

针对食堂保洁服务的标准化方案，涵盖日常清洁与专项服务要求，可供参考：

一、日常保洁服务标准

1. 大厅区域

地面清洁：用餐高峰后立即清扫，每 2 小时循环拖地（防滑地垫每日冲洗）

桌椅消毒：餐后使用食品级消毒液擦拭桌面，椅背、桌腿每日除尘

垃圾处理：餐前清空垃圾桶，分类投放后消杀桶内壁

附属设施：玻璃门窗每日擦洗，绿植叶片每日喷淋

2. 电梯空间

高频消毒：按键、扶手酒精擦拭 3 次/天

深度清洁：轿厢内壁每日抛光，地面无积水，通风系统全天运行

安全警示：张贴消毒记录表，防滑地垫每日更换

3. 洗手间管理

动态保洁：厕位使用后即时冲刷，用餐期间镜面/台面每小时擦拭 1 次

深度维护：小便池投放除臭球，蹲便器每日酸洗除垢

4. 后厨洗碗间

流程化作业：餐具经除渣→浸泡→清洗→热力消毒四道工序

设备养护：洗碗机每日拆卸滤网冲洗

污染防控：设置生熟食容器分色标识，地沟每日漂白粉消杀

二、年度专项服务 - 后厨开荒保洁

服务频次：入场首次提供免费开荒保洁服务，每半年 1 次（建议安排在寒暑假或停业期）。

作业内容：

1. 设备深度养护：

- 烤箱内膛焦炭刮除
- 和面机齿轮润滑保养
- 冰箱密封条霉斑清除

2. 环境升级：

- 墙面瓷砖美缝防霉处理
- 地面做防滑结晶养护

三、质量管理体系

1. 可视化监控：各区域悬挂清洁流程卡，张贴检查记录表
2. 应急预案：配置吸水机/油污分解剂应对突发污染
3. 人员培训：保洁员需持有健康证，每季度参加卫生安全培训