院有权对职工用餐补贴标准、使用范围进行调整。

3、承租方应保证针对本项目的服务(或货物)所涉及到的知识产权和所提供的相关技术资料是合法取得，并享有完整的知识产权，不会因为医院的使用而被责令停止使用、追偿或要求赔偿损失，如出现此情况，一切经济 and 法律责任均由供应商承担。

4、医院在竞价前不统一组织现场踏勘，承租方自行现场踏勘。因踏勘产生的费用与安全责任自负。

5、承租方负责其派驻人员的人身安全，如发生安全事故，由承租方承担一切责任和损失，医院概不负责。

五、合同解除与终止

(一) 发生下列任何一项情形时，医院有权立即解除合同，不予任何赔偿或补偿，造成的责任事故（或损失）全部由承租方承担：

- 1、经权威部门认定，因经营者过失发生一起食物中毒。
- 2、违法经营。
- 3、擅自停业。
- 4、不按时交纳租赁金。
- 5、擅自变更食堂的经营范围和业务
- 6、以任何名义及方式降低伙食质量或提高饮食价格
- 7、合同期内出现安全生产、消防安全、食品安全等事故造成不良影响。
- 8、未经医院书面同意，承租方擅自改变房屋用途的、擅自拆改、变动房屋主体结构的。
- 9、承租方利用医院房屋存放危险物品或从事违法活动的。
- 10、承租方因违法违规经营，被上级部门责令停止营业的。
- 11、承租方擅自将医院餐饮服务转包、分包给其他公司和个人的。
- 12.成交承租方在食堂经营管理中如出现安全生产、环境保护、垃圾分类、文明创建、爱卫复审、食品安全示范县创建或服务态度投诉等轻微责任事故，给医院带来极大的负面影响，成交承租方拒绝缴纳处罚款项或履行赔偿义务的，医院有权单方解除合同。
- 13、食堂租赁期间，未严格遵守《长沙县妇幼保健院食堂食品安全检查标准》（附件2），伙食质量、原材料、调味品质量、服务质量、环境卫生、安全生产等工作不符合规范要求，医院提出整改后，经过两

次以上整改仍不符合医院要求时，医院可以不经一个月的提前通知随时终止合同，成交承租方不得有任何异议。

长沙县妇幼保健院食堂膳食价格表

序号	名称	单价(元)	规格	备注
1	烟笋腊肉	38	每份	点菜
2	各类小炒肉	28	每份	点菜
3	农家一碗香	28	每份	点菜
4	红烧鱼块	32	每份	点菜
5	红烧鲫鱼	28	每份	点菜
6	小鱼小虾	28	每份	点菜
7	小炒猪耳尖	36	每份	点菜
8	爆炒猪肚尖	46	每份	点菜
9	青椒皮蛋	22	每份	点菜
10	擂辣椒炒酸菜	22	每份	点菜
11	青椒回锅肉	32	每份	点菜
12	老姜煨鸡	48	每份	点菜
13	酸辣鸡杂	28	每份	点菜
14	爆炒肥肠	38	每份	点菜
15	金钱蛋	22	每份	点菜
16	小炒黄牛肉	42	每份	点菜
17	卤牛肉回锅	42	每份	点菜
18	小炒腊牛肉	42	每份	点菜
19	家常豆腐	18	每份	点菜
20	干煽四季豆	20	每份	点菜
21	醋溜土豆丝	20	每份	点菜
22	剁椒芽白	18	每份	点菜
23	手撕包菜	18	每份	点菜
24	红烧冬瓜	22	每份	点菜
25	芹菜香干	22	每份	点菜
26	大盆花菜	22	每份	点菜
27	脆皮黄瓜	20	每份	点菜
28	酸辣藕丁	22	每份	点菜
29	紫苏黄瓜	22	每份	点菜
30	酱汁淮山	22	每份	点菜

长沙县妇幼保健院食堂膳食价格表

序号	名称	单价(元)	规格	备注
31	时令蔬菜	18	每份	点菜
32	白萝卜、玉米、冬瓜、淮山、海带炖筒子骨汤	28	大份	点菜
33		16	小份	点菜
34	木耳肉丝粉/面	6	每份	早餐员工价见表格，对外加2元/份
35	香菇肉丝粉/面	6	每份	
36	香干芹菜炒肉粉/面	7	每份	
37	辣椒炒肉粉/面	7	每份	
38	酱辣椒炒肉粉/面	7	每份	
39	红烧肉粉/面	10	每份	
40	红烧排骨粉/面	10	每份	
41	纯肉丝粉/面	10	每份	
42	红烧牛肉粉/面	10	每份	
43	蛋炒饭	8	每份	/
44	蛋炒粉	8	每份	早餐
45	银耳莲子汤	5	每份	早餐
46	酸辣豆腐汤	5	每份	早餐
47	甜酒鸡蛋	5	每份	早餐
48	肉包	3	每个	早餐
49	榨菜包	2	每个	早餐
50	酸菜包	2	每个	早餐
51	豆沙包	2	每个	早餐
52	糖包	2	每个	早餐
53	糖卷	2	每个	早餐
54	烧麦	2	每个	早餐
55	蒸饺	10	每份	早餐
56	馄饨	10	每份	早餐
57	玉米	4	每根	早餐
58	水煮蛋	2	每个	早餐
59	南瓜饼	2	每个	早餐
60	油条	2	每根	早餐
61	白米粥	3	每份	早餐
62	绿豆粥	3	每份	早餐
63	红豆粥	3	每份	早餐

长沙县妇幼保健院食堂膳食价格表

序号	名称	单价(元)	规格	备注
64	小米粥	3	每份	早餐
65	米饭单点	3	每份	/

附：米饭、早餐打包另收打包盒费不超过1元，套餐打包另收打包盒费不超过1.5元。

医院食堂食品安全检查标准

内容	标准	检查情况
1. 许可管理情况	<p>1. 根据《食品安全法》规定，从事餐饮服务，应当依法取得《食品经营许可证》，并确保在有效期内。</p> <p>2. 食品经营许可证、从业人员健康证、餐饮服务食品安全等级标识、日常监督检查结果记录表等应在就餐区醒目位置。</p>	
2. 相关制度建设情况	<p>3. 落实食品安全主体责任，明确医院院长为食品安全第一责任人，建立健全食品安全管理制度，明确各岗位食品安全责任，强化过程管理。建立健全食堂用餐管理制度，制定、实施防止食品浪费措施。</p> <p>4. 从业人员培训、考核、健康管理制度及个人卫生要求。</p> <p>5. 场所及设备设施（如卫生间、食品操作间、油烟净化器、空调及通风设施等）定期清洗消毒和维修保养制度。</p> <p>6. 餐厨废弃物处置制度。</p> <p>7. 食品安全自查制度。</p> <p>8. 应建立食品留样制度（每餐次的食品成品应留样）。</p> <p>9. 原料控制要求、过程控制要求以及各项食品加工操作规程。</p> <p>10. 食品安全事故处置方案。</p> <p>11. 食品进货查验记录制度等，并定期修订完善各项食品安全管理制度。</p>	
3. 人员管理情况	<p>12. 应配备专职或兼职食品安全管理人员，鼓励设置食品安全管理机构，并建立食堂管理机构和从业人员档案。</p>	

况	<p>13. 食品安全管理人员和从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的制作加工及烹饪、供餐、餐饮具清洗消毒等）的从业人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗（安排专人落实从业人员晨检制度及六病调离制度）。</p> <p>14. 对从业人员加强诚信守法经营和职业道德教育，新参加和临时参加工作的从业人员，应经食品安全培训考核合格后方可上岗。从业人员培训时长每年不低于40学时。</p> <p>15. 对从业人员每年至少进行一次食品安全培训考核，明确对未参加培训考核不合格从业人员的处置措施。</p> <p>16. 从业人员应保持良好个人卫生。</p> <p>17. 从业人员不得留长指甲、涂指甲油。工作时，应穿清洁的工作服，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。</p> <p>18. 食堂选址应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的区域，不得选择易受到污染的区域，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上，并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外。</p> <p>19. 食品处理区应设置在室内，严格落实“荤素分开、生熟分开，水产品专区处理”原则，分区洗、切等加工机制，防止食品在存放和制作加工过程中受到交叉污染。</p> <p>20. 应设置专门区域存放清洁工具，专用于清洗清洁工具的设施，其位置不会污染食品及其制作加工过程，并有明显的区分标识。</p> <p>21. 排水应由高清洁操作区流向低清洁操作区，能防止污水逆流，排水沟出口设置网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩，能有效防止鼠类侵入。</p>
4. 场所及设施、设备管理情况	

	<p>22. 库房内设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存食品的物品距离墙壁、地面均在 10cm 以上。原材料应分类堆放，生熟食品分开存放。储存有温度要求的食品，应配备相应设备，以满足特殊保存要求（冰箱内生熟食品分开、荤素分开存放）。</p> <p>24. 场所应配备防虫防鼠设备。使用灭蝇灯的，灭蝇灯悬挂高度适宜，且安装在门窗等虫害侵入位置，与照明设施保持适当距离。使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯悬挂位置应避免其下方一定范围内的食品受到污染。场所对外通道应加装挡鼠板（或使用缝隙小于 6mm 的常闭门）。</p> <p>25. 安装在暴露食品上方的照明设施设有防护罩，冷冻（藏）库房使用防爆灯。</p> <p>26. 液化石油气瓶与灶具的距离应大于 50cm，且其软管不得穿墙、地面、窗和门，不得使用燃煤和液化气两相瓶，不得采购液体醇基燃料。</p> <p>27. 备餐间应设置紫外灯等消毒设备，每天定时消毒；配备空调设备，保持操作区环境温度 25℃ 以下。</p> <p>28. 设置白案房的，白案间应符合洁净区的要求。</p>
5. 食堂油烟管理情况	<p>29. 食堂烹饪区应采用机械排风，产生油烟的设备上方，设置机械排风及油烟过滤净化装置，过滤器便于清洗、更换。</p> <p>30. 有条件的单位安装油烟净化装置并确保处理设施正常运行，建立油烟净化器管理档案，含供应商资质、采购和保修合同、排放合格证、清洗单位资质、协议及清洗记录等。</p>
6. 原材料	<p>31. 选择的供货者符合食品安全管理规范，能够满足索取票</p>



料采购及管理情况	和可溯源等要求，鼓励选择固定供货者，签订供货协议，明确各自的安全责任和义务。
32.	从食品生产者采购食品的，查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等原件，并留存加盖公章（或签字）的复印件、每笔购物或送货凭证。
33.	从集中交易市场采购食用农产品的，留存市场监督管理部门或经营者加盖公章（或签字）的每笔购物或送货凭证。
34.	从其他销售者采购食用农产品的，留存加盖公章（或签字）的每笔购物或送货凭证。
35.	采购禽畜肉类的，还要查验动物产品检疫合格证明，并留存加盖公章（或签字）的复印件、每笔购物或送货凭证。
36.	采购食品添加剂、食品相关产品的，留存加盖公章（或签字）的每笔购物或送货凭证。
37.	进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。其他各项记录保存期限宜为二年。
38.	严格执行关于全面禁止非法野生动物交易、长江流域禁捕、反食品浪费等有关规定。
7. 加工操作规范	39. 不同类型的食品原料（荤食、素食）、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品，下同）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放；接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物； 40. 食品处理区内不得从事可能污染食品的活动；不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具；服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。

	<p>41. 不得使用野生菌、过期或腐败食品等作为食品原材料。 42. 不得使用未经消毒处理的容器等工具剩放或接触直接入口的食物。</p>	
<p>8. 食品留样规范</p>	<p>43. 餐饮服务提供者（集体聚餐人数超过 100 人或为重大活动供餐），每餐次的食品成品应留样。 应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125g。一般建议留样 200 克左右。 在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。</p>	
<p>9. 餐厨废弃物处置情况</p>	<p>44. 分类放置、及时清除餐厨废弃物，餐厨废弃物不得外溢出存放容器，及时清洁存放容器，必要时进行消毒。 45. 索取并留存加盖餐厨废弃物收运者公章（或签字）的经营资质证明复印件，并与其签订收运合同，明确各自的食品安全责任和义务。 46. 建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。</p>	
<p>10. 文件记录基本要求</p>	<p>47. 食品原材料供应单位档案； 48. 原材料采购、验收记录； 49. 食品添加剂采购、使用专帐（使用有食品添加剂的）； 50. 食品留样记录； 51. 餐具消毒记录；</p>	

	52. 人员培训、考核记录;	
	53. 晨检记录及“六病”调离记录;	
	54. 食品安全定期自查记录(每周一次,包括发现的问题,整改时间和整改到位情况);	
	55. 餐厨废弃物处置记录;	
	56. 规范集中供餐单位配送。如进行集中供餐单位配送,需索取供餐单位《营业执照》和《食品经营许可证》,严格核实供餐单位资质。与供餐单位签订供餐合同或者协议。	

备注: 未尽事宜, 参照《餐饮服务食品安全操作规范》执行。