**吉木萨尔县消防救援大队购买厨师服务项目需求清单**

一、采购需求

1、大队约45人就餐，为此购买厨师服务。

### 2、人员配置最低要求：厨师1人。

二、需要满足的标准

## （一）厨师及后堂卫生标准

　　1、个人卫生：

　　(1)厨师必须每年参加体检和食品卫生知识的培训。

　　(2)必须每天做好一人卫生包干区域的清洁工作。

　　(3)进入厨房必须做到工装整洁，佩戴发套、手套、口罩。

　　(4)严禁上岗时戴首饰、涂指甲油，工作场所严禁吸烟。

　　(5)工作期间保持良好个人形象。

　　2、环境卫生：

　　(1)保持地面无油腻、无水迹、无卫生死角、无杂物。

　　(2)保持瓷砖清洁光亮，勤擦门窗。

　　(3)下班前应将冰箱、炉灶、配菜台、保洁橱等清理干净。

　　(4)冰箱、保洁橱、门等必须在下班时上锁。

　　(5)按照疫情管理规定按时消杀。

　　3、食品卫生：

(1)采用的食材里蔬菜不得有枯叶、霉斑、虫蛀、腐烂。

(2)干货、炒货、海货、粉丝、调味品、罐头等要妥善储藏，不得散放、落地。

　　(3)保持食品新鲜，无异味，烹调时烧熟煮熟，隔餐、隔夜和外来熟食品要做好消杀工作。

　　4、切配卫生：

　　(1)切配前后必须保持清洁、卫生、整洁。

　　(2)砧板清洁卫生，用后竖放固定位置，每周清洗，定期消毒。

　　(3)不锈钢水斗内外必须保持清洁，光亮。

　　(4)遇有下水道不通或溢水要及时报修。

　　5、炉灶卫生：

　　(1)灶台保持本色，不得有油垢，工作结束后清洗干净。

　　(2)锅具必须清洁，排放整齐。

　　(3)炉灶瓷砖清洁、无油腻，炉灶排风要定期清洗，不得有油垢。

(4)各种调料罐、缸必须清洁卫生并加盖。

**竞价单位：**

**竞价金额：人民币 元（大写： ）**

项目联系人：

项目联系人电话：