

# 政务中心餐饮监管考核办法

为加强对政务中心餐厅的监督管理，做好餐饮服务，提高服务质量，确保食品安全，特制定本办法。

## 一、考核对象

政务中心四家餐饮企业。

## 二、考核内容

- （一）国有资产使用情况。
- （二）食品安全保障工作。
- （三）安全生产工作。
- （四）环境卫生状况。
- （五）饭菜质量情况。
- （六）服务态度和管理制度执行情况。
- （七）设施设备维修、保养情况。

## 三、考核方法

（一）政务中心两家餐厅监管考核以日常巡查和满意度测评相结合的方式。

日常巡查考核以计分方式进行，依据《政务中心餐饮安全监管考核评分表》，采取扣分制，发现问题扣除相应分数，每月底进行汇总打分，每季度计算一次平均分。

满意度测评以统计满意率的方式进行，每季度向机关干部职工发放《政务大楼机关餐厅提高服务质量征求意见表》，

汇总统计满意率。

每季度汇总计算一次总分（满分为 100 分，日常考核及满意度测评各占 50%）做为该季度的得分。

（二）政务中心两家酒店监管考核采取日常巡查方式。依据《政务中心餐饮安全监管考核评分表》，采取扣分制，满分为 100 分，发现问题扣除相应分数，每月汇总一次分数，每季度计算一次平均分，作为该季度的得分。

（三）考核结果每季度向餐饮企业总部通报一次。

#### **四、处罚措施**

（一）餐饮企业全年有三次考核低于 80 分或三次满意度测评低于 85%的，市机关事务管理局将与该餐饮企业无条件解除合同。

（二）餐饮企业因管理不善出现消防安全或食品安全事故的，须承担相应法律责任，同时，市机关事务管理局立即与该餐饮企业无条件解除合同。