

学校把解决实际问题与解决思想问题结合起来，围绕师生、关心师生、服务师生，把握师生成长发展需要，提供靶向服务，增强供给能力，积极帮助解决师生工作学习中的合理诉求，在关心人、帮助人、服务人中教育人、引导人。

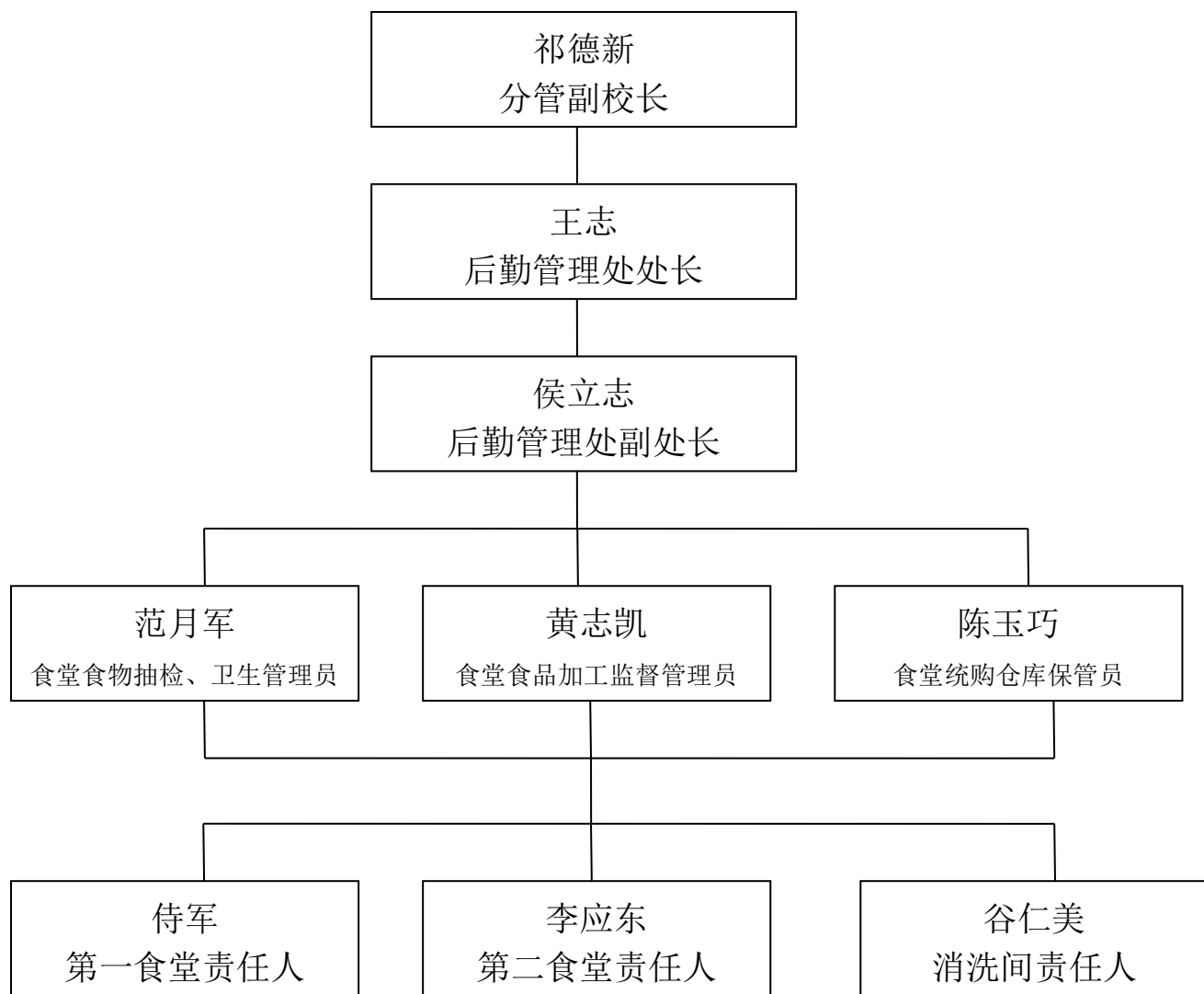
明确育人职能，在后勤保障服务中，推动高校节约型校园建设建档，大力建设绿色校园，实施后勤员工素质提升计划，切实提高后勤保障水平和服务育人能力。在医疗卫生服务中，积极开展传染病预防、安全应急与急救等专题健康教育活动，培养师生公共卫生意识和卫生行为习惯。认真做好后勤保障和各项服务工作。完善后勤保障工作机制，努力为大学生办实事、办好事、为学生的健康成长创造良好的环境；教育广大后勤服务人员爱岗敬业，优质服务，以身作则，文明礼貌，以自己的敬业、奉献精神感染和教育学生；引导学生形成优良的道德品质和健康的生活方式；利用各种现代化技术平台，及时了解掌握学生的情况，关心他们的学习和生活，加强与他们的沟通；加快学生学习、生活设施的建设步伐，改善学生学习、生活条件、不断提高管理水平和服务水平，通过优质服务，真正达到服务育人的目的。

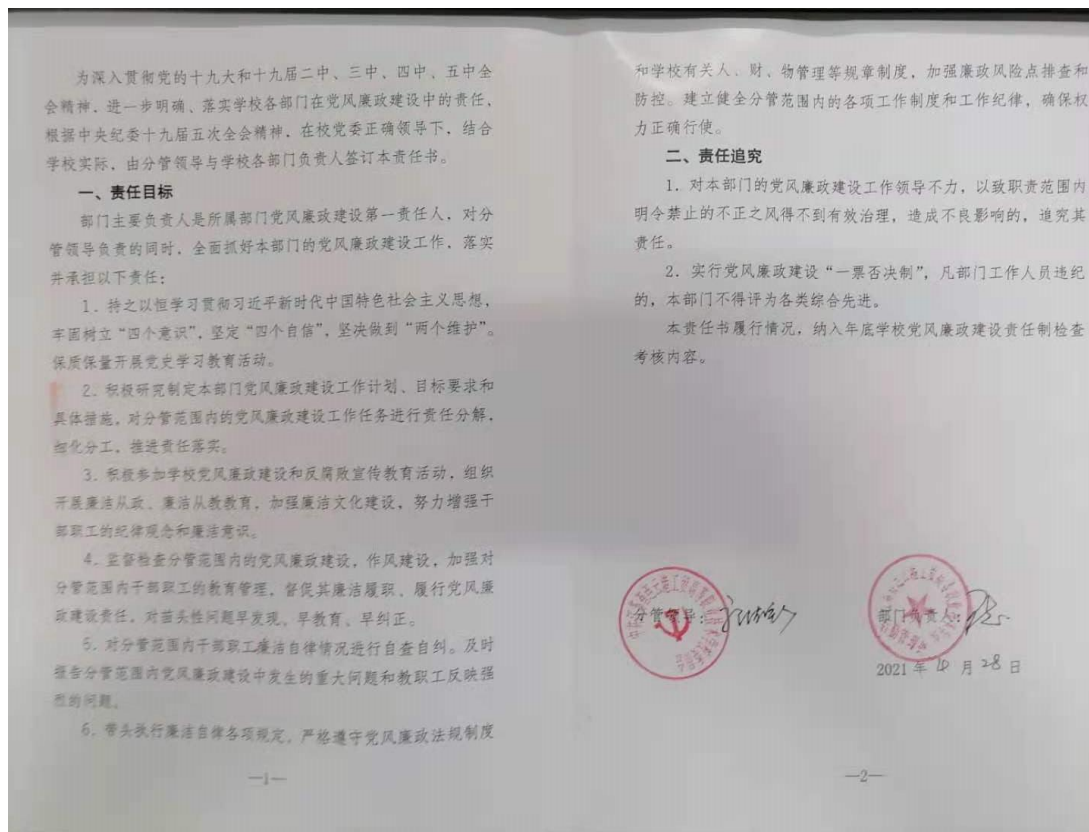
食堂每日检查表

内容	餐厅卫生（共 18 分）	分位	得分
餐桌	摆放整齐，桌面干净，无油污迹，每次餐后及时擦洗	3 分	
地面	无油污、积水，纸袋、杂物每餐后拖擦一次	3 分	
墙壁	无灰尘、蜘蛛网，泥印	3 分	
门窗玻璃	无灰尘、无泥垢，干净透明	3 分	
走廊	墙面、顶端无蜘蛛网，无泥垢，无灰尘，一周擦洗一次，地面干净	3 分	
水池	四周干净，池下无杂物集水	3 分	
操作间卫生（共 45 分）			
操作台架等	操作台架、炉灶具、机械等布局整齐有序	3 分	
用具、餐具	及时按“五四”制要求消毒，清洗类物品定点有序摆放	3 分	
台案、砧板等	使用后及时清洗，做到表面及四周无油污垢，无积水杂物，干净整洁。	3 分	
机械	内外干净无污，用完及时擦洗	3 分	
食品保管	按要求分类、分具、分间，堆放整齐有序，有腐坏食品及时清理。	3 分	
食品储藏、	及时按生熟等要求分类、分格存放冷冻	3 分	
食品加工	按程序操作，认真摘洗、切配，程序不乱不减省	3 分	
熟食品	按要求专间、专具、切配加工，专器皿盛装	3 分	
地面	干净无杂、无积水	3 分	
墙壁	干净无油污迹，无尘垢	3 分	
用具消毒	按“五四”制度要求，程序不减省，及时清洗消毒，入专用间摆放	3 分	
盘菜	要加玻璃、架罩摆放，剩余盘菜要及时保管或清理。	3 分	
蔬菜摆放	清洗切配入盆、筐，上架或垫物排放整齐有序		
剩余食品	剩余食品（及食品原料）及时保管储藏或清理	3 分	
特殊（期）食品	特殊食品必须有相关证件，证件或检疫证明上报后可使用。	3 分	
安全（共 30 分）			
机械	按程序专人使用，专人保养、保管，及时修复，不带故障使用，有问题及时上报	3 分	
炉灶	按程序专业人员操作，使用负责检查管理，不带故障使用，有问题及时上报	3 分	
小型炉具	专人负责，安全检查管理，摆放安全位置	3 分	
电源、线路	不得随意改造，有故障及时上报，不得自行处理	3 分	
热油、热水	不盛装过满，转运有防护	3 分	
人员	休整合理调排，工作人员不得超劳度上岗。严防烫、灼、刀、撞伤等事故	3 分	
安全员	专人负责食堂全面安全检查工作，及时处理隐患问题，每周上报一次	3 分	
防患用具	有毒、药（杀虫剂）等防患用具不得入仓库、厨房，并专人负责	3 分	
非食用食品等	非食用食品或非直接食用食品，如碱面、苏打、明矾、消毒剂、清洁等用品，分类贮藏，禁止同货、同具混装	3 分	
问题处理	发现、发生事故，必须及时上报，并保持现场原状态，备查	3 分	
个人卫生（共 7 分）			
仪表	上岗穿戴工作服、工作帽，仪容整洁，整齐统一，标志牌配挂端正，位置统一	4 分	
“四勤”习惯	坚持售饭前洗手，上厕所后洗手，做到勤洗手、勤洗澡和理发、勤剪指甲，勤洗换工作服	3 分	

江苏省连云港工贸高等职业技术学校

食堂食品安全卫生负责人网络图





党风廉政建设责任书

江苏省连云港工贸高等职业技术学校物业保洁考核评分表

日期: 年 月 日

序号	考核内容及标准	标准分	得分情况
一	物管人员管理	8分	
1	挂牌上岗, 统一服装, 制度健全, 职责明确	4分	
2	服务热情, 教工满意, 无投诉 (投诉一次扣1分)	4分	
二	致远楼	38分	
1	有专人管理, 无脱岗现象	3分	
2	走廊、楼梯、卫生间		
a	地面无果皮、垃圾等废弃物及痕迹, 地面每天拖擦一次	3分	
b	墙面、栏杆、扶手无乱写、乱画、灰尘、蛛网、泥印	3分	
c	卫生间、洗漱间无异味, 便池面砖表面洁净, 无水垢	3分	
3	三楼东西两侧平台每周清理一次	3分	
4	七层楼领导办公室		
a	办公室每天早上保洁一次, 确保室内地面洁净	3分	
b	桌面、台面无灰尘, 文件、物品摆放整齐	3分	
c	纸篓废弃物及痰盂至少每天清理一次, 表面洁净	3分	
5	会议室、接待室		
a	每天保洁一次, 桌面、椅面、沙发无灰尘, 地面洁净	4分	
b	会议、接待结束后清理及时	4分	
6	门窗玻璃确保每周保洁至少一次, 确保无灰尘、泥垢、脚印	3分	
7	无长明灯、长流水现象, 节约用电用水, 维修及时	3分	
三	实训楼、教学楼、后勤服务中心办公区域走廊及厕所、洗漱间	18分	
1	厕所、洗漱间设专人管理清扫保洁, 每天全面打扫清洗不少于2次, 及时做好保洁	4分	
2	便池畅通, 四壁、蹲位、挡板无污物、污迹, 无蛛网、灰尘	4分	
3	无长明灯、长流水现象, 节约用电用水, 维修及时	4分	
4	墙面、栏杆、扶手无乱写、乱画、灰尘、蛛网、泥印	3分	
5	地面无果皮、垃圾等废弃物及痕迹, 地面每天拖擦一次	3分	
四	学校主干道及广场	22分	
1	卫生有专人管理清扫保洁, 池、桶内垃圾不超过容量70%, 且池、桶外壁清洁无污物	8分	
2	主干道、广场地面无果皮壳、烟头、纸屑、塑料袋等废弃物 (每发现一项扣1分)	8分	
3	河道内无漂浮物 (每发现一项扣1分)	3分	
4	运动场、绿化带内无果皮壳、烟头、纸屑、塑料袋等废弃物	3分	
五	门前四包管理	6分	
1	维护公共设施, 无损坏市政、环卫、园林设施现象	3分	
2	责任区内地面全天清扫保洁, 地面洁净、立面整洁	3分	
六	校内维修	8分	
1	校内定期检查, 发现问题及时上报并维修	4分	
2	维修项目有记录, 维修及时	4分	
七	合 计	100分	
八	物管公司检查人员签字:	校方检查人员签字	

物业保洁考核评分表

绿化养护考核细则

项目	考核要求	分值	考核扣分	得分	扣分原因
一、总体要求：（25分）					
1	机械施工和施药应尽量在双休日进行（不得影响学校正常教学）	3分	不符一次扣0.5分		
2	使用的农药应为低毒高效的品种	3分	根据产品说明书和使用情况，符合全得，不符全扣		
3	施肥应采用无异味的化肥或复合肥，按时施肥，年施肥次数不少于2次。（除甲方要求有机肥外）	5分	符合全得，不符全扣		
4	养护产生的垃圾（如：树枝、树叶、草屑等）做到随产随清，做到每天保洁，绿地整洁，无砖石瓦块等废弃物和生活垃圾	10分	不符一次扣0.5分		
5	养护工作人员齐全，保持服务态度良好，遵守甲方的规章制度	4分	不符一次扣0.5分		
二、草坪：（25分）					
1	草坪内杂草控制应在5%以下，粗看不见杂草	7分	按随机抽查4平方米算，不符的发现一次扣1分		
2	长势好，返青早，无枯死（割草后一周内的叶上部枯黄除外），无病虫害	10分	按随机抽查4平方米算，叶子枯黄面积达到5%及以上的，发现一次扣1分；发现病虫害，但三天内无措施的发现一次扣1分		
3	割草密度适当，保持整齐	2分	经甲方监管人员提出而不整改的每次0.5分		
4	草坪的覆盖率应达到≥95%，如需补种应在三天内实施籽播法，不得用移植法	6分	不符一次扣1分		
三、乔、灌木和色块：（25分）					
1	叶子健壮，叶色正常，在正常的条件下不黄叶、焦叶、卷叶、落叶	5分	不符一次扣0.1分		
2	绿地内无枯树、死杈；树木、绿篱修剪合理，树形美观，无虫网等杂物	5分	不符一次扣0.5分		
3	做好病虫害防治，被啃咬的叶片最严重的每株在5%以下	5分	不符一次扣1分		
4	养护期内的死树应在二周内补种完毕，并报甲方备案，免费保活一年	5分	不符一次扣1分		
5	台风期间要做好加固、排涝抢险工作，防止植物受损	5分	不符一次扣1分		
四、其它：（25分）					
1	协助甲方养护室内盆栽	5分	不符一次扣0.5分		
2	做好绿化养护记录台帐	3分	不符一次扣0.5分		
3	室外花坛草花养护得当	3分	不符一次扣0.2分		
4	协助甲方管养人工湖及河道	5分	不符一次扣1分		
6	不得使用自来水、消防水浇灌（人工湖干旱除外）	5分	不符一次全扣		
7	根据甲方其它养护过程中的合理要求，做到及时整改	4分	不符一次扣0.5分，指甲方其它合理要求，需有具体的事项，并提前已告知乙方		
得分					

绿化养护考核表

食堂每日检查表

内容	餐厅卫生（共 18 分）	分位	得分
餐桌	摆放整齐，桌面干净，无油污迹，每次餐后及时擦洗	3 分	
地面	无油污、积水，纸袋、杂物每餐后拖擦一次	3 分	
墙壁	无灰尘、蜘蛛网，泥印	3 分	
门窗玻璃	无灰尘、无泥垢，干净透明	3 分	
走廊	墙面、顶端无蜘蛛网，无泥垢，无灰尘，一周擦洗一次，地面干净	3 分	
水池	四周干净，池下无杂物集水	3 分	
操作间卫生（共 45 分）			
操作台架等	操作台架、炉灶具、机械等布局整齐有序	3 分	
用具、餐具	及时按“五四”制要求消毒，清洗类物品定点有序摆放	3 分	
台案、砧板等	使用后及时清洗，做到表面及四周无油污垢，无积水杂物，干净整洁。	3 分	
机械	内外干净无污，用完及时擦洗	3 分	
食品保管	按要求分类、分具、分间，堆放整齐有序，有腐坏食品及时清理。	3 分	
食品储藏、	及时按生熟等要求分类、分格存放冷冻	3 分	
食品加工	按程序操作，认真摘洗、切配，程序不乱不减省	3 分	
熟食品	按要求专间、专具、切配加工，专器皿盛装	3 分	
地面	干净无杂、无积水	3 分	
墙壁	干净无油污迹，无尘垢	3 分	
用具消毒	按“五四”制度要求，程序不减省，及时清洗消毒，入专用间摆放	3 分	
盘菜	要加玻璃、架罩摆放，剩余盘菜要及时保管或清理。	3 分	
蔬菜摆放	清洗切配入盆、筐，上架或垫物排放整齐有序		
剩余食品	剩余食品（及食品原料）及时保管储藏或清理	3 分	
特殊（期）食品	特殊食品必须有相关证件，证件或检疫证明上报后可使用。	3 分	
安全（共 30 分）			
机械	按程序专人使用，专人保养、保管，及时修复，不带故障使用，有问题及时上报	3 分	
炉灶	按程序专业人员操作，使用负责检查管理，不带故障使用，有问题及时上报	3 分	
小型炉具	专人负责，安全检查管理，摆放安全位置	3 分	
电源、线路	不得随意改造，有故障及时上报，不得自行处理	3 分	
热油、热水	不盛装过满，转运有防护	3 分	
人员	体整合理调排，工作人员不得超劳度上岗。严防烫、灼、刀、撞伤等事故	3 分	
安全员	专人负责食堂全面安全检查工作，及时处理隐患问题，每周上报一次	3 分	
防患用具	有毒、药（杀虫剂）等防患用具不得入仓库、厨房，并专人负责	3 分	
非食用食品等	非食用食品或非直接食用食品，如碱面、苏打、明矾、消毒剂、清洁等用品，分类贮藏，禁止同货、同具混装	3 分	
问题处理	发现、发生事故，必须及时上报，并保持现场原状态，备查	3 分	
个人卫生（共 7 分）			
仪表	上岗穿戴工作服、工作帽，仪容整洁，整齐统一，标志牌配挂端正，位置统一	4 分	
“四勤”习惯	坚持售饭前洗手，上厕所后洗手，做到勤洗手、勤洗澡和理发、勤剪指甲，勤洗换工作服	3 分	
备注			

食堂日常检查表



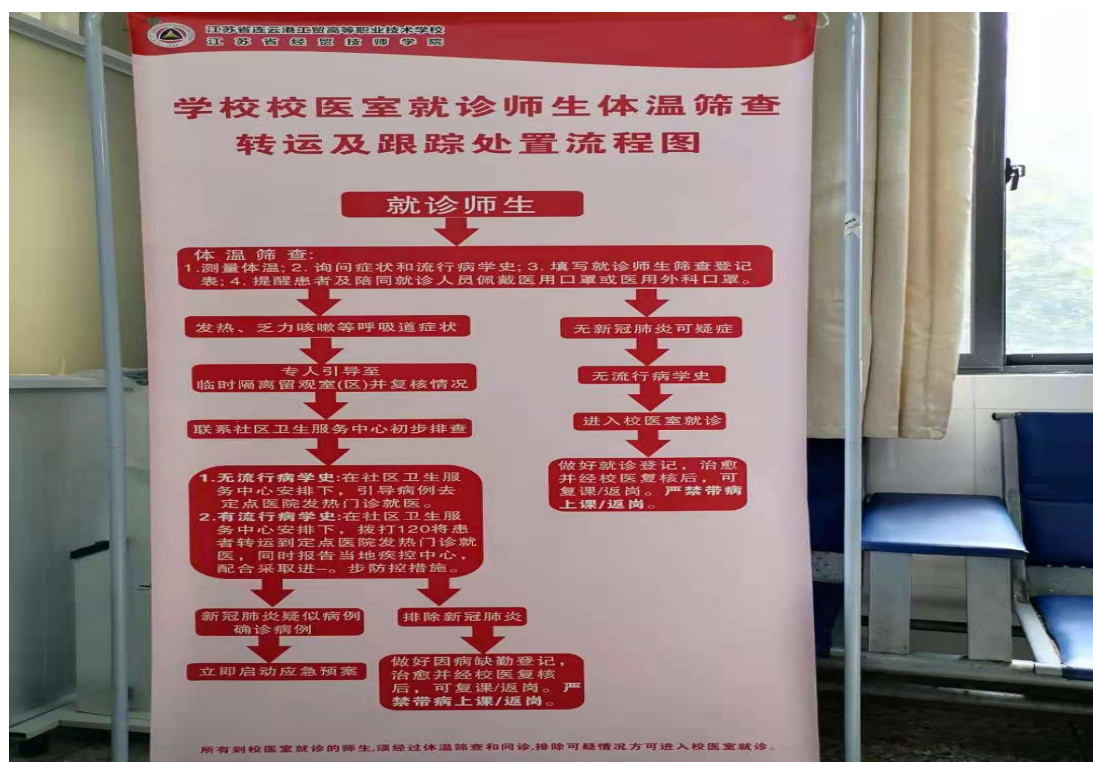
食堂培训烹饪技术比赛



物业人员岗位培训



校园食堂上岗前会议



校园医务室流程图



校园医务室



校园超市